

La colomba del Severance: oltre il normale lievitato

scritto da Manuela Mancino | 29/03/2018



Selezione attenta delle materie prime che sono alla base di una colomba di grande fattura, tre rinfreschi e un controllo maniacale delle temperature per assicurare una lievitazione progressiva e un'effetto "nuvola" al morso che fa tornare bambini.

A volte ci si sente "banali" ad iniziare un articolo chiamando in causa la nota madelaine proustiana, specie con riferimento ai dolci. Ma, parlando della colomba di [Paola Tomasiello del Severance Neostria](#) di Roma, nessuna similitudine riesce a descrivere appieno i ricordi che questo lievitato riaccende...

Si ritorna un po' bambini, quando ad ogni festività si legava quel sentimento di inspiegabile benessere e gioia, quando il momento finale del dolce rimaneva sempre il più atteso, ma soprattutto quando gli ingredienti erano ancora quelli "autentici". Quando la farina aveva il sapore della farina, quando le uova era quelle del "contadino", quando il burro era quello di malga o fattoria e quando bastavano pochi ingredienti "giusti" per realizzare un'alchimia. La stessa che quotidianamente avviene tra fuochi e forni del **Severance**, una piccola (grande) fucina di idee, dove Angelo e Paola, compagni di vita e di avventura, hanno realizzato il loro sogno e - per chi sa contestualizzare la loro storia - un miracolo.

Durante il periodo pasquale, Paola è presa da colombe e [pastiere](#) e, come ogni buon campano che si rispetti, dalla lavorazione del [casatiello](#), rustico a base di uova, formaggi e salumi.

Colomba Severance di Roma: perchè provarla

Colpisce la passione di Angelo e Paola, colpiscono quegli occhi carichi di luce con cui Paola descrive la sua "creatura", in modo talmente naturale e semplice da non far trapelare la mole di lavoro, la conoscenza tecnica, lo studio e la ricerca delle singole materie prime che sono alla base di una colomba di grande fattura. Solo farina di tipo 1, lievito madre, uova di galline allevate a terra, burro francese Pamplie (Il burro per antonomasia), vaniglia del Madagascar in baccello, canditi, zucchero e tanta attesa. Tre rinfreschi e un controllo maniacale delle temperature per assicurare una lievitazione progressiva, una lenta formazione dell'alveolo indispensabile per garantire quell'effetto "nuvola" al morso, sorretto tuttavia da una texture presente e mai invasiva.

È "vera" e piacevolmente schietta come Paola, della quale si ritrova quell'indole franca, diretta e a tratti da interpretare: al naso, ammalia con quell'odore ormai raro del "Burro", della vaniglia pura, di un ricordo di zucchero mai eccessivo; il gusto è semplicemente il riflesso del pot-pourri olfattivo e la riprova della mano capace di Paola. È quasi un "dualismo" tra i sapori delle materie prime impiegate, individualmente riconoscibili da un lato, e un equilibrato blend tra gli stessi: l'effetto quasi etereo dell'alveolo al primo morso esplose in una trama ben presente, divenendo un tutto integrato e inscindibile; il burro è il compagno perfetto della vaniglia che, a sua volta, è in rapporto simbiotico con i canditi, il miele e la pasta di arancia dei quali rafforza la vena aromatica. Fa da "impalcatura" l'assoluta leggerezza dell'impasto, che reinventa sempre al "boccone" successivo grazie a quella lieve spinta "acida" del lievito madre sapientemente dosata.

Di indole creativa, Paola ha realizzato una serie di **gusti stravaganti** (tra cui spicca yuzu e sesamo nero), per non smentire il proprio inguaribile "es" di sperimentatrice e "io" di ricercatrice. Non resta che augurarsi una buona Pasqua in...dolce compagnia.



Colomba frutti di bosco e marzapane alla rosa



C. yuzu, sesamo e cremino alla nocciola pralinata



Colomba cremino al pistacchio e amarene

Severance neosteria

via Eurialo 1E - Roma

Dal martedì al sabato (7-21), domenica (8-20); lunedì chiuso

www.severance-neosteria.com