Le colombe senza pace

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Aprile 2011 11:48

Si avvicina la Pasqua e, complice una mia recente visita alla **Pasticceria Delizia** di **Pinuccio Lo Faso**, ho avuto l'idea di mettere a confronto quattro "colombe" artigianali, preparate da altrettanti specialisti in lievito madre. Infatti, la peculiarità che accomuna i quattro dolci pasquali è proprio il tipo di lievitazione, effettuato lentamente ed esclusivamente con lievito madre.

Avete mai assaggiato una pasta lievitata solo con lievito madre? E' difficile che vi possa essere accaduto, a meno che non abbiate trovato un appassionato che dedichi parecchio tempo alla cura della lievitazione ma che, soprattutto, sappia come farla! Molti non sanno che per poter usare al meglio il lievito madre bisogna conoscerlo nei minimi particolari, esiste infatti la strana figura del "lievitista", consulente di panettieri e pasticcieri che si vogliono dedicare alla lievitazione 100% naturale. E' facile aggiungere del lievito di birra per abbreviare i tempi di lievitazione, ma ben altra cosa sono le numerose ore necessarie per far gonfiare lentamente una pasta.

	Pino Lo Faso	Gaspare Martinez	Fratelli Sferruzza	Giuseppe Sparacello
Matrice lievito	Farina	Liofilizzato	Tramandato	Mela
Percentuale di lievito madre	10%	14%	5%	18%
Percentuale di lievito di birra	0	0	0,03	0
Per	80	56	16,	70-

centale di burro	%	%	6%	80 %
Durata lievitazione	24 ore	22 ore	18 ore	20 ore
Numero colombe annuali	500	400	800	400
Giorni del campione fino alla degustazione	9	16	19	5



Come si crea un lievito madre? Semplicemente lasciando fermentare dell'acqua e della farina, anche se spesso si tende a usare un "innesco" batterico, mela, succo d'uva, yogurt o altro, ma ciò non è indispensabile. Infatti, i normali batteri che vivono nell'ambiente dove viene posto il lievito, insieme a quelli presenti dell'acqua e nella farina, sono sufficienti a generare un ottimo lievito madre. Una volta ottenuto, la gestione di tale lievito è parecchio complicata, infatti, richiede dei "rinfreschi" giornalieri, procedura che consiste nell'aggiungere "alimento" fresco al lievito base, zuccheri e/o altra farina, onde nutrire i batteri in esso presenti. Altrettanto complicata è la preparazione dell'impasto per panettoni e colombe pasquali. Innanzitutto viene fatto un pre-impasto con una parte degli ingredienti, al quale, dopo una prima lievitazione, vengono aggiunti i rimanenti, comprensivi dei vari condimenti

previsti dalla ricetta, prevalentemente i canditi. Sul sito dei fratelli **Sferruzza** è possibile trovare una sequenza fotografica molto dettagliata ed esplicativa del processo di preparazione dei panettoni, alla stessa maniera si procede con le colombe pasquali.

Per effettuare il confronto, ho chiesto ai produttori delle colombe quanto più semplici possibile, onde evitare di essere distratto da eventuali condimenti, infatti, lo scopo era quello di valutare le paste lievitate in morbidezza, intensità dei profumi, intensità del sapore e qualità della lievitazione. Le valutazioni sensoriali sono state fatte in condizioni ottimali di luce e temperatura, in maniera da ammorbidire la pasta ad alto contenuto di burro, tra l'altro quest'ultimo, in qualità di sostanza grassa, è un potente veicolo di profumi e sapori. Le pezzature erano tutte intorno al chilogrammo ed il sistema di conservazione era il tradizionale sacchetto di plastica trasparente, non sigillato ma semplicemente chiuso dal solito filo metallico, plastificato e attorcigliato. Nelle tabelle, così come nella degustazione, ho seguito l'ordine alfabetico del cognome del produttore.

Pino Lo Faso della Pasticceria **Delizia** di Bolognetta, in provincia di Palermo

La copertura superiore si presenta tradizionale, con una semplice glassa alla mandorla arricchita da mandorle intere senza pelle. All'interno non si notano canditi, la pasta è abbastanza morbida e ben lievitata. I profumi sono delicati, i grassi aggiunti non disturbano affatto l'olfatto, nonostante la colomba in questione sia una delle due ad alto contenuto di burro. I profumi ed i sapori erano quindi puliti, ben bilanciati, insomma una ricetta ben studiata.

Gaspare Martinez della Pasticceria **Crystal** di Palermo

La copertura superiore si presenta tradizionale, con un semplice glassa, ma i profumi non sono solo di mandorle bensì, molto forte, si sente un odore aggiuntivo, simile a quello della marmellata di albicocche, generato sicuramente dall'uvetta inserita nell'impasto. Infatti, il campione di Martinez è l'unico ad essere stato addizionato di abbondante uva passa, ciò ha causato una predominanza di fortissimi profumi marmellosi che mi ha impedito di valutare direttamente la pasta lievitata. L'uvetta della pasta, durante la cottura in forno, si è letteralmente vaporizzata lasciando piccoli spazi vuoti simili a delle piccole bolle di lievitazione che, insieme al suaccennato profumo marmelloso, mi ha reso più difficile l'esame. Nella valutazione dei profumi e sapori ho cercato di escludere le interferenze dell'uvetta assegnando, al campione di Martinez, un valore medio per entrambe le categorie. La lievitazione, nonostante sia l'unica colomba con lievito liofilizzato, non ha mostrato differenze strutturali apprezzabili rispetto alle altre.

Fratelli Sferruzza del Bar Pasticceria **Sferruzza** di Castelbuono, in provincia di Palermo

La copertura superiore si presenta con una glassa allo zucchero e variegata, presumibilmente, con cioccolato bianco, quindi molto differente dalle altre. L'interno ha mostrato delle bolle di lievitazione di misura inferiore rispetto alle altre colombe, anche se ciò non ha eccessivamente pregiudicato la morbidezza. All'interno non ho riscontrato canditi o altri condimenti, consentendo così, alla farina ed al burro dell'impasto, di venire fuori integralmente, senza mediazioni.

Giuseppe Sparacello della Pasticceria **Dolce Tentazione** di Castronovo, in provincia di Palermo

La copertura superiore si presenta tradizionale, con una semplice glassa alla mandorla arricchita con mandorle intere non spellate. All'interno mi ha convinto molto la sua morbidezza e l'assenza di aggiunte, tranne che per dei pezzettoni di arancio candito di fattura artigianale, che hanno lasciato larghi spazi "puliti", i quali mi hanno consentito di valutare bene la pasta. C'è da precisare che, la colomba di Sparacello, è l'ultima arrivata tra i campioni in valutazione, infatti è quella sfornata più di recente. Presumo però che, gran parte della sua morbidezza sia anche dovuta, non tanto alla sua freschezza, quanto ad un ingrediente segreto che Giuseppe non mi ha voluto confessare.

Conclusioni

Tutti e quattro i campioni sono stati valutati interi, tagliati a metà e a fette, alla fine, i dolci in questione, sembravano usciti da una guerra, da ciò il titolo: "**colombe senza pace**". In particolare, le fette, sono state esaminate sia a temperatura ambiente di circa 15 gradi, che dopo un breve riscaldamento in forno ventilato e termostatato a bassissima temperatura, fino al raggiungimento di circa 30 gradi. A tale temperatura tutte le morbidezze si sono pareggiate. I profumi di burro, anche se forti, non sono mai arrivati ad infastidire il mio naso, nonostante in almeno due le quantità del suddetto grasso era stata portata all'estremo. In attesa della valutazione, i profumi emanati dai campioni, hanno pervaso tutto l'ambiente dove erano stati deposti per qualche ora. L'odore fortissimo ha saturato un salone corrispondente a due stanze, propagandosi, a tratti, fino agli ambienti circostanti. Il profumo predominante è stato sempre quello della colomba di Martinez, con le sue uvette marmellose. Qui di seguito i

risultati delle valutazioni espresse con una scala da 1 a 5 dove 1 rappresenta un valore peggiore, 3 un valore medio e 5 un valore migliore.

	Lo Fasso	Martinez	Sferruzza	Sparacello
Morbidezza	3	3	3	4
Dimensione bolle	3	3	2	4
Intensità profumo	3	3	3	3
Intensità sapore	3	3	3	3

Naturalmente, i quattro prodotti a confronto, sono tutti da considerarsi di ottima qualità. Le differenze organolettiche o nella ricetta, con più o meno burro, oppure il colore da quest'ultimo dipendente, sono da considerare come una preferenza soggettiva, variabile da persona a persona e che, secondo me, non ha inciso moltissimo nella valutazione finale. Infine, vorrei fare una considerazione sul costo, il prezzo medio di una colomba pasquale

praticato dalla Grande Distribuzione, è di circa 5 euro, con più o meno farcitura, contro le 15 euro circa di una colomba base artigianale. Sicuramente l'artigianale è molto più costosa, ma quante ne compriamo in un anno? La maggior parte di noi ne acquista una sola, al massimo due, quindi non conviene affatto risparmiare la differenza di 10-20 euro rinunciando alla possibilità di godere delle piacevoli caratteristiche organolettiche di quelle artigianali. Sul fronte della qualità delle materie prime non c'è assolutamente paragone, vero è che anche nelle pasticcerie ormai vengono utilizzate uova e latte pastorizzate e altri ingredienti di provenienza industriale, ma la lavorazione e anche la lievitazione, per chi la effettuta in modo naturale, fanno la differenza incidendo pesantemente sia sul profumo che sul sapore e un pò anche sulla nostra salute. Per cui, se decidete di acquistarla artigianale cercatela anche a lievitazione lunga e naturale. Infine, ricordatevi che, le valutazioni e i suggerimenti del presente articolo, possono ritenersi valide anche a Natale!

moocasa_albumid=5598090920395339553