

## PASQUA: CRESCE PASSIONE COLOMBA ARTIGIANALE, BUSINESS DA 10 MILIONI



ROMA - Cresce la passione degli italiani per la colomba artigianale, e si moltiplicano nei forni e pasticcerie le proposte d'autore per un business che, secondo stime della Cna, sfiorerà i dieci milioni di euro solo per il dolce lievitato della Pasqua.

Un mercato in crescita rispetto allo scorso anno, così come cresce la schiera di cioccolatieri e mastri pasticceri "orgogliosi - come dichiarato a Dolce Pasqua, kermesse dolciaria tenutasi nel week end a Roma - di proporre un prodotto artigianale, con tipicità locali nella farcitura e glassa".

Secondo la Cna almeno quattro famiglie su dieci sceglieranno per le festività pasquali un

uovo di cioccolata o un lievitato di fattura artigianale. Per una colomba artigianale la spesa media è sui 40 euro, ma sempre più spesso fornai e pasticceri propongono mini colombe, a misura del consumatore single. L'idea della mini-colomba, dicono i sette fratelli Taibi, da 30 anni al timone di un piccolo stabilimento dolciario nell'entroterra agrigentino, è per chi vuol contenere la spesa totale garantendosi un prodotto sempre fresco.

Freschezza che viene valorizzata anche dal sac à poche messo a punto dai pasticceri siciliani, con crema di pistacchio, che accompagna la colomba per permettere una guarnizione al momento, espressa così da non ammolare l'impasto, e a proprio gusto. Un must nel dolce della ricorrenza pasquale 2018 è il lievito madre, spesso tramandato da generazioni di fornai e pasticceri, per una lievitazione di 36 ore.

**Andrea Ceracchi** della pasticceria Maciste a Cori (Latina) lascia a riposo il lievito madre sei mesi in sacchetti di tela tra le vigne dell'azienda biologica di **Marco Carpineti** per arricchire la carica aromatica.

A Pompei (Napoli) **Marco De Vivo** propone la "colomba-zeppola", un dolce barocco che fonde i dolci della Pasqua con la festa di San Giuseppe. Anni di ricerca hanno permesso a **Giuseppe Mascolo** di mettere a punto l'impasto della colomba col caffè, mitigando l'azione dell'aminoacido della miscela Arabica Columbia.