

La veneziana: la riscoperta del nobile dolce



DI LUIGI COSTA

Dopo il dirompente successo conquistato con panettoni, colombe e biscotti i Loison, pasticceri in Costabissara di Vicenza, stanno conquistando i palati più curiosi e più golosi con La Veneziana: un dolce tipico della tradizione veneta da gustare tutto l'anno.

Anche questa ultima dolce creatura è frutto della loro solida filosofia di vita che in poche parole riassume la loro missione. «La tradizione è l'ago della nostra bussola ma è la passione a guidarci sempre verso il nuovo. Fare dolci, per noi della Loison, è tradizione e dolce passione». E La Veneziana rispetta in pieno queste parole. Era il dolce servito, durante l'era gloriosa della Serenissima, nelle tavole più illustri ma anche in quelle più popolari. La ricetta classica descrive un dolce

dall'alveolatura spugnosa, ricco di burro, panna fresca, vaniglia naturale e ricoperto da una glassatura tempestata di granella di zucchero. Ed è proprio così che appagherà i vostri occhi e la vostra gola. Come per i panettoni, la versione tradizionale può essere impreziosita con alcuni eccellenti prodotti delle terre italiane al fine di valorizzarne la fragranza e la morbidezza. Ecco allora la Veneziana al mandarino tardivo di Ciaculli; quella all'amarena e cannella e quella al pistacchio di Bronte. Una elegante e raffinata confezione è il tocco creativo finale: le immagini di Venezia con il suo Leone Alato ci fanno rivivere quell'epoca gloriosa e ormai lontana.

Sabato 6 Luglio 2013

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi 2