

DOLCEMASCOLO, TEMPO DI COLOMBE PER IL MIGLIOR PASTICCERE EMERGENTE



FROSINONE - Dopo aver mandato esaurito il panettone lo scorso Natale, Dolcemascolo in questo periodo concentra la propria produzione sull'altro grande lievitato delle feste: la colomba. Ormai da qualche settimana il laboratorio a Frosinone è in piena attività per la produzione del dolce lievitato simbolo della Pasqua e - si legge in una nota - grazie al costante miglioramento tecnologico e all'introduzione dei macchinari di ultima generazione, è stato possibile sostenere una crescita dei volumi standard qualitativi molto alti.

C'è già fermento sul nuovo shop online, inaugurato lo scorso anno, da cui sono partite le prime spedizioni in giro per l'Italia e in Europa veicolate a livello estetico da un rinnovato packaging che annovera **Matteo Dolcemascolo** "Miglior Pasticcere Emergente 2021" secondo il Gambero Rosso.

Come per il panettone, la produzione della colomba richiede oltre tre giorni di scrupolosa lavorazione tra lievitazione a freddo e lenta fermentazione. A valorizzare il prodotto la caratteristica glassa in superficie realizzata con delle pregiatissime mandorle di Noto che, una volta raffinato rigorosamente in casa, sono trasformate in farina che, unita allo zucchero di canna bianco e all'albume montato, raggiunge la consistenza ideale per essere colata sullo stampo prima della cottura in forno.

Altri punti di forza sono la totale assenza di conservanti e additivi a favore di soli ingredienti altamente selezionati e in alcuni casi processati in laboratorio, come la canditura della frutta, poi ancora nessun aroma aggiunto e l'impiego del lievito naturale lavorato in acqua e "coccolato" ogni giorno sia per essere utilizzato nella panificazione che per essere amorevolmente rinfrescato.

Per questa primavera la personalissima proposta a scaffale di Dolcemascolo è stata declinata in 4 tipologie di colomba artigianale, tutte da 1 kg: Classica, Frutti di bosco, Cioccolato, Cioccolato e pere. La Classica è anche la più sincera nei sapori.

Sull'etichetta si contano pochi ingredienti come impasto di lievito madre, burro, farina, tuorlo d'uovo e arance bio, il tutto ricoperto da una glassa di zucchero di canna bianco, mandorle e nocciole. Il suo profumo ricorda esattamente il gusto tradizionale in cui si avverte specialmente la nota agrumata dell'arancia. Sempre ben alveolata e soffice è la versione ai Frutti rossi dei magici boschi Arpinati in cui sono esaltati il territorio e i sapori senza tempo. Per i più golosi il gusto Cioccolato Fondente viene impreziosito da gocce di cioccolato fondente puro (60%) mentre nella sua variante Cioccolato e Pere si bilancia l'abbinamento irresistibile tra l'amaro del cacao e il dolce delle pere locali.

Ogni colomba viene confezionata una mano e sigillata in un sacchetto per preservare

elasticità e fragranza per diverso tempo ed evitare sbalzi termici, ea sua volta riposto in una delle nuove scatole di colore arancione insieme alle istruzioni per l'uso e quelle per la conservazione. Con una shelf-life di 30 giorni , un tempo ancora inferiore rispetto al panettone, la colomba è un dolce maggiormente complesso lavorare proprio per la sua caratteristica forma allungata più che tondeggiante. L'impasto versato nello stampo, che appunto ricorda il volatile simbolo della festività sacra, deve cuocere in maniera omogenea dalla testa alla coda, dalle ali al cuore del lievitato per restare fragrante e soffice al tempo stesso.

Dal 15 marzo sullo shop online saranno disponibili in edizione limitata anche due prodotti pasquali tipici della tradizione partenopea: il Casatiello e la Pastiera. Realizzati in numero assai limitato ed essendo entrambi altamente deperibili, le spedizioni il 30 marzo così da arrivare in tempo per la Pasqua e la Pasquetta come se fossero appena sfornati.

A caratterizzare la Pastiera ingredienti a chilometro zero, come la ricotta di pecora della Val Comino dell'Azienda San Maurizio e una singolare intuizione di Matteo Dolcemascolo grazie a cui il lievitaista ha sostituito il grano con il farro cotto a bassa temperatura, poi inserito all'interno della torta dolce per rendere l'assaggio molto gradevole e digeribile.

Il Casatiello, invece, è stato attualizzato e alleggerito con una materia prima semper locale tra cui le uova de "Il Colle" da galline di razza livornese ed ovaioia, la corallina della "Macelleria Fattoria Lauretti", l'olio evo di "Mater Olea", Marzolina e pecorino di Picinisco e la mortadella di Arpino provenienti da un allevamento di maialini neri.