



DUE COLOMBE VICENTINO-SICILIANE MODA PASQUALE SULLE TAVOLE DEL VENETO

di Elena Pozzan



Ora che Pasqua è passata, possiamo segnalare due dolci vicentino – siciliani che per tutto marzo hanno dettato la moda sulle tavole del Veneto, accompagnandosi al Prosecco di Valdobbiadene.

La colomba, tipico dolce pasquale che richiama un simbolo della spiritualità cristiana, ha sempre ispirato il genio e la fantasia dei pasticceri di tutta Italia.

Quest'anno Carlo Pozza, pasticcere di Arzignano (VI), presidente di sezione dell'Assortigiani e Accademico dei maestri pasticceri, ha sfornato la "Colomba al pistacchio", ripiena di una crema di pistacchi e ricoperta di riccioli di cioccolato bianco e pistacchi caramellati.

Un incontro di profumi e sapori assolutamente nuovo e delicato.

Il segreto, oltre che nella sapiente lavorazione dell'impasto, sta negli ingredienti di primissima qualità utilizzati ed, in particolare, nei pistacchi, tutti rigorosamente provenienti dalla cittadina di Bronte, vicino all'Etna, che ha oltre tremila ettari di coltura specializzata (quasi tre quarti della produzione regionale): probabilmente la qualità migliore di tutta la Sicilia.

Il pistacchio verde di Bronte, non a caso, è chiamato anche l' "oro verde" e rappresenta una delle fonti principali di guadagno dell'intero paese.

Non a caso, sempre utilizzando il pistacchio, due anni fa, Pozza ha creato un altro dolce che gli è valso un premio nazionale.

Un altro artigiano vicentino, autore di sopraffine colombe pasquali, come di squisiti panettoni natalizi, è Dario Loison; assieme alla moglie Sonia, è artefice della Dolciaria di Costabissara (VI) che prende il nome della famiglia, pasticceri sin dal 1938.

La varietà delle colombe Loison raggiunge la dozzina, tra cui spicca quella del mandarino tardivo di Ciaculli, prelibatissimo agrume della splendida Sicilia.

Di recente, anche per questo prodotto la Loison è stata inserita nella guida Glénat, tra i mille settecento indirizzi dei migliori artigiani del gusto di Francia e d'Europa.

