

PASQUA, LA COLOMBA DELLA PASTICCERIA ROMA DI MONTESILVANO TRA LE MIGLIORI 20 D'ITALIA



MONTESILVANO - Ci sono quelle di "mostri sacri" della pasticceria come **Iginio Massari** o **Luigi Biasetto** è poi c'è quella di Mammamassaia della famiglia Roma, in via Verrotti a Montesilvano (Pescara) tra le venti migliori colombe d'Italia selezionate da *Repubblica*, che propone una carrellata del dolce tipico delle festività pasquali, sia nella versione classica che

in alcune rivisitazioni gourmet.

Riccamente mandorlata in superficie questa colomba si annuncia fin dall'apertura della busta interna con il profumo di lievito, profumo che potrebbe ricondurre al pane ma è foriero in questo caso di una lievitazione espressa e portata a termine con elevata correttezza - si legge nella descrizione fatta dal quotidiano - . Al taglio la pasta si mostra fittamente puntellata di alveoli regolari e allungati; il profumo che spicca subito dopo è dato dai canditi di dimensioni regolari, particolarmente profumati di agrumi freschi. In bocca la piacevolezza è nella morbida tenacità del morso, dove il burro avvolge i sensi insieme al sapore non troppo dolce dei canditi, rimanendo in bocca come un bel ricordo che invoglia al morso successivo.

La **pasticceria Mammamassaia** è gestita da **Andrea Roma**, 27 anni, che ha ripreso in mano l'attività intrapresa dal padre **Corrado**, e sua moglie **Francesca**.