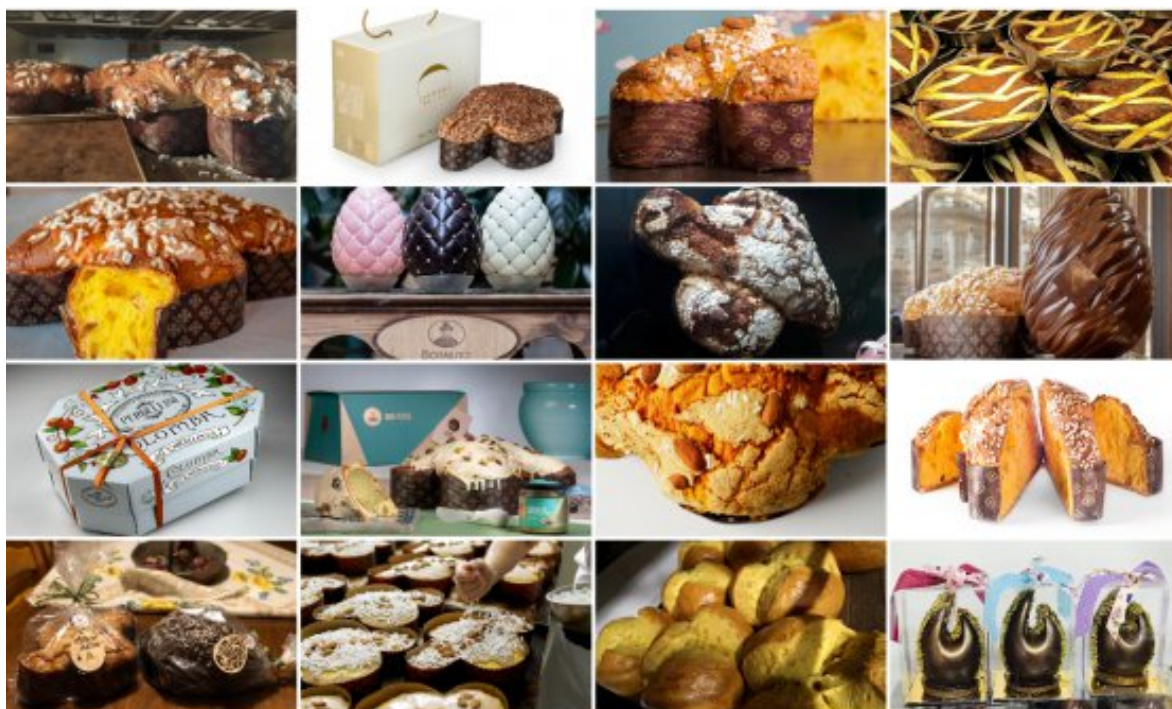


Cinquanta consigli fantastici per una Pasqua un poco più dolce

I suggerimenti delle firme di Identità Golose per l'acquisto a distanza di colombe, uova di cioccolato, ecc. Ma affrettatevi

06-04-2020



Questa Pasqua ben difficilmente sarà ricordata positivamente, da ognuno di noi. Probabile, anzi, che possa essere fissata nella nostra storia personale come la peggiore in assoluto. Memorabile, insomma, ma a suo modo: in negativo. Abbiamo allora pensato a un modo per addolcirla; e abbiamo chiesto alle firme di **Identità Golose** di consigliare uno o più dolci pasquali, che sia possibile ordinare online e quindi ricevere a casa. Sotto potete leggere l'esito di questo "sondaggio". Con un'avvertenza: affrettatevi a effettuare il vostro ordine, poiché alcuni

chiudono le prenotazioni già questa sera, lunedì 6 aprile. Auguri e...
"Andrà tutto bene"



La Colomba dalle uova d'oro di Cascina Vittoria di Rognano (Pv)

cascinavittoria.it

segnalata da Cristina Viggè

Ne fa una produzione limitata, ma accuratissima. «Certo, le colombe passano tutte dalle mie mani. Le conosco una ad una», dichiara **Giovanni Ricciardella**, lo chef-pasticcere di Cascina Vittoria (Rognano, Pavia). Che per le sue creature utilizza le uova (di galline, oche e anatre) raccolte dal pollaio supervisionato da papà **Giuseppe**. Non solo. Alla preparazione concorrono la farina [Petra Evolutiva](#), un lievito madre di una certa età (150 anni), il burro belga, il miele millefiori, la frutta candita al naturale, le bacche di vaniglia di Tahiti e tutti gli insegnamenti di [Francesca Morandin](#). «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, l'alveolatura si accentua e il prodotto finale risulta differente. Anche perché decide lui quando esser pronto», commenta **Giovanni**. Costo: 35 euro.