

Una limited edition sfornata in Cascina

Lo annuncia con un video su facebook. **“Certo che facciamo la colomba quest’anno. Come tutti gli anni. Cercando sempre di migliorare”**, annuncia **Giovanni Ricciardella**, chef e pasticciere. O meglio, colui che alla **Cascina Vittoria** di Rognano (Pavia) se ne sta sia in cucina sia al forno. Per sfornare pane, pizza e colombe. **“Ma ne produrremo solo cinquecento pezzi. Che spediremo in tutta Italia”**, continua Gio. Che per la sua **colomba limited edition** utilizza un 20% di farina Petra Panettone e un 80% di **Petra Evolutiva**, la farina simbolo di agrobiodiversità e sostenibilità; lievito madre antico (di 150 anni); tuorli d’**uova** (di **galline, oche e anatre**) raccolte direttamente dal pollaio, supervisionato da papà Giuseppe; e poi burro belga, miele millefiori, frutta candita al naturale, bacche di vaniglia di Tahiti, passione e pazienza. Tanta.



“Gli impasti vengono lasciati maturare a temperatura ambiente fino a quando non triplicano il loro volume iniziale. In questo modo crescono molto lentamente, i profumi si amplificano incredibilmente, l’alveolatura interna si fa molto accentuata e il prodotto finale risulta totalmente differente. Anche perché decide lui quando esser pronto. Non io”, ribadisce fiero Ricciardella. Che impreziosisce le delizie con una glassa alle mandorle d’Avola e zuccherini, per poi cuocerle in forno per un’ora, spillarle e posizionarle a testa in giù (come accade per il panettone) per altre 8-12 ore. **“La cosa curiosa delle mie colombe? Facendo una produzione molto limitata passano tutte dalle mie mani. Quindi le conosco una ad**

una". L'identità dell'artigianalità.

