

PASQUA A CASA: ROMA, IDEE E PROPOSTE PER LA COLAZIONE E IL PRANZO



ROMA - Quando non è dietro al bancone del suo forno **Danilo Frisone**, proprietario di Cresci, è nel laboratorio con gli abiti da lavoro del fornaio. Insieme al Natale, il periodo pasquale è tra i più proficui dell'anno in cui lo stesso Danilo può divertirsi a sperimentando più tempo al suo amato mondo dei lievitati. Con grande soddisfazione ha messo una profumatissima Colomba, la prima sfornata da Cresci.

Esclusivamente proposta nella versione classica arricchita con una ghiaccia di mandorle sul

guscio, la Colomba richiede circa due giorni di lavoro ed è realizzata con farine marchigiane ottenute da grani 100% italiani grazie alla fornitura del Molino Paolo Mariani; lievito madre San Francisco , una chicca arrivata direttamente da Oltreoceano dai sentori particolarmente dolci, molto ambito tra fornai e pasticceri perché ideale a ricreare un gusto meno acidulo, oltre a essere il migliore per la conservazione del panettone e per favorirne la digeribilità.

A questi due elementi altamente selezionati si aggiungono altri ingredienti di prima scelta come il burro francese Corman, impiegato dai migliori maestri pasticceri, poi uova di categoria A direttamente dall'azienda agricola PeppOvo in provincia di Frosinone che alleva le sue galline all'aperto nutrendole solo con prodotti naturali e infine mandorle di Avola , canditi e pasta di arancia fatti in casa.

A questa incalzante produzione di colombe, vendute a 28 euro al chilo, si affiancano altri prodotti che caratterizzano la Pasqua, in particolare nell'Italia centro meridionale. Non manca la Pizza dolce al formaggio, conosciuta anche come Crescia, e consumata in particolare tra Umbria e Marche: si tratta di una torta salata alta e particolarmente soffice, composta da un mix di formaggi che si consuma durante la colazione di Pasqua con salumi e uova sode. Sempre della tradizione il Casatiello , rustico lievitato della cucina napoletana, un pane salato insaporito con formaggio, salame, ciccioli e uova ed esaltato con uno strutto proveniente da azienda campana che alleva maiali allo stato brado. Solo su ordinazione , invece, è disponibile la Pastiera dolce della pasticceria partenopea a base di pasta frolla ripiena di ricotta, grano bollito, canditi e fiori d'arancio.

Il poliedrico locale romano, alle spalle di San Pietro, oltre alla sua naturale connotazione di forno è anche bistrot ed è aperto tutti i giorni dalle 8 del mattino per l' asporto di pane, pizza in teglia, torte, ciambelloni, prodotti di farina, pasta e sughi inscaltolati, oltre a tutta la linea di prodotti dedicati alla Pasqua, disponibile anche in box personalizzabili.

Per la sua prima Pasqua da Con.tro Bistrot, **Andrea Fiori**, maestro pasticcere e lievitaista, si è abilmente destreggiato nell'arte della pasta madre e delle lunghe lievitazioni, gesti a lui cari, e in cui si è brillantemente cimentato già lo scorso Natale impastando il Panettone. Oltre alla Colomba, il suo attuale banco di prova sono diventate le Uova di cioccolato , la creazione

dello spazio alla fantasia e alle sorprese, e la Pastiera , il dolce iconico della Pasqua sulle tavole centro meridionali.

Dalle abili mani dello chef **Daniel Celso** e dall'estro del maestro pasticcere Andrea Fiori, tre box per trascorrere in compagnia la giornata di Pasqua e pure quella di Pasquetta. Per la box della colazione di Pasqua pizza al Formaggio, corallina e capocollo, uova sode, marzolina, coratella d'agnello e carciofi e pastiera (18 euro) Per il pranzo invece lasagna ai carciofi, agnolotti di brasato, agnello arrosto e patate al forno a 35 euro, oppure per il giorno di Pasquetta la box da 35 Euro con strudel alla vignarola, cannelloni di carne fatti in casa, insalata di puntarelle.

Cosa succede quando l'arte italiana della colomba incontra la pasticceria tradizionale giapponese? Succede una magia. Così da Hiromi Cake, la prima pasticceria giapponese a Roma e Milano, nasce la Colomba al Tè Matcha impasto soffice al matcha, arricchito da cioccolato yuzu valhrona e pasta di yuzu e albicocche candite. Ghiaccia tradizionale con aggiunta di matcha e mandorle. E a fargli compagnia un'altra proposta la Colomba Shizuku: impasto al cacao e pasta nocciola, arricchito da cremino alla nocciola e zenzero candito. Il tutto completato da ghiaccia al cacao e nocciole.

Per le uova invece c'è l'Uovo Hiromi: uovo di cioccolato fondente Valhrona con sorpresa al suo interno l'Uovo Framboise: uovo al lampone con cioccolato framboise, Uovo Matcha: uovo al cioccolato e Matcha, Uovo fondente: uovo realizzato in stile merletto con cioccolato fondente Valhrona e poi gli Usagi verde e rosa: conigli stile origami realizzati con cioccolato fondente.

Le colombe e le uova sono disponibili sia asporto sia in delivery in tutte le zone di Roma all'interno del Gra oppure si possono ordinare dal sito.

Da più di 10 anni il quartiere di Conca d'Oro ha il proprio angolo d'Abruzzo a Roma. Costrini è l'omonima attività a conduzione familiare nata nel 2009 subito dopo il terremoto dell'Aquila.

Nella periferia nord di Roma, già dalle prime luci del mattino, cappuccini schiumano e

sfornano torte e brioche, oltre a diversi biscotti e al Parrozzo, dolce abruzzese alle mandorle e cioccolato citato anche da D'Annunzio e introvabile qui nella sua versione originale.

Verso la tarda mattinata, il bancone a vista viene imbandito di pizza al taglio e di altri prodotti da forno . Ecco le proposte e le varie tipologie di colombe:

Sono tutte a lievitazione naturale e a tripla lievitazione. Altri prodotti sono il casatiello e la pastiera napoletana, prodotti artigianalmente secondo la ricetta di un mastro pasticciere napoletano. Inoltre sono prodotti il fiadone abruzzese salato , prodotto con pecorino abruzzese e formaggio dolce di pecora; il fiadone dolce abruzzese , prodotto con ricotta di pecora e cannella; la torta pasqualina dolce (tipo Terni con anice), la pizza classica al formaggio.