La Pasqua diventa gourmet con le colombe agrodolci di Claudio Gatti

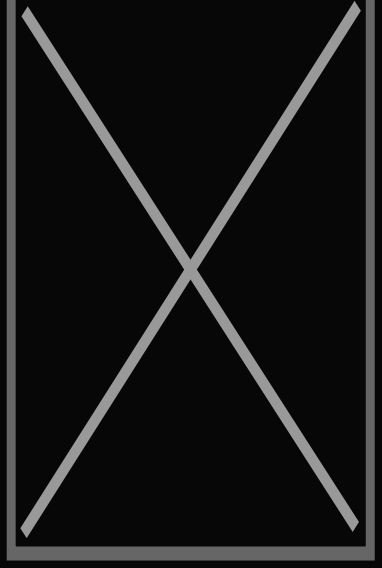
gatti-focaccia-verdi-7987acac

La **Colomba di Tabiano** in realtà non può essere definita tale. La **focaccia** è la specialità di punta di **Pasticceria Tabiano** e il prodotto che l'ha portata sotto i riflettori. Si tratta di un **dolce a pasta lievitata**, simile all'impasto del panettone: per il processo a lievitazione naturale e la complessità del procedimento di realizzazione, richiede circa **36 ore di lavorazione**. È un dolce unico, simile al panettone di Natale e alla colomba di Pasqua nella forma, nella lievitazione e negli ingredienti, ma **con una percentuale assai inferiore di grassi**. Per questo motivo si usa il nome focaccia e non di colomba. La pasta della focaccia è arricchita da **frutta a pezzettoni**, lavorata e tagliata in casa. A cottura avvenuta e dopo il raffreddamento, si aggiunge una spruzzata di sciroppo, scelto secondo la varietà di focaccia.

Nella produzione è stata **ridotta la dose di burro**, senza rinunciare a un lievitato appetibile e morbido. I panettoni comuni, per legge, per essere riconosciuti come tali, devono avere una quantità di materia grassa non inferiore al 16%. La Focaccia di Tabiano ha un contenuto lipidico ancora inferiore: solo l'11,3%.

Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo leggero, con pochi grassi, senza conservanti, senza coloranti o aromi. Le persone sono sempre più attente e coscienti. Ecco perché al light, "leggero", si è aggiunto l'aggettivo **bright**, "chiaro". Come? Con **un'etichetta trasparente**, che non indica solo il contenuto e i valori nutrizionali, ma anche **la provenienza degli ingredienti**: si punta sulla tracciabilità e alla massima trasparenza.

Come consumare la Focaccia? Si consiglia di **tagliarla almeno venti giorni dopo la sua produzione** . Basta conservare la Focaccia in un luogo fresco: trascorse le tre settimane, l'impasto ha acquisito il giusto equilibrio aromatico ed è nel pieno delle sue caratteristiche organolettiche di gusto, morbidezza e umidità.

[caption id="attachment_121588" align="alignleft" width="191"]  Claudio Gatti[/caption]

I gusti? Molti, tutti rigorosamente realizzati con lievito madre “La Madre” come ama definirlo **Claudio Gatti**, meastro di lievitazione. **Focaccia ai grani antichi**: la più recente creazione della pasticceria, realizzata con i grani antichi coltivati e raccolti all'interno della Food Valley, orzo e il grano del miracolo, che vengono tostati ed uniti al cioccolato bianco. Focaccia pesche, albicocche e ananas: da frutta a pezzettoni tagliata e candita in casa. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di sciroppo al maraschino per regalarle un aroma inconfondibile. **Focaccia al cioccolato**: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. È un dolce di grande morbidezza e delicatezza. All'interno è arricchita da pere a pezzettoni e da gocce di cioccolato. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di sciroppo al Grand Marnier per infonderle un aroma inconfondibile. **Focaccia agli agrumi di Sicilia**: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. Nasce per soddisfare anche chi non ama i canditi con uno spiccato sapore di agrumi di Sicilia e una piacevole fragranza di Limoncello. **Focaccia alla birra etrusca**: la pasta viene lasciata riposare per 30 ore ed è insaporita dalla delicata fragranza regalata di una birra di produzione artigianale lasciata fermentare in antiche anfore etrusche. **Focaccia all'olio extravergine di oliva**: la leggerezza e la morbidezza sono le qualità di questo prodotto. Gli ingredienti, in parte biologici e in parte di qualità controllata, sono abbinati a un olio extravergine 100% italiano: lasciano riscoprire gli antichi sapori e i profumi caratteristici delle colline della Food Valley. **Focaccia esotica al the verde**: si produce tutto l'anno a forma di panettone e per Pasqua a forma di colomba. All'interno è arricchita da frutta esotica tagliata a pezzettoni (ananas, mango e papaya). Candita direttamente da frutto fresco, aromatizzata da un infuso al the verde. Questi ingredienti sono uniti a uno sciroppo di acqua e zucchero, unico conservante naturale presente nela focaccia.

Per l'acquisto: si può ordinare la focaccia tramite e-mail (info@pasticceriatabiano.it) o per telefono (+39 0524 565233) i prodotti possono essere spediti in tutta Italia. Prezzi: 1 focaccia da 1 kg 33 €; 2 focacce 63 €; 6 focacce 168 €.
La focaccia viaggia: viene mandata in tutta Europa ed **è particolarmente richiesta in Russia, Francia, Germania e Olanda**.