

LA PASQUA A TAVOLA

Qualità artigianale e sapori regionali

Colombe e uova di cioccolato: l'80% delle famiglie italiane servirà un dolce

■ Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da **Cna Agroalimentare** tra i propri iscritti di tutta Italia.

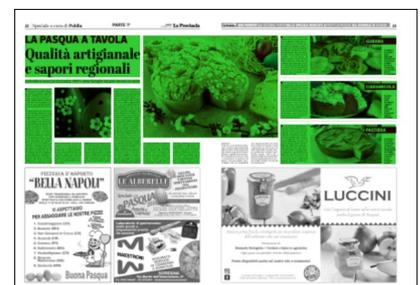
A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette.

Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie.

Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie e le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono

ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'uovo della sorpresa, magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d'affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali.

Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest'ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l'anno, perfino in versione semifreddo o gelato. Tant'è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete.



■ La Gubana è il dolce del Friuli base di pasta lievitata con un ripieno di biscotti secchi e frutta secca, il tutto impreziosito da grappa o rum. È il regalo che si fa per augurare prosperità e ricchezza. Facendo riferimento alla sua forma, il nome deriva dallo sloveno «guba», ovvero piega, in quanto questo dolce nacque nelle Valli del Natisone, al confine con la Slovenia. Il dolce è noto fin dal 1409 quando fu servito in un banchetto preparato in occasione della visita di papa Gregorio XII a Cividale del Friuli.



GUBANA

La gubana è un tipico dolce delle valli del Natisone in provincia di Udine ha forma a chiocciola con diametro di circa 20 centimetri

■ La ciaramicola è un tipico dolce pasquale della provincia di Perugia; si tratta di una torta a forma di ciambella, di colore rosso con glassa bianca e confettini colorati di copertura. Questo dolce, nato come inno alla città di Perugia, rappresenta i cinque rioni di Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta San Pietro. I colori che compaiono nel dolce fanno riferimento ai rioni e allo stemma di Perugia. Rossa all'interno, coperta di glassa bianca all'esterno e impreziosita di confettini colorati.



CIARAMICOLA

La ciaramicola viene da sempre regalata dalle fidanzate ai loro innamorati il giorno di Pasqua

■ La pastiera napoletana è un dolce della pasticceria napoletana tipico del periodo pasquale. Ha avuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale campano. La leggenda, che vuole la sirena Partenope creatrice di questa delizia, deriva probabilmente dalle feste pagane e dalle offerte votive del periodo primaverile. In particolare la leggenda è probabilmente legata al culto di Cerere le cui sacerdotesse portavano in processione l'uovo, simbolo di rinascita che passò nella tradizione cristiana.



PASTIERA

La pastiera è un dolce tradizionale composto da una pasta frolla elastica ma friabile e un ripieno cremoso a base di ricotta e grano

