

Il Red Carpet per il tuo **SUCCESSO**

È Pasqua! La colomba come simbolo di pace e delizia gourmet

Da sempre il simbolo per eccellenza della Pasqua è raffigurato da una colomba bianca con un piccolo ramoscello di ulivo tenuto nel becco ed è percepito come momento di serenità e di voglia di rinascita. La Pasqua è una festività ricca di simbologia della nostra tradizione che unisce elementi religiosi a riti tipici, usanze celebrative, preparazione di piatti speciali: in Italia, non c'è regione che non abbia la sua specialità culinaria legata alla Pasqua e sicuramente la colomba è tra le più conosciute.

Ma esistono molti dolci tradizionali legati a questa festa religiosa, come ad esempio:

- la pastiera napoletana dolce tipico di Napoli con ricotta, grano cotto, uova, acqua di fiori d'arancio, le cui origini risalgono al Medioevo;
- la torta pasqualina, specialità ligure di Genova, è una torta salata con spinaci o bietole, ricotta, uova intere dentro l'impasto;
- la cuddura, dolce tradizionale della Sicilia, a base di pasta frolla e uova sode incastonate nella pasta come decorazione;
- il casatiello, tipico della Campania, è un pane ricco farcito con salumi, formaggio e uova sode;
- la fugassa veneta, originariamente considerato il dolce dei poveri è un grande pane dolce profumato che ricorda la forma del panettone.

La colomba è molto più di un semplice dolce della tradizione italiana è una prelibatezza che simboleggia la vita eterna: la sua forma richiama infatti una colomba in volo. È un dolce che unisce leggenda, simbolismo religioso e innovazione dolciaria.

Si tratta di un lievitato, soffice, profumato, decorato con glasse varie con mandorle, pistacchi, cioccolato...delle vere delizie. Alcune colombe sono delle vere creazioni d'arte della pasticceria, sia per la loro goduriosa ricopertura sia per la ricca farcitura. Parlare



di questo dolce significa inevitabilmente parlare anche di agrumi: anche nelle colombe più semplici le scorze di arancia, di limone o di bergamotto sono elementi fondamentali dell'impasto che donano profumo, freschezza e richiamano la nostra identità mediterranea.

Dalle storie medievali di miracoli fino alla produzione industriale e alle creazioni artigianali moderne, la colomba porta con sé leggende e curiosità.

Una delle leggende più famose legate alla Colomba pasquale risale al VI secolo, durante l'invasione dei Longobardi in Italia. Nel 572, il re longobardo Alboino conquistò la città di Pavia, che poi divenne la capitale del suo regno. Dopo un lungo assedio, gli abitanti della città temevano saccheggi e distruzioni. Per cercare di ottenere la clemenza del re e ristabilire la pace, i cittadini prepararono doni simbolici. Tra questi ci sarebbe stato un pane dolce a forma di colomba.

Come ogni festività anche la Pasqua possiede le sue regole di galateo da rispettare. È sempre piacevole stupire parenti ed amici con un pranzo celebrativo curato in ogni minimo dettaglio: sicuramente, non dovranno mancare eleganza, fantasia ed un tocco di colore capace di donare allegria.

Anche nel servire questa specialità pasqualina dovremmo rispettare le regole che il galateo ci suggerisce: al momento del servizio sarà possibile mostrare questo capolavoro della pasticceria agli ospiti, portandolo a tavola, ma poi lo si dovrà riportare in cucina per poter essere sporzionato. Il taglio della colomba sarà effettuato in fette non troppo grandi nè troppo sottili; questo per poter assaporare a pieno il mix di ingredienti.

Come insegniamo sempre nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, esiste anche una regola di galateo circa il momento in cui si serve la colomba: lo stesso in cui vanno offerti tutti gli altri dolci, e cioè prima della frutta e del caffè.



Liliana Terranova

Socio Fondatore e Docente

Accademia
del Cerimoniale

Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com