La nuova colomba firmata Fiasconaro

colomba-fiasconaro-nero-sublime-56917aff

La tradizione si perde ormai nella notte dei tempi. Si narra infatti che nell’anno 612 San Colombano, dopo aver rifiutato un banchetto predisposto in suo onore dalla regina Teodolinda, perché troppo sontuoso da consumarsi nei giorni di Quaresima, benedisse la tavola imbandita. E avvenne il miracolo: la carne si trasformò in colombe bianche e il pane prese la forma di una colomba. Aneddoto o verità? Forse neanche importa… è proprio da questo episodio, in bilico fra storia e leggenda, che trae origine una delle nostre tradizioni gastronomiche più radicate: oggi come ieri, sulle tavole di tutta Italia, in chiusura del pranzo di Pasqua non può mancare (la tradizione è tradizione) una dolce e soffice colomba, irresistibile icona di pasticceria dall’impasto profumato e dal gusto delicato.

Anche in Sicilia se ne producono di ottime. A Castelbuono, splendida cittadina medioevale seminascosta fra i boschi delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo, il pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro ne sforna imperterrito per tutti i gusti. Tante varianti ma un unico punto fisso: l’utilizzo di materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano capaci di regalare al palato un’esplosione di sapori genuini e profumi delicati.



Colore Nero e gusto Sublime

Sotto lo scuro manto di una ‘doppia copertura’ di confettura extra e cioccolato fondente, il soffice impasto è impreziosito e reso irresistibile da un’abbondante spolverata di scaglie di cioccolato di Modica (RG) e da una golosissima farcitura di fragoline di Ribera (AG). Sono rigorosamente ‘Made in Sicily’ gli ingredienti speciali che rendono unica la nuova colomba Nero Sublime, nata dall’estro del pluripremiato pasticcere Nicola Fiasconaro proprio per salutare la Pasqua 2017. Basta anche solo un piccolo assaggio per rendersene conto: è un vero e proprio trionfo di sapori che si sposano armoniosamente evocando al palato gli inconfondibili retrogusti dell’Isola. C’è davvero tutta la Sicilia

nel cuore di questa colomba (pronta a bissare il successo del panettone Nero Sublime con le 3 Stelle, ovvero il massimo dei riconoscimenti, al Superior Taste Award di Bruxelles). Alla colomba viene abbinata una crema spalmabile al cioccolato di Modica.



Il cioccolato di Modica - Prodotto ancora oggi in maniera artigianale

secondo l'antica tradizione azteca tramandata dagli spagnoli, il cioccolato di Modica, antica cittadina in provincia di Ragusa, è una prelibatezza conosciuta in tutto il mondo. Furono proprio gli spagnoli a portare a Modica nel XVI secolo il ‘xocoàtl’, una pasta granulosa che gli abitanti del Messico ricavavano triturando i semi di cacao su una pietra. Lavorato a freddo, questo cioccolato ha caratteristiche tutte sue: oltre a essere particolarmente friabile, ha l’aroma tipico del cacao tostato, un colore non uniforme e un aspetto decisamente ruvido. La fragolina di Ribera - Aromatica e molto profumata, dai frutti piccoli e di colore rosso intenso, la fragolina di Ribera (storica cittadina in provincia di Agrigento, ‘baciata’ da un clima particolarmente mite) viene coltivata ai piedi di limoni, aranci e peschi per poi essere ancora oggi raccolta rigorosamente a mano. L’ombra degli alberi soprastanti le garantisce protezione dal caldo, ma la sua coltivazione resta comunque molto impegnativa.

36 ore di lievitazione naturale - Segno di riconoscimento inconfondibile delle colombe e di tutti gli altri prodotti da forno Fiasconaro è la lievitazione naturale, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che, pur escludendo l’utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una ‘vita’ sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.

Oltre alla colomba Nero Sublime, Fiasconaro propone: Oro di Manna (con on crema di manna da spalmare ricoperto di glassa bianca e colata di mannetti), Oro Verde (con crema di pistacchio) – Oro Bianco (con crema di mandorle) – Oro Nero (con crema al caffè) – Classica (con canditi d’arancia) - Albicocca e Cioccolato di Modica (ricoperto di glassa e granella di nocciole e arricchito con canditi d’albicocca e cioccolato di Modica) – Cioccolato (con gocce di cioccolato) – Pandorata (ricoperta di glassa) – Nocciole (con uvetta e glassa di nocciole) - Pera e Cioccolato (con gocce di cioccolato e cuore di pere williams) – Frutti di Bosco (con frutti di bosco semi-canditi) – Mediterranea (con canditi d’ananas e di albicocca, ricoperta con glassa e pistacchi).

www.fiasconaro.com