

COLOMBA PASQUALE DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Colomba pasquale di Verona.



La storia

La colomba fu creata a Verona, alla fine dell'Ottocento. La sua origine risale ai pani plastici della tradizione egiziana e greca, che continuò poi con quella romana e avevano funzioni magiche e votive. Queste tradizioni, mutate nei significati, si mantennero col Cristianesimo ed assunsero, nelle varie regioni e province, forme e significati diversi; nel periodo pasquale, centro della fede cristiana, questa manifestazione a Verona è continuata con la produzione di pani dolci. Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione del lievito di birra in sostituzione del lievito naturale e il progresso della tecnica molitoria (nel 1830 compaiono i mulini a cilindri), le tecniche dolciarie andarono sempre più raffinandosi creando delle vere e proprie attività di fine pasticceria con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita, come la "colomba pasquale di Verona"; si tratta dell'espressione d'un alto livello di pasticceria artigianale che rappresenta un'importante specializzazione agroalimentare dell'industria veronese.

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti sono: farina, lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d'uovo, zucchero, burro, miele, sale, vaniglia, burro di cacao, mandorle, nocciole ermelline, albume, amido di mais, frutta candita.

Processo di produzione

Si impastano tutti gli ingredienti assieme per tre volte e si fa lievitare. Al termine, dopo un riposo in cella per circa 45 minuti, si esegue la pezzatura "a colomba" e dopo oltre 10-12 ore di lievitazione si glassa il tutto con mandorle, nocciole ermelline, amido e albume quindi si inforna.

Usi

Ottima se accompagnata con vino dolce frizzante.

Reperibilità

Durante il periodo pasquale è reperibile presso pasticcerie e negozi alimentari.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

