

Parlare di tipico... a Pasqua

I dolci della tradizione

Durante la Pasqua siamo solleticati a degustare almeno un dolce tipico di questa festività, come la colomba o la pagnotta pasquale. Ma diamo uno sguardo più approfondito alle origini ed ai processi produttivi che si celano dietro questi alimenti.

La colomba, assieme alle uova di cioccolato, possiede da sempre un valore simbolico di pace ed amore; secondo la Bibbia, difatti, fu una colomba con un ramoscello d'ulivo a tornare da Noè, dopo il diluvio universale, come testimonianza dell'avvenuta riconciliazione fra Dio e il suo popolo. Il dolce che oggi conosciamo sembra derivare dal Medioevo: un artigiano donò un pane dolce a forma di colomba come segno di pace al Re Alboino, che invase Pavia alla vigilia della Pasqua. Un'altra leggenda fa risalire la paternità ad un condottiero al tempo della battaglia di Legnano, vinta della Lega dei Comuni lombardi contro Federico Barbarossa. A Milano ed a Pavia, invece, la genesi sembra da attribuire al ricordo di San Colombano, abate irlandese, che mutò le carni sontuose in colombe bianche di pane ad un banchetto con i sovrani longobardi.

Inizialmente gli ingredienti di questo pane dolce erano semplici: farina, uova e lievito. Si arricchì di uvetta, glassa a base di zucchero, pasta di mandorle ed amaretti quando, nei primi decenni del Novecento, l'azienda Motta lanciò sul mercato a Pasqua un dolce simile al panettone dalla forma di una colomba. Dal 1930, anno in cui la Motta fece il suo primo manifesto pubblicitario sulla colomba pasquale, sono nate numerose varianti di quella classica o tradizionale, con farciture di varie tipologie. La Colomba pasquale di Verona è addirittura tra i prodotti agroalimentari tradizionali della regione Veneto.

Al fine di tutelare dalle imitazioni e dalle frodi commerciali alcuni dolci tipici del territorio nazionale, Il decreto del Ministero per le Attività Produttive del 22 luglio 2005 definisce in modo chiaro che la denominazione "colomba" è "[...]riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione."

Gli ingredienti base devono essere: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo o entrambi, burro (almeno il 16%), scorze di agrumi canditi (almeno il 15%), lievito naturale (chiamato anche madre o pasta acida) e sale. Il produttore poi può aggiungere altri ingredienti ammessi per legge, quali latte e derivati, miele, burro di cacao, malto, zuccheri, lievito, aromi, emulsionanti e taluni conservanti.



La glassatura in superficie deve essere costituita da albume d'uovo e zucchero, ma è facoltà del produttore aggiungere eventualmente mandorle, armelline, nocciole, anacardi finemente macinati, farina di riso, di mais e di frumento, cacao, zuccheri, amidi, oli vegetali, aromi, emulsionanti ed alcuni conservanti.

Invito, pertanto, a leggere le etichette e gli ingredienti indicati nelle confezioni delle colombe, che avete acquistato sia in pasticceria che al supermercato: spesso capita di affidarsi a prodotti simili con nomi di fantasia, lasciandosi ingannare dall'immagine posta sulla confezione.

Un prodotto a marchio della catena del supermercato spesso è realizzato dai medesimi stabilimenti dei marchi commerciali più noti; ciò che cambia può essere solamente la tipologia del confezionamento oppure la scelta di alcuni ingredienti in termini qualitativi all'interno della ricetta.

La modalità produttiva però non cambia.

Il processo tecnologico, per ottenere la colomba, consta, innanzitutto, della preparazione della madre o lievito naturale, che è il momento più importante ai fini dell'ottenimento di una buona consistenza e degli aromi tipici del prodotto. Seguono la fermentazione, la preparazione dell'impasto con il dosaggio dei vari ingredienti, la porzionatura, la "pirlatura" (deposizione dell'impasto negli stampi di cottura), la lievitazione, la glassatura, la decorazione, la cottura, il raffreddamento ed infine il confezionamento.

Nella nostra regione accanto alla colomba è presente la pagnotta pasquale artigianale, tipica di Sarsina, dove si celebra persino la "sagra della Pagnotta".

Una volta essa veniva mangiata con l'uovo benedetto la mattina di Pasqua e si proseguiva a gustarla anche nei giorni successivi. La ricetta è simile alla colomba, ma la forma ricorda quella del panettone natalizio. L'impasto, che possiede la forma di cupola, si deve lasciare lievitare ore prima di essere pennellato con le uova sbattute in superficie, tagliato ed infornato sopra fogli di carta straccia. Tra gli ingredienti (tratti dal libro di V. Tonelli) si ritrovano la farina di grano tenero, il lievito naturale, lo zucchero, lo strutto o, nelle versioni più leggere, la margarina, le uova, l'uva essiccata, un pizzico di sale e come aromi la buccia grattugiata di limone e la vaniglia.

Dott.ssa Serena Pironi

Tecnologo Alimentare

serenapironi@pigaservice.it - www.pigaservice.it

