

Colombe artigianali in sud Italia: ecco 3 giovani da tenere d'occhio

scritto da Manuela Mancino | 02/04/2021



In tutto lo stivale, sono ormai numerosissime le interpretazioni artigianali del lievitato pasquale per antonomasia. Ci siamo concentrati tra Campania e Puglia per segnalare tre pasticceri che faranno parlare di sè

Con Pasqua alle porte, cresce il desiderio di rifugiarsi in una grande certezza, specie in questo periodo di profondi stravolgimenti: l'assaggio delle ormai **numerose interpretazioni di colomba**. Lievitato per antonomasia del periodo pasquale, è in grado di coniugare la ritualità simbolica della festività con la creatività, a volte spinta talaltra meno marcata, dei capaci pasticceri italiani.

Colombe artigianali al sud: 3 giovani da conoscere

Tra versioni salate, ritocchi di forma, riletture regionali, la mappa di questo dolce da ricorrenza pare

una costruzione a geometria variabile, nella quale abbiamo fatto del **Meridione il nostro punto di osservazione**. Tre nomi individuati pertanto lungo lo stivale a premiare tre giovani interpreti della pasticceria nazionale.

Colomba Peccati di Gola, di Vincenzo Donnarumma

Il nostro viaggio tra le colombe artigianali al sud inizia con Vincenzo Donnarumma, giovane erede dell'attività di famiglia (Peccati di Gola, Pimonte), vanta rilevanti esperienze e il titolo di Campione Mondiale del 2019. Stile pulito, dalle linee essenziali, che nasconde però una profonda conoscenza teorica e pratica della lievitazione, nonché una rigorosa preparazione in tema di materia prima e del "mestiere" poi.

Declinate nella colomba, queste sue doti si traducono in un **lievitato dalla fattura ben eseguita**, laddove la difficoltà sta nell'aver fatto di una mano capace e di una mente consapevole strumenti a servizio della valorizzazione della tradizione. Una tecnica che si vede e si mastica, dunque; una tecnica che si esprime nel **corretto rinfresco del lievito madre e nell'adeguata lavorazione** (36 ore totali) a temperature ottimali per rendere questo assaggio ben equilibrato.

Ed infatti, se al taglio la glassa oppone la giusta resistenza iniziale, successivamente la lama si raffronta con un'alveolatura ben distribuita che lascia presagire l'esito del boccone. Al palato, la texture diventa a tratti evanescente, regalando fine leggerezza a un impasto che - da tradizione - è ben generoso nel burro e nelle uova. Riconoscibile, ma elegantemente integrata nell'assetto gustativo, la **nota di freschezza conferita dal lievito madre**, che dà tridimensionalità alla verve aromatica del miele millefiori (di Moiano, frazione di Vico Equense), al candito di arancia Navel e ad una dosata quantità di zucchero. Una bocca pulita dopo la deglutizione e la persistenza aromatica confermano la gestione professionale e ragionata di Vincenzo.

Prezzo e note: 30 euro al pubblico. Pezzatura da 1 kg più la glassatura

Dove acquistarla: Peccati di Gola - Via Madonnina 9/B Pimonte (Napoli)

Facebook: [Donnarumma Pastry](#)

Tommaso Perrucci: la sua colomba artigianale e il nuovo locale

A Tommaso Perrucci va il grande merito di aver saputo affiancare ai grandi classici della pasticceria di famiglia (**Bar Roma, Cerignola**) visioni più contemporanee della pasticceria e dell'arte di lavorazione del cacao. E infatti, mentre nella sede storica ha saputo apportare sani "ritocchi" ai must del suo bancone, nel nuovo locale (**Bramo**, a pochi metri dal primo), dà ampio sfogo alla sua inarrestabile vena creativa sostenuta da innegabile tecnica.

Numerose le esperienze in Italia e all'estero (anche stellate) che si sintetizzano in una **riuscita esecuzione della colomba tradizionale**, l'unica pugliese tra le colombe artigianali al sud che abbiamo inserito in questo articolo.

Pochi gli ingredienti, ma tanto lo studio che ha lo ha condotto a un rinfresco quasi maniacale del lievito madre per conferire il ricercato abbrivio di freschezza. Un abbrivio, infatti, che costituisce il leit motiv dell'assaggio, contraddistinto pertanto da questa impalcatura su cui si innestano, senza accavallarsi, progressioni gustative ben dosate: la dolcezza del burro ed un ricordo di zucchero mai eccessivo si fondono armonicamente ai sentori agrumati dei canditi e del miele. Soffice al morso, si scioglie senza particolari difficoltà al palato, regalando un lungo finale aromatico ed una inattesa leggerezza. Quella della giusta alveolatura, quella della giusta verve aromatica del [lievito madre](#), quella della mano "consapevole" che sa ben dosare materia prima e lavorazione. Indiscussa qualità degli ingredienti impiegati, "semplicemente" esaltati dalla sapiente lavorazione.

Prezzo e note: 30 euro, pezzature da un kg

Dove acquistarla: Bar Roma Perrucci - Via Don Minzoni 120 Cerignola (FG)

Facebook: [Bar Roma Perrucci](#)

Angelo Mattia Tramontano, la nota dolce-salata

Angelo Mattia Tramontano, 33 anni, è cresciuto a suon di zuccheri e glasse, facendo palestra presso rinomate cucine (Relais Blu, Danì Maison per citarne alcune). Da sempre attratto dalla pasticceria, trova in essa quell'arte capace di dare piena espressione alla propria creatività. Si diverte, sperimentando; si appassiona, studiando. E questo suo stato d'animo si rispecchia, infatti, in una **colomba che racconta la felice mano di Angelo**.

Pochi i mantra del suo stile: lievito madre, doppio impasto e una lunga lievitazione (per 24-30 ore totali) che conferiscono equilibrio complessivo all'assaggio e una buona masticabilità. Il boccone è dominato da una riconoscibile nota del lievito madre, cui si contrappongono la "morbidezza" del burro e la dolce aromaticità del miele di acacia per un risultato armonico. L'alveolatura, corretta e giustamente intervallata da canditi, rende **piacevole il morso e stuzzica il palato**, invitando alla fetta successiva. Piacevole la persistenza finale, che chiude su un peculiare abbraccio sapido/dolce.

Dove acquistarla: Gran Caffè Napoli 1850 - via Giuseppe Mazzini, 13 Castellammare di Stabia (NA)

Sito web: www.grancaffenapoli.it