

# Colombe Alterego Cafè, la Pasqua merita bontà!

scritto da Redazione | 16/04/2019



**Aromi agrumati, un impasto giallo vivo, ben alveolato, fragrante e morbido. L'atteso dolce pasquale della pasticceria di Castel Maggiore, regala una perfetta armonia sensoriale e porta la firma di un pastry chef siciliano.**

Da qualche giorno c'è un profumo irresistibile presso l'**Alterego Cafè** di Castel Maggiore (Bo), il bar-pasticceria situato all'interno del **Centro commerciale Le Piazze** che coccola i suoi clienti dalla colazione all'aperitivo, passando per il pranzo.

Se l'ampio bancone a vista, attira tutto l'anno per i colori, la varietà e la bontà dei dolci realizzati dal pasticcere siciliano **Simone Zaccaria**, in questo periodo il locale è invaso dai sentori agrumati delle **colombe pasquali**, proposte al pubblico in confezioni sgargianti e avvolte da grandi nastri.

## Colombe Alterego Cafè di Castel Maggiore, una lavorazione lenta e naturale

La ricetta delle **Colombe Alterego Cafè** sostanzialmente non si discosta da quella classica a base di farina, uova, burro, zucchero, sale, lievito naturale e arancia candita ma sono altri gli elementi che la rendono un **prodotto artigianale dalla sorprendente finezza e golosità**.

Incidono, infatti, gli ingredienti pregiati, la lievitazione naturale di circa 24 ore, la vigile cottura in forno ventilato ma, soprattutto, la mano impeccabile del **pastry chef Zaccaria** che sa dosare materie prime e aromi, glassa e zucchero e “accudisce” **l’impasto come se fosse qualcosa di prezioso**.

Il risultato sono **colombe fragranti e soffici**, con una perfetta armonia sensoriale tra la dolcezza della frutta candita, la morbida glassa, la croccantezza delle [mandorle bianche di Avola](#) e l’avvolgente impasto ricco di alveoli che conquista al primo morso.

«Una delle fasi più delicate per ottenere un buon risultato – ci spiega **Simone Zaccaria** – è la lavorazione dell’impasto che deve essere curato in ogni sua fase. Le nostre colombe hanno una lievitazione naturale che può essere influenzata da diversi fattori e quindi non si replica mai allo stesso modo. Il nostro compito è quello di osservarla costantemente per ottenere quel prodotto impeccabile a cui sono abituati i nostri clienti».

In effetti dietro **il dolce più atteso della tavola pasquale** c’è un procedimento lungo e paziente. Da Alterego inizia di sera con un **pre-impasto** a cui viene aggiunta una parte di canditi prima di essere lasciato lievitare per 12 ore. La mattina successiva si procede ad un nuovo impasto che viene sistemato per 50 minuti nella cella di lievitazione. Trascorso questo tempo, si creano delle porzioni di circa 750 grammi e si dispongono su teglie imburrate per lievitare ancora 15 minuti circa. Infine si riempiono gli stampi e si aspetta 4-5 ore, o il tempo necessario a raggiungere il volume desiderato. Se l’impasto non ha difetti, le colombe vengono infornate, con cottura ventilata a rotazione, per 40 minuti.

Abbiamo assistito al momento della guarnitura della colomba che avviene con una **glassa preparata con chiare d’uovo, zucchero e farina di mandorle**. Simone Zaccaria la cosparge con una tecnica decisa e veloce, ma compiuta con precisione certosina e senza lasciare scoperta nessuna parte del dolce.

Sembra di cogliere un moto di orgoglio quando distribuisce le mandorle di Avola, l’eccellenza siciliana più pregiata sui mercati internazionali.

«Mi ricordano la mia Sicilia – ci racconta – dove ho iniziato a fare il pasticciere a 14 anni. Ho avuto la fortuna di lavorare nella storica e rinomata **Pasticceria Bonomo**, fondata dal compianto Giovanni Bonomo. Proprio lì ho appreso le tecniche più importanti ma, soprattutto, mi sono abituato alla qualità della materia prima. Se è importante l’abilità dell’artigiano, infatti, anche gli ingredienti hanno un ruolo fondamentale per una buona riuscita, e devo dire che la mia regione di origine vanta eccellenze ineguagliabili. La mia tradizione l’ho portata anche da Alterego Cafè, dove proponiamo pasticceria siciliana accanto a quella tipica del territorio emiliano».

All’assaggio, la **Colomba Alterego Cafè** è un trionfo di profumi e sapori, con una giusta cottura e

una pasta di **colore giallo intenso** che attira il morso e si esprime con tutta la sua irresistibile bontà.

I profumi di burro e lievito fresco, uniti a quelli agrumati dei canditi, trovano completezza in una consistenza morbida, setosa e succulenta. La **giusta lievitazione** e gli ingredienti di buona fattura, la rendono perfettamente digeribile, nonostante sia un dolce che arrivi a completare i lauti banchetti delle feste. Non è un caso che le prenotazioni siano tantissime e fatte con molto anticipo.

La **versione tradizionale è quella più richiesta** ma Simone Zaccaria la propone anche in altre versioni tra cui **quella coperta al cioccolato**.

Per provare e ordinare una di queste bontà, Alterego Cafè si trova in Via Pio la Torre a Castel Maggiore, presso Le Piazze ([Sito web](#) - [Pagina Facebook](#)).