

PASQUA, LA COLOMBA ARTIGIANALE DI GUIDO RISPOLI CON LA MESSITURA COME IL PANE DI UNA VOLTA

26 Marzo 2023

di Redazione



L'AQUILA - La classica con arancia e l'aggiunta di uvetta, la tre cioccolati con fondente, latte e bianco dosati in modo da avere un equilibrio di gusto, e una albicocca semi candita e cioccolato bianco. Realizzate con lievito madre e a tre lievitazioni, per le colombe di Pasqua **Guido Rispoli** sfrutta la tecnica della panificazione aquilana, anticamente chiamata messitura e oggi conosciuta come poolish, che consiste nel miscelare il lievito madre rinfrescato con farina e acqua e lasciarlo riposare 12 ore a temperatura ambiente.

Con un passato che lo ha visto impegnato in altri settori, Rispoli ad un certo punto decide di dedicarsi esclusivamente alla panificazione e ai lievitati e da sei anni si è dotato di un laboratorio professionale che gli ha permesso di trasformare l'attività che inizialmente era domestica e amatoriale.

“Sono sempre stato appassionato di panificazione, sin da quando seguivo mia nonna che nel forno comune preparava il pane per tutto il paese”, ricorda. “Infatti sin da allora conservavo il suo lievito madre finché, con il terremoto nel 2009, è andato perso. L’ho rifatto da zero mentre ero in tendopoli: non è difficile, serve solo molta pazienza”.

Oggi Rispoli – fresco di investitura nell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano – oltre a realizzare pani speciali su commissione per occasioni particolari, si concentra sulla realizzazione di panettoni a Natale e colombe e pizze a Pasqua con sorprendenti risultati e ottimo rapporto qualità-prezzo per un prodotto che rispetta la tradizione e il disciplinare dei grandi lievitati artigianali.

Le colombe si trovano, oltre al Bar Ariston dove ieri sera è stata organizzata una degustazione (*in foto*), a La Bottega di Ugo in via Giosuè Carducci e a La Mascionara in località Cermone, ed è inoltre possibile ordinarla direttamente tramite i suoi canali social di Rispoli.

LE FOTO

