

Una Pasqua più dolce La colomba che fa volare le feste

Le pasticcerie della città sono già pronte all'evento. La mappa dei laboratori rigorosamente artigianali

È partito il conto alla rovescia per la santa Pasqua che, tradizione vuole, si accompagna a dolci simbolo come la colomba. La Lombardia, narrano tre leggende, ha dato i nati a questo dolce, e offre proposte d'eccellenza. Che la colomba abbia ammansito il re longobardo Alboino durante l'assedio di Pavia o che sia stato il mezzo per la costruzione dell'Abbazia di San Colombano nel pianerottolo da parte della regina Teodolinda, al D.M. 22/07/2005 poco importa. La formula prescritta è infatti simile a quella del dolce natalizio: farina di fru-

mento, zucchero, uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, burro non inferiore al 16%, lievito naturale e scorze di agrumi canditi, non meno del 15%. E la domanda di chi si prepara a rifornire la dispensa o ad acquistare cadeau è sempre la stessa: come distinguere una colomba artigianale? L'estetica non è tutto: l'alveolatura infatti deve essere ben sviluppata ma tendenzialmente irregolare. I sentori di burro e arancio intensi,

le materie prime di ottima qualità (il burro belga è il più indicato), i tempi di lievitazione lunghi, come conviene al lievito madre e non devono essere presenti conservanti, se non naturali. Il consiglio in più: prediligere una colomba di pezzatura importante: migliora la conservazione, mantiene gli aromi e la cottura risulta più omogenea a parità di impasto. Oltre ai grandi classici del panorama meneghino come Cova, fonda-

ta nel 1817, la pasticceria più storica e simbolo stesso di Milano, citata anche da Ernest Hemingway, insieme a Marchesi, Sant'Ambrus, Cucchi, Biffi e Gattullo, ci sono tante piccole realtà artigiane d'eccellenza che meritano di essere assaggiate. Inoltre per gli appassionati si è appena tenuto un appuntamento da non perdere: «L'uovo e la Colomba. Il dolce fa primavera» che sabato scorso al Palazzo delle Stelline ha permesso al pubblico di acquistare da 13 laboratori artigianali lombardi le colombe al prezzo calmierato di 22 € al chilo.

Servizi a cura di **Camilla Rocca**

PASTICCERIA GIACOMO

Due sorelle innamorate delle boulangeries francesi



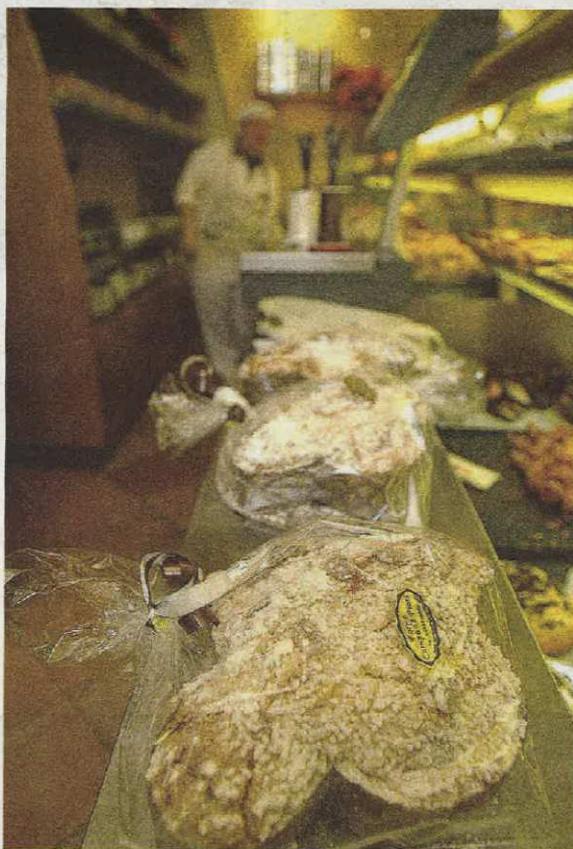
■ Elena e Giulia Monti, due donne con una passione frenata per la pasticceria, avrebbero potuto prendere in mano dal padre la gestione del ristorante di pesce Da Giacomo in via Sottocorno, dell'attiguo bistro dalle influenze francesi, della tabaccheria a metà strada tra una drogheria e un bacaro veneziano, del ristorante Arengario, un omaggio deco sovrastante il Museo del Novecento in Piazza del Duomo, o ancora della caffetteria di Palazzo Reale. Ma loro sono innamorate del lato dolce della ristorazione, con una predilezione per le boulangeries parigine: la loro pasticceria vanta un elegante soffitto affrescato a fiori della metà dell'800. Qui producono le loro colombe, tradizionali e al gianduia, nelle due pezzature da mezzo e un chilo, con canditi di cedro amalfitano e arancio candito fresco siciliano a 39 euro al chilo. (Pasticceria Giacomo Via Pasquale Sottocorno, 5 - 20129 Milano Infoline: +39 02 76319147).

PASTICCERIA MASSIMO

Quarant'anni di passione culminati con l'Ambrogino



■ La famiglia Crinò ha aperto nel 1970 la pasticceria Massimo sull'onda dell'entusiasmo di quegli anni d'oro, dal padre Antonio quella passione si è trasmessa inalterata ai tre figli, tutti occupati nella produzione. Da allora sono numerosi i premi collezionati in questi oltre 40 anni: l'Ambrogino d'Oro, la medaglia d'oro ai Mondiali di Pasticceria di Tokyo nel 1992 e di bronzo ai Mondiali di Pasticceria di Lione nel 1995, con il team Italia. La loro colomba ha 36 ore di lievitazione ed è realizzata con un lievito madre che ha oltre 50 anni di vita, in esposizione al laboratorio. 32 euro al chilo per tre tipologie: classica, farcita con crema chantilly e ricoperta con cioccolato fondente o bianco con decorazioni in rilievo di uova e galline. «Usiamo canditi di un preciso calibro che combinati con le diverse pezzature dei dolci mantengono l'impasto particolarmente morbido e umido in cottura». (Pasticceria Massimo Via Ripamonti 5, 02 5832 1188).



PAVÈ MILANO

Lievitazione naturale e nell'impasto anche l'arancio

■ Tre soci poco sopra i 30 anni il cui tratto distintivo è l'informalità, che si traduce in un locale accogliente, caloroso, su due piani arredati con materiali di recupero e laboratorio a vista. Sono aperti da soli 4 anni ma Giovanni Giberti, il pasticciere, ha già fatto diverse esperienze: è partito dalla ristorazione «bene» di Milano, Aimo e Nadia e Principe di Savoia, per poi convertirsi alla pasticceria da Besuschio, dal 1845 ad Abbiategrasso, per apprendere da Gary Bulli a San Fran-

co, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Da qui la decisione di aprire la sua realtà. 30 euro al chilo per 36 ore di lievitazione, la sua colomba è solo nella versione classica e da 1 kilo, ma ognuno ha i suoi segreti: «Usiamo l'arancio candito a pezzi quasi interi e aggiungiamo nell'impasto l'arancio frullato, in modo da donare morbidezza alla colomba. Ma il tocco in più lo dà un goccio di crema pasticcera». (Pavè Milano Via Felice Casati 27, 02 94392250).

MASSIMO PICA

«Il mio segreto è viaggiare e studiare i grandi maestri»

■ Salernitano, vulcanico: Massimo Pica in due aggettivi. Ha aperto 10 anni fa a Milano la prima attività, solo gelateria, ora gestisce due punti vendita e si è lanciato nel mondo della pasticceria e cioccolateria: tiene lezioni al Capac di Viale Murillo, 17 a Milano e da maggio aprirà una sua scuola in via Fortezza, 13 per appassionati e professionisti, un laboratorio di 200 mq dove terrà anche la produzione dei due punti vendita. Ha pubblicato il libro «Gusti, cromie, texture» ma ha in serbo molti altri progetti. La sua colomba, declinata nei gusti classico e con cioccolato e marroni, va da 350 g a un chilo per 36 ore di lievitazione a 38 euro al chilo. Il suo segreto? Viaggiare. «Sono curioso e mi piace cercare di cogliere nuove tendenze per portarle in pasticceria, la Francia è il mio punto di riferimento e frequento con continuità i corsi dei migliori pâtisseries». Pasticceria Massimo Pica Via Castel Morrone 35 e via Federico Ozanam 7, 023668 6305).



ANGELO POLENGHI

Classica o al cioccolato ma in nome della qualità

■ Artigiano di altri tempi, Angelo Polenghi è qui da 70 anni, memoria storica di Milano e cuore del suo laboratorio, che non abbandona mai. Risponde al telefono, impasta, sfoglia, cuoce. Ma tutto da solo? «Sono un po' geloso delle mie ricette, per questo difficilmente le svelo ai miei collaboratori. Mi aiutavano in produzione mia madre e mia sorella, ma non mi sono sopravvissute» scherza. Colomba classica o con gocce al cioccolato, pezzature da 500 g fino a 2 kg, 24 ore di lievitazione a 38 al chilo. «Sono qui dal 1931, non le svelerò nessun segreto, non pensa di farmi un po' troppe domande? Il suo credo è non usare mai conservanti e coloranti e, soprattutto, mai risparmiare sugli ingredienti. La parola d'ordine è abbondanza, tipica di chi ha vissuto la guerra. Difficile strappare altre informazioni, la produzione chiama, ma lui è lì, schietto e presente ogni giorno dell'anno. (Angelo Polenghi Via Alfonso Lombardi 21, 02 5518 5023).

