COLOMBA PASQUALE ARTIGIANALE. DOVE ACQUISTARLA TRA FIRENZE E DINTORNI

Dove acquistare la migliore colomba artigianale a Firenze e dintorni: viaggio nella tradizione dolciaria italiana.

Colomba pasquale artigianale: dove acquistarla tra Firenze e dintorni

"*Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi*"
(Proverbio popolare)

Dolce tipico della tradizione italiana nel mondo, la colomba pasquale, rappresenta ciò che è il panettone per il Natale: il simbolo della nostra identità culinaria dolciaria. Quale miglior modo quindi, se non affidarsi ad esperti del settore, che producono questo dolce tipico di Pasqua con cura ed attenzione, mantenendo la tradizione artigianale a cui tanto siamo legati?

Le migliori colombe pasquali artigianali

I più scettici penseranno che in fin dei conti, non c'è molta differenza tra un prodotto artigianale ed uno prodotto in larga scala. Ebbene, siamo talmente sicuri della differenza tra i due, che siamo pronti a sfidarvi in singolar tenzone, sul campo neutro della tavola pasquale!
Non ci credete? Assaggiate una colomba pasquale artigianale tra quelle che abbiamo selezionato per voi, e non avrete più alcun dubbio in proposito.

Abbiamo cercato e scelto con cura per Firenze e dintorni, dei veri artisti nella produzione artigianale della colomba pasquale. I nostri 6 pasticceri fiorentini, si avvalgono di materie prime di eccellenza e credono ancora, come noi del resto, che l'arte del fatto a mano, mantiene quel *quid* in più, che nessun macchinario potrà mai equiparare. Sediamoci quindi insieme al tavolo della competizione. Scommettiamo che a fine articolo avrete l'acquolina in bocca?

Forno Pasticceria Sarti

Non lontano dalla conosciuta Porta Romana, sulla via Senese, conosciamo la nostra prima proposta dove assaggiare un'ottima colomba pasquale artigianale a Firenze e dintorni, la conosciuta ed apprezzata Pasticceria Forno Sarti. Attività nata da oltre 50 anni, è gestita con passione da circa 10 anni dal signor Gianni Cartei e dalla sua famiglia.

La colomba artigianale è di tipo classica, e si avvale di ingredienti di eccellenza sia del territorio che esteri, come il burro di provenienza francese o tedesco, e i canditi del Piemonte. La lievitazione dell'impasto, ha una lavorazione per un totale di circa 36 ore. La colomba pasquale artigianale del forno Pasticceria Sarti, è disponibile nei formati da 500 gr, 750 gr. e 1 kg. Una sosta per l'assaggio, è d'obbligo!

StarBene Senza Glutine

Dato il crescente numero di intolleranti al glutine, è assolutamente doveroso nominare un forno pasticceria completamente gluten free. StarBene Senza Glutine, è la seconda proposta su dove acquistare una saporita colomba pasquale artigianale a Firenze e dintorni. Nei vari punti vendita Starbene Senza Glutine dislocati in città, avrete l'opportunità di gustare strepitose colombe pasquali gluten free, classiche, al cioccolato, o farcite a scelta.

Le farine e le materie prime utilizzate, sono esclusivamente del territorio, e molti dei prodotti realizzati non contengono latte, sono perciò adatti anche agli intolleranti al lattosio. Indiscrezioni riportano che la colomba pasquale artigianale gluten free, è talmente buona da essere molto gradita anche da chi non è intollerante.

Pasticceria Bellucci

Si riconferma leader, anche per la preparazione della colomba pasquale artigianale a Firenze e dintorni, la premiata Pasticceria Bellucci, la nostra terza proposta. Abbiamo già avuto modo di conoscere questa pasticceria, per la deliziosa produzione di panettoni. Del resto, quando i prodotti sono realizzati con passione, e con materie prime selezionate del territorio, ogni creazione risulta vincente!

Fedele alla tradizione, la Pasticceria Bellucci propone la colomba pasquale artigianale di tipo classico, realizzata con uova fresche del territorio, burro italiano, uvetta sultanina, arancia e cedro semi canditi. Per arricchire il gusto classico e pieno della colomba, all'impasto viene aggiunta farina di mandorle e vaniglia. La lievitazione è mista, perché composta da lievito madre e lievito di birra, per un totale di circa 48 ore di lavorazione. La ghiotta colomba pasquale Bellucci, è decorata con glassa composta da albumi, farina di nocciole, mandorle e zucchero in granella.

Leggi anche: Uova di cioccolato artigianali a Firenze, dolci coccole pasquali

Forno Moderno

Spostiamoci per la quarta proposta, in Piazza Alberti presso il Forno Moderno. Se avrete l'impressione di conoscere già i proprietari, probabilmente avete ragione. Gli appassionati di programmi tv sul cibo, individueranno in Lorenzo Lumachi e Paola Vivoli, i concorrenti e vincitori, della puntata girata a Firenze del programma Pizza Hero, presentata dall'insuperabile Re della pizza e della panificazione, Gabriele Bonci.

Al Forno Moderno si producono essenzialmente due tipi di colombe: classica e cioccolato e cerali. Le materie prime selezionate sono a Km 0, e la lievitazione con lievito madre, varia tra le 20 e le 24 ore. Ma i proprietari sono anche appassionati di sperimentazioni. Ci confidano infatti, che stanno mettendo a punto la creazione di una nuova colomba artigianale, a base di grani antichi. Cresce la curiosità di gustarla!

Pasticceria Cappelli

Continuiamo il nostro tour gastronomico tra le colombe pasquali artigianali, arrivando a Grassina per conoscere la Pasticceria Cappelli, quinta gustosa proposta a Firenze e dintorni. Attività nata nel 1957, è gestita con successo fin dal 1960 dalla famiglia Ceccherini, che si occupa di offrire alla propria clientela, una vasta scelta di dolci tentazioni. Il signor Daniele Ceccherini racconta che la sua pasticceria realizza la colomba classica da 750 gr. utilizzando prodotti di eccellenza del territorio.

Spiccano tra gli ingredienti, le uova non pastorizzate del Mugello e i canditi di Agrimontana. La lievitazione dell'impasto si sviluppa in tre fasi, per un totale di circa 24 ore. A completare l'opera, l'immancabile ed invitante granella a decorazione. Storia, tradizione e gusto, non si può chiedere di più.

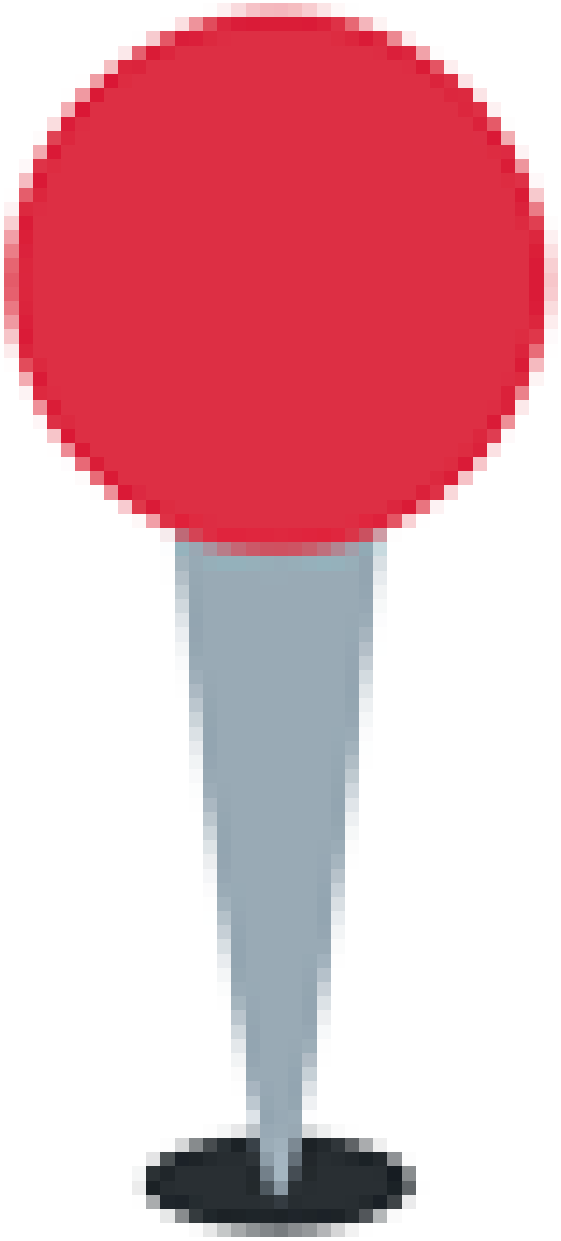
Leggi anche: Vacanze di Pasqua in Toscana: 5 idee fuori dagli schemi

Pasticceria Fratelli Rigacci ’48

Per coloro che prediligono gusti fuori dal comune ed amano spaziare oltre la tradizione, la nostra ultima e sesta proposta, è la Pasticceria Fratelli Rigacci ’48. La storica pasticceria di Cerbaia Val di Pesa (Firenze), ha abituato ormai da tempo la sua clientela, a prodotti artigianali sfiziosi.

Anche per Pasqua, produrrà una lunga serie di colombe pasquali rivisitate, sempre nel rispetto di prodotti selezionati del territorio (come tradizione comanda), molti dei quali anche auto-prodotti. Troverete colombe all’albicocca, al cioccolato fondente e arancia, caffè e cioccolato bianco, oppure la versione bagnata con passito, limoncello e molte altre ancora. Ah, dimenticavo, volendo, c’è anche la fragrante versione classica!

Cari lettori, avevamo ragione? Alzi la mano chi si è fatto sopraffare dalla gola al solo pensiero di una colomba pasquale artigianale. Noi siamo sicuramente tra i primi.



PER APPROFONDIRE:

Viaggio in toscana alla scoperta delle migliori uova di cioccolato artigianale

Lo scoppio del carro: il brindellone della Pasqua fiorentina

3 Ricette sfiziose per il Brunch di Pasqua

Panettoni, panettoni ovunque. Sì, ma artigianali!

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople