

26 Marzo 2024



## Pasqua: dai lievitati agli spirits, ecco cosa abbiamo scelto per voi



Da nord a sud della Penisola, in Italia non c'è Pasqua senza ricette regionali a tavola. Nel salato più che al momento del dolce però, quando a vincere nell'eterno duello con l'uovo di cioccolato sarà la colomba nelle sue mille declinazioni. A confermarlo è una **una recente indagine**, secondo cui proprio il lievitato della tradizione risulta essere preferito da quasi il 60% dei nostri connazionali (in particolare uomini della Gen X e donne Baby Boomers).

Ma vediamo, dai lievitati passando fino ad arrivare agli spirits, ecco quali sono le **proposte per le festività pasquali** scelte da *Mixerplanet*.

### LA COLOMBA DI **FABRI** 1905

**Fabri 1905** presenta la **Colomba Cuor di Amarena**, un dolce capace di incarnare la tradizione dolciaria italiana e la creatività, tra giochi di consistenze e intensità di sapori.



## DALLE AZIENDE



### DALLE AZIENDE

**PURITY C IQ:**  
Brita scrive un nuovo capitolo nella filtrazione dell'acqua

Intelligente e interconnesso, capace di assicurare non solo una protezione ottimale delle macchine da caffè, ma anche una qualità costante in tazza e un servizio più efficiente. Sono i 'plus'...

## DALLE AZIENDE



### DALLE AZIENDE

**PURITY C IQ:**  
Brita scrive un nuovo capitolo nella filtrazione dell'acqua

Intelligente e interconnesso, capace di assicurare non solo una protezione ottimale delle

Con un **impasto ricco di Amarene Fabbri**, la Colomba si distingue per un **gusto pieno e avvolgente**. Il processo di lievitazione lenta, grazie all'utilizzo del lievito naturale, conferisce inoltre una **consistenza soffice e una evidente fragranza**.

A impreziosire il nuovo dolce è anche il **packaging** coi classici faentini bianchi e blu, firma inconfondibile dell'azienda bolognese, immediatamente riconoscibile e che rende la Colomba un potenziale regalo per amici e parenti.



### LE CREAZIONI DI FABIO TRUCILLO

Per la Pasqua 2024 il Bakery chef **Fabio Tuccillo** parte dalla **colomba Classica**, con dettagli ricercati come le mandorle cilentane e la scorzetta d'arancia candita rigorosamente della Costiera sorrentina, a tre impasti; una tecnica che prevede 72 ore di lievitazione che consente uno sviluppo maggiore dell'impasto e che lo rende più leggero, alveolato, digeribile e profumato.

Per chi cerca sapori insoliti e più decisi, il Bakery chef ha realizzato la **colomba Pistacchio e cioccolato**, con cremino al pistacchio e cioccolato bianco sciolto nell'impasto e crema di cioccolato al pistacchio come farcitura.

Dal sapore strong e deciso è anche la **colomba Doppio cioccolato**, con lavorazione a due impasti, uno bianco con cremino al gianduia e uno al cioccolato Dulcey, morbido e al sapore di biscotto.

Novità assoluta del 2024 è la **Apple Flavour**, con mela annurca candita, che mixa il sapore gradevolmente acidulo e il profumo caratteristico della regina delle mele, ai delicati aromi di latte fresco e vaniglia naturale del cioccolato Opalys, cremoso e poco zuccherato e dal colore chiaro e puro. A completare il mix di sapori è la **crema alla vaniglia e la gelatina alle mele**.

Profumi e colori di Primavera caratterizzano la **colomba 21 marzo**, con gelatine al mango, cioccolato Inspiration Mandorla e Pesca Pampana. Con **note dolci di mandorla fresca**, Inspiration è preparato con frutta fresca trasformata di primissima qualità, per un colore e un gusto intensi. Fresca e aromatica è poi la Pesca Pampana candita.

La celebre albicocca Pellecchiella, infine, dà il nome alla **Reginella**

macchine da caffè, ma anche una qualità costante in tazza e un servizio più efficiente. Sono i 'plus'...

### Iscriviti alla newsletter!

Inserisci il tuo nome

Inserisci il tuo cognome

Inserisci la tua e-mail

Seleziona la tua professione 

Leggi l'informativa della privacy e accetta i termini di servizio

ISCRIVITI

## I PIÙ LETTI



### HOME

#### Medaglia d'oro per Amara al Concours Mondial de Bruxelles

È andata all'amaro Amara la medaglia d'oro della Spirits Selection del Concours Mondial de Bruxelles: il riconoscimento, ottenuto a due anni di distanza da quello al World Liqueur Awards, è frutto...

**Vesuviana.** Realizzata con albicocche in due consistenze, in gelatina e candite, con l'aggiunta di cioccolato bianco e cioccolato alla mandorla sciolto nell'impasto, questa colomba **rende omaggio alla terra di Trucillo**, e alle materie prime che è in grado di offrire.

### IL LIEVITO MADRE DI PEPPE FLAMINGO



Per **Peppe Flamingo** la proposta pasquale legata alle colombe metterà tutti d'accordo, vista l'ampia scelta. Ad accomunare le referenze, prodotte nel laboratorio di Marzapani, è il **lievito madre fresco**, che cresce in acqua e viene rinfrescato almeno una volta al giorno, e i canditi artigianali, dal gusto completamente diverso rispetto a quelli industriali.

È possibile ordinare anche una **colomba vuota**, senza alcun ripieno, e poi **scegliere a parte tutte le farciture che si desiderano**: arancia fresca candita artigianalmente, uva passa macerata nel Marsala, cremosa al cioccolato di Modica, al pistacchio, al mou, o le marmellate ai mandarini tardivi e altro ancora. Insomma, **ognuno potrà farcire il suo dolce come vuole**.

### FORNO BRISA: ARRIVA LA BOLOMBA

Per il Forno Brisa invece la protagonista quest'anno è la **Bolomba, rivisitazione salata** del tradizionale dolce pasquale.

Per questa specialità ispirata al gusto dei bolognesi e alle loro tradizioni gastronomiche, è stato scelto il **Parmigiano Reggiano** di Caseificio Rosola di Zocca e la **Mortadella** del laboratorio artigianale bolognese, Artigian Quality. Un vero omaggio alla terra emiliana e che aspira a divenire un nuovo lievitato della tradizione.

La collezione pasquale di Forno Brisa offre una **vasta gamma di ricette per soddisfare ogni gusto e preferenza**. Dalle varianti classiche ai gusti più audaci, ogni colomba è realizzata con ingredienti naturali di alta qualità la cui provenienza è in perfetto stile Brisa. Disponibili anche **due declinazioni vegan friendly**, prive di ingredienti di origine animale: una dolce e una salata. Per i più attenti agli sprechi invece, Forno Brisa propone le **"Brutte ma Buone"**, con qualche difetto estetico ma perfette dal punto di vista organolettico.



## ARCHIVIO RIVISTE



### Cocktail trend 2024



### 364 Marzo 2024

## I VIDEO CORSI



## BRAND POST



## LA PARTNERSHIP ZACAPA E CARLO CRACCO

Dal cioccolato al pairing il passo è breve. Come dimostra il nuovo sodalizio tra **Zacapa e Carlo Cracco**, con la loro limited edition che consiste in una **box regalo** contenente **Zacapa Centenario 23 e i dolci simbolo dell'arte pasticceria dello chef** come i Baci e una selezione di mini uova di cioccolato.

La nuova limited edition firmata Zacapa e Cracco rappresenta il connubio perfetto che esalta le note del rum guatemalteco sprigionando i suoi **sentori di noce moscata, cuoio, tabacco e caffè** bilanciate dal finale speziato. Un dolce rimando ai sapori tipici del Guatemala dove nasce Zacapa, il rum 'sopra le nuvole', invecchiato a 2.300 mt di altitudine che porta in Italia tutta la magia di una terra mistica e antica.

## IL PAIRING TARGATO LIBARNA E GUIDO CASTAGNA

Per sottolineare il binomio grappa-cioccolato, **Grappa Libarna** ha messo a punto, in collaborazione col maestro del cioccolato piemontese **Guido Castagna**, due abbinamenti premium da scoprire.



**Grappa di Moscato Barricata**, elegante e rotonda, incontra la **tavoletta centogrammi fondente al 64% con ripieno Giuinott**, con il 40% di nocciola Piemonte Igp, mentre, **Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva**, intensa e strutturata, trova un perfetto sodalizio con la **fava di cacao tostata e ricoperta con finissimo strato di cioccolato fondente 64%**.



## RUM E AMARI BY RINALDI

Tra le tante proposte del suo catalogo, Rinaldi 1957 punta su amari e rum da abbinare alle tradizionali portate presenti sulle tavole di tutta Italia.

Realizzato dalla famiglia Rivolta, **Amaro Venti** prende il proprio nome da venti botaniche, ciascuna ispirata da una delle 20 regioni italiane, unite per raccontare una storia che unisce il Paese da nord a sud. Contraddistinto da **sentori di arancia e rabarbaro** seguiti da note mediterranee e fresche, è un **amaro ben bilanciato**, con finale amaricante di genziana e altre botaniche alpine. Liscio o in cocktail, risulta l'accompagnamento **ideale per il lievitato pasquale per eccellenza: la Colomba**.

Prodotto con canna da zucchero coltivata nei terreni vulcanici di Kanlaon



## BRAND POST

### Conserve Italia, un "upgrade" per l'Accademia Dell'Horeca

Nuovi contenuti e nuovi servizi a favore degli operatori, che potranno così navigare sul portale scaricando in completa autonomia il materiale necessario. È la novità dell'Accademia...



## BRAND POST

### Tork Workflow, tutta l'igiene che serve ai ristoranti

Il settore della ristorazione è un mondo in rapida evoluzione e le aspettative in termini di igiene, sostenibilità ed esperienza degli ospiti sono più alte che mai. Gli operatori sanno che più il...



## BRAND POST

### Berlin Packaging, innovazione e sostenibilità a servizio dei clienti del settore Spirits

Berlin Packaging, come maggiore Hybrid Packaging Supplier® a livello mondiale specializzato nella fornitura di packaging in vetro, in plastica e in metallo e chiusure da sempre persegue...

nelle Filippine, **Don Papa 7 Anni** riposa per tutto il tempo all'interno di botti di rovere americano ex-bourbon, acquisendo **sentori di vaniglia, miele e frutta candita**. Perfetto l'**abbinamento con uova al cioccolato fondente, che esalta le note agrumate e fruttate di mango e nocciole**.

### LA DRINKLIST DI MAVOLO

Studiata ad hoc da un panel di bartender, la drinklist di Mavolo è pensata per essere inserita nel menu pasquale per concludere il pasto con originalità, senza però perdere di vista il costume italiano. Si tratta di **dessert cocktail**, modalità con cui i classici dessert vengono resi "drinkable", **dolci da bere** in buona sostanza.



Dall'unione dello sciroppo alla cannella e del whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated, con l'aggiunta di succo di mela e di melograno, nasce il **Cinnamon Wheaster**, un drink fresco e servito in coppa martini e guarnito con una scorza d'arancia che gli conferisce quel gusto agrumato tipico di alcuni dolci pasquali, come la pastiera napoletana.

La sofficità della panna liquida shakerata è la protagonista del **Choco Bunny**, un drink a base di rum Autentico Nativo, sciroppo alla nocciola e garnish di cacao che conquisterà con la sua cremosità.

L'armonia dei fiori edibili in polvere è indicata come garnish del drink **Purple Spring**, in cui l'asprezza del succo di limone e la dolcezza del miele si incontrano in un cocktail a base di lovem, il liquore creato da Bruno Vanzan e aromatizzato con miele, zenzero e limone.

Non poteva mancare il cocktail **Easter Egg**: si presenta come un drink trasparente che sembra essere rinfrescante come un bicchiere d'acqua ma che in verità nasconde un'anima cremosa. Il whisky M&H New Make, l'acido citrico e lo sciroppo speculoos si uniscono in un mix per concludere il pranzo pasquale con creatività.

Infine lo **Springtail**, il cocktail della primavera: ananas, fragola, lime e granatina amalgamati insieme a rhum Damoiseau Gold, il liquore Damoiseau Shrub (che presenta sentori di arancia candita, uva sultanina, miele e radici) e bitter rosso grazie alla tecnica "throwing", che consente di emulsionare il drink mescolando in modo meno aggressivo rispetto alla classica shakerata, conferendo così al prodotto finale una maggiore ossigenazione.

**TAG:** CARLO CRACCO, FABBRÌ 1905, RON ZACAPA, PEPPE FLAMINGO, DON PAPA, RINALDI 1957, FORNO BRISA, GRAPPA LIBARNA, PASQUA 2024, FABIO TUCCILLO



### BRAND POST

#### Why Tissue Paper is THE SMART CHOICE for a Sustainable World

Too much of what is produced on our planet is made from non-renewable materials. No material can be reused or recycled forever as losses and degradation will always take place and virgin material...



### BRAND POST

#### Berlin Packaging, passione per gli Spirits

Berlin Packaging, il maggiore Hybrid Packaging Supplier a livello mondiale specializzato nella fornitura di packaging in vetro, in plastica e in metallo e chiusure, da oltre 40 anni è in grado di...



## I LUNEDÌ DI MIXER



### FORMAZIONE

#### Lunedì di Mixer - Da Tripstillery si beve e si distilla