

La colomba pasquale 100% made in Puglia cambia volto: per dessert o aperitivo, il segreto è nel cuore

Non arance ma olive, non burro ma olio, non acqua di rubinetto ma acqua di mare, non conservanti ma ingredienti rigorosamente a km 0 e, soprattutto, non solo dessert ma anche aperitivo.

Impossibile, così, immaginare che oggetto di tale trasformazione sia la colomba pasquale. Tutto è possibile nelle mani dello chef stellato Michelin, Angelo Sabatelli e dei due inventori della colomba "100% Puglia", Raffaele Piano e Pascal Barbato.

Il cuore di questo prodotto rivisto e riproposto è che tutti gli ingredienti sono tassativamente pugliesi. Una premessa fondamentale che rende la colomba già unica. Partendo dalla tradizione che nessuno ha inteso dimenticare, tutto il resto è stato modificato garantendo, però, la genuinità e la sicurezza di materie prime ad altissimo valore nutrizionale. E quindi, le farine sono con germe di grano pugliese, al posto del burro è stato utilizzato l'olio extravergine, alle arance candite - e qui un'altra novità inattesa - sono state preferite le olive di una qualità introdotta nella Daunia nel '700, conservate in acqua di mare e candite con un lungo procedimento molto antico. Non solo. Perché la colomba - naturalmente con lievito madre lasciato a riposo per molte ore - diventa un aperitivo. Sabatelli l'ha proposta in abbinamento con un gel a base di birra - pugliese, naturalmente - e una sfoglia di formaggio i capra stagionato 24 mesi.

Per i più tradizionalisti, resta salda la sua funzione di dessert, abbinandola ad un moscato. Di Trani, chiaramente.