

UOVA DI PASQUA GOURMET E COLOMBA ARTIGIANALE, “LA MALANDRINA” DELL’AQUILA STUPISCE

18 Marzo 2021



L’AQUILA - Come tutti i ristoranti, anche La Malandrina di L’Aquila ha subito una battuta d’arresto causa Covid-19. Ma il suo, a ben vedere, è un mero rallentamento e lo si capisce immediatamente dall’espressione vivace e appassionata degli occhi della titolare trentottenne **Cecilia Torelli**, e dei suoi fedeli collaboratori.

Insieme hanno trasformato questo momento in un’occasione di crescita e formazione professionale, per quanto riguarda la scelta dei dolci da acquistare in occasione della Pasqua. Si sono voluti dedicare, infatti, alla sperimentazione della prima colomba e hanno perfezionato le uova di cioccolato.

Di contro, diversamente dalle altre attività, la scelta di non effettuare il servizio d’asporto e di consegna a domicilio è stata lungamente ponderata e supportata da ragioni che riguardano la fedeltà a quel tipo di qualità e di gusto che li contraddistingue.

“In questi mesi sono stata assente per una questione di qualità delle nostre proposte. Nonostante ricevessi richieste di asporto e consegna a domicilio, ho preferito rinunciare ad un introito per non compromettere il nome del ristorante nei confronti di tutti quelli che non ci conoscono ancora. Avrebbero avuto un’idea distorta dei nostri piatti, che sono preparati al momento affinché mantengano croccantezza o morbidezza, e il trasporto non avrebbe

garantito il risultato ottimale al quale il nostro cliente è abituato”, dice Cecilia Torelli a *Virtù Quotidiane*.

La colomba creata da La Malandrina è composta da tuorli di uova, burro e farina specifica di tipo 00 con un valore di forza (W) molto alto – che consente di assorbire liquidi nell’impasto e trattenere i gas in lievitazione – di conseguenza non ci saranno ostacoli quando verranno inseriti una grande quantità di acqua, zuccheri e grassi.

La prima preparazione riguarda il lievito madre, imprescindibile per la buona riuscita, e che dura dodici ore con rinfreschi costanti. Si procede poi al primo impasto con farina, burro, uova, lievito e uno sciroppo di zucchero. Il giorno successivo sarà riposto in camera di lievitazione per dodici ore circa.

Solo dopo trascorso questo tempo sarà pronto per un secondo impastamento, nel quale verranno aggiunti di nuovo burro, uova e zucchero.

L’aroma merita un discorso a parte, essendo una base di miele alla quale viene aggiunta la scorza di arancia e la grande e nuova protagonista, la fava Tonka.

Si tratta di una spezia sudamericana a forma di fava dagli aromi molto complessi che variano dalla liquirizia alla vaniglia, e della quale è follemente innamorato tutto il personale del ristorante, tanto da inserirla per la prima volta in un dolce che non sia di cioccolato.

Seguono gli altri ingredienti come il sale e il malto, essenziale per questo tipo di prodotto lievitato.

In ultimo, verranno aggiunti i canditi all’arancia per non compromettere la maglia glutinica. L’impasto verrà suddiviso negli stampi, glassato, e lasciato lievitare per altre sette ore prima di essere cotto.

“Non ci si può improvvisare a fare la colomba, dietro c’è un lavoro particolare e un percorso di studio delle ricette. Le tecniche di lavorazione sono delicate e c’è bisogno di tempo per capire gli accorgimenti da adottare per l’aggiunta degli ingredienti”, afferma con tono entusiastico di chi è soddisfatto del lavoro compiuto l’aiuto cuoco 26enne **Mattia Vaschi**.

Per lui, diplomato all’Istituto Alberghiero, è la prima esperienza in una cucina del genere, dopo aver lavorato in diversi ristoranti, coniugando la sua passione per il rugby. Oggi si occupa principalmente di secondi e lievitati in genere.

E passiamo all’altra specialità del momento, l’uovo di cioccolato.

“L’uovo di Pasqua è un dolce per noi più familiare ma finora non gli avevamo mai dato una forma così sottile e leggera. L’origine dei cioccolati monorigini utilizzati è sudamericana e sudafricana, come il ruby, la cui fava di cacao ha un filamento rosa all’interno dalle spiccate note di acidità e freschezza rispetto a quelle di calore degli altri cioccolati”, dice il pasticcere **Diego Fersula**, 31 anni, che può vantare una vasta esperienza nella cucina gourmet di alti livelli.

Tredici anni fa ha iniziato il suo percorso lavorativo approdando anche a Londra, dove ha lavorato per gli chef stellati di Locanda Locatelli, del The social eating house, Aqua Shard e Oblix.

Dirige la cucina de La Malandrina lo chef **Luigi Perruzza** di 39 anni; a completare il team di lavoro ci sono i camerieri **Francesco Benigno** di 21 e **Alessio Brignardelli** di 28; il pizzaiolo **Abdoulaye Diocou** di 23 anni e il suo aiuto **Luciana Dan** di 34 anni; l’aiuto cuoco **Mouadh Said** e i lavapiatti **Emmanuel Camacho** di 33 anni e **Nestor Marquez** di 60 anni.

Per l’uovo di Pasqua 2021 c’è l’imbarazzo della scelta. La proposta è tra cinque tipologie, ognuna decorata diversamente. C’è quello fondente e frutta secca; quello al cioccolato al latte con le paillette feuilletene (ossia una millefoglie sbriciolata); quello al cioccolato bianco e zafferano, quello ruby con lampone liofilizzato in superficie, e, per finire, il gold, un particolare cioccolato al caramello senza zuccheri aggiunti con chicchi di caffè macinati e tostanti.

È possibile inserire nelle uova una sorpresa personalizzata o dei gianduiotti indimenticabili alla pasta di pistacchio di Bronte pura al 100% e al gianduia.

I prodotti possono essere acquistati su ordinazione chiamando al numero 0862-691832 o tramite le pagine social del ristorante.

I dessert de La Malandrina si rifanno a ricette classiche ma non hanno nulla di tradizionale. I gianduiotti, autentiche perle di sapore, si distinguono per cremosità e persistenza di gusto. La colomba stupisce per il profumo e la freschezza, quest’ultima insolita per un dolce che da sé richiama zuccherose suggestioni.

Tutti gli ingredienti sono di prima scelta e vengono riforniti dalla Elle&Elle di Pineto.

LE FOTO















pubbliredazionale