

Shopping Cucina



di Simona Corticucci

È IL MOMENTO DELLA COLOMBA

Tradizionale, con la glassa alle mandorle. Profumata con ananas, albicocca e pesca. Ricca e golosa con pere e cioccolato. Con uvette e canditi (ma anche senza questi ultimi). Senza glutine, per i celiaci. A ciascuno la sua!

LA MANDORLATA PER I TRADIZIONALISTI

Morbida e profumata la colomba è il dolce tipico da regalare e mangiare a Pasqua. Secondo gli amanti della tradizione deve avere una lunga lievitazione naturale e soprattutto una glassa croccante. Ecco perché per i rigorosi in cucina non può mancare l'intramontabile e inconfondibile classico di casa Balocco: la Mandorlata. Ricoperta da nocciole italiane, ricca di uvetta sultanina e scorze d'arancia candite di Sicilia e pregiato cedro Diamante, è lavorata artigianalmente secondo la ricetta originale. Disponibile nella confezione classica o incartata a mano, con fiori in legno che arricchiscono l'incarto. **Mandorlata Balocco, da 12,90 euro.**



CON PERE E CIOCCOLATO, UN ABBINAMENTO PERFETTO

In pasticceria uno dei migliori connubi è quello che unisce il gusto buono e deciso dei migliori cioccolato alla freschezza avvolgente delle pere. Sulla scia di questa tendenza scoperta e richiesta ormai da molti anni, la Pasticceria Filippi di Zanè, in provincia di Vicenza, propone una colomba artigianale scegliendo, tra gli ingredienti tutti di alta qualità, il cioccolato Videmà della Costa d'Avorio fermentato ed essiccato 10 giorni su foglie di banano, che conferiscono un aroma lievemente nocciolato. Le pere utilizzate sono invece selezionate attraverso un controllo molto stretto della filiera, per essere poi lavorate con grande cura. Un processo lungo che permette di assaggiare un prodotto da forno squisito, ideale per celebrare la Pasqua con una dolce carica di bontà. **Colomba Pere e Cioccolato della Pasticceria Filippi, da 29 euro.**



UN TRIPUDIO DI PROFUMI

Il lievito madre è solo uno dei tanti ingredienti che rendono golosissima la colomba Pisti. La preparazione segue, infatti, rigorosissimi passaggi basati su tecniche tradizionali: dall'impasto alla lievitazione, dalla guarnitura e farcitura, fino alla cottura. Tra le varie specialità da forno disponibili in occasione della Pasqua, l'azienda siciliana propone la Colomba artigianale con Pistacchio di Sicilia, Ananas e Albicocca e la Colomba artigianale con Pistacchi di Sicilia, Pesca e gocce di Cioccolato Extra Fondente 70%. Due dolcezze imperdibili che racchiudono al loro interno tutto il buono della Sicilia. **Colomba Pisti, da 13,50 euro.**



PER UN PIACERE SENZA LIMITI... E SENZA GLUTINE

Intolleranti e celiaci, c'è una colomba anche per voi! Galup, azienda piemontese specializzata nell'industria dolciaria, offre la possibilità di festeggiare la Pasqua con una fetta, o anche di più, di Colomba Senza Glutine, che conserva la stessa qualità e i sapori della ricetta tradizionale: l'impasto soffice e fragrante, la copertura di glassa croccante alla Nocciola Piemonte Igp, un'eccellenza amata in tutta Italia. La colomba è disponibile nella versione classica o in quella, ancora più golosa, ripiena di cioccolato. **Colomba Gran Galup Tradizionale Senza Glutine, da 18,50 euro.**



DOLCEZZE PER TUTTI I GUSTI

Varie e sfiziose sono le proposte del Viaggiator Goloso per l'arrivo della Pasqua: tutte preparate con i migliori ingredienti accuratamente selezionati. C'è la colomba arricchita con pesche candite, con glassa di mandorle e granella di amaretto; o l'alternativa con delicata uvetta australiana varietà "Sun Muscat", senza scorze di agrumi canditi. E ancora, quella con impasto al limone e noci, o quella preparata con farina integrale. Infine, la nuova colomba con ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Ce n'è davvero per tutti i gusti! **Colombe il Viaggiator Goloso, da 7,99 euro.**

