

## COLOMBE ARTIGIANALI, UN DECRETO LE TUTELA E PREVEDE COME DEVONO ESSERE PRODOTTE



PESCARA - Alla base della produzione di Colombe c'è il decreto del Ministero delle Attività Produttive del 22 luglio 2005, Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale N. 177 del 1° agosto 2005.

La Fiesa Assopanificatori Confesercenti Abruzzo e Molise sostiene che, con questa norma, il Ministero delle Attività Produttive e il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, hanno ritenuto necessario assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione.

In effetti, all'articolo 3 "Colomba", al Punto 1, il decreto prevede che "la denominazione

‘colomba’ è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione”.

Ma non è finita qui, perché nulla è lasciato al caso; e il Punto 2 parla esplicitamente degli ingredienti di questo dolce pasquale: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria “A” o tuorlo d’uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo; materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento; scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al quindici per cento; lievito naturale costituito da pasta acida; sale. Mentre il Punto 3 dà al fornaio la facoltà di aggiungere anche i seguenti ingredienti: latte e derivati; miele; burro di cacao; malto; zuccheri; lievito avente specifici requisiti; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; il conservante acido sorbico; il conservante sorbato di potassio.

A proposito del Lievito, l’articolo 8 del dpr 502/1998 prevede: 1) Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore al 75 per cento e con ceneri non superiori all’8 per cento riferito alla sostanza secca; 2. La crema di lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all’80% e con ceneri non superiori all’8% cento riferito alla sostanza secca.

Il D.M. del 22/07/2005 stabilisce anche che la “Glassatura” superiore della Colomba è ottenuta con albume d’uovo e zucchero. Anche in questo caso, la norma lascia al Fornaio la facoltà di aggiungere i seguenti ingredienti: mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati; farina di riso, di mais e di frumento; cacao avente requisiti di cui all’Allegato I, punto 2, decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178; zuccheri; amidi; oli vegetali; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; il conservante acido sorbico; il conservante sorbato di potassio.

Per quanto riguarda il “Cacao” da utilizzare, si fa riferimento DLgs 178/2003 che ne prevede le seguenti caratteristiche: “Cacao in polvere, cacao, prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 per cento, (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca), e un tenore massimo di acqua del 9 per cento”.

La “Colomba” va prodotta secondo il procedimento di cui all’Allegato II, punto 3 (Il processo tecnologico della fabbricazione della colomba prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili): preparazione della pasta acida; fermentazione; preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti, e impastamento; porzionatura; «pirlatura», con deposizione dell’impasto negli stampi di cottura; lievitazione; glassatura e decorazione; cottura; raffreddamento; confezionamento.

Per Fiesa Assopanificatori Confesercenti, tutta questa normativa ha un senso se si parla di “Colomba artigianale”, perché “artigianale” significa qualcosa di “buono e genuino”. In questo caso il fornaio, “artigiano alimentare”, anche nella produzione della “Colomba” mette la sua manualità e il suo amore in termini di personalizzazione, di scelta delle materie prime di alto livello di qualità. Ma vi è anche la caratteristica artigianale dei lunghi tempi di lavorazione che fanno “unica” ogni Colomba sfornata.

Il Fornaio artigiano, vero professionista dell’alimentazione, utilizza il lievito naturale che impasta, o meglio, viene rinfrescato per ben tre volte con una lievitazione di circa quattro ore per volta, per un totale dodici ore. Quindi, è un lievito finemente seguito fino al suo utilizzo nell’impasto, nel rispetto del disciplinare di produzione, e comunque fatto di ingredienti semplici in un perfetto equilibrio. Tutto questo è il segreto di un grande prodotto artigianale, con la sua ottima maturazione che lo difende dall’attacco delle muffe. Ma burro, zucchero, tuorli freschi, aromi naturali come bucce di arance e limoni freschi grattugiati bacche di vaniglia, miele di acacia e altre bontà, danno come risultato una meravigliosa “Colomba”, buona per il palato e per gli occhi del consumatore. Il tutto senza trucchi e senza inganni e con tutte le informazioni ben visibili sull’etichetta attentamente predisposta dal Fornaio e che identifica la “Colomba artigianale”: lista ingredienti senza conservanti, coloranti e aromi

artificiali.