

Il cibo della primavera - Parte 1

Massimo Percotto

Accademia Italiana della Cucina – Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
Delegazione di Udine



La colomba pasquale

Le origini e la storia del suo inventore

Le origini della colomba nella leggenda.

Il dolce-simbolo della Pasqua in Italia è senz'altro la colomba, ma cosa sappiamo realmente della sua storia? La colomba rappresenta da sempre il simbolo della pace e della salvezza, ma se ci riferiamo alle leggende che narrano delle sue origini, ci sono vari racconti ai quali possiamo attingere.

Nella zona di Milano e di Pavia si racconta che San Colombano, monaco e abate irlandese, nel 612 venisse invitato a pranzo a Monza, insieme ai suoi monaci, dalla regina longobarda cattolica Teodolinda. Fu allestito in suo onore un sontuoso banchetto, ma essendo periodo di Quaresima il monaco si rifiutò di mangiare le abbondanti carni di selvaggina che erano state arrostate per lui. Accortosi dell'imbarazzo generale a corte, per non offendere la Regina, benedisse tutte quelle carni che istantaneamente si trasformarono in candide colombe di pane bianco. In tal modo i religiosi poterono consumarle nell'osservanza delle regole monastiche dell'astinenza. Da questa leggenda nacque l'iconografia del Santo, che viene raffigurato recante sempre sulla spalla una candida colomba e nacque altresì l'usanza, nella zona del Pavese, di consumare in occasione della Pasqua una colomba di pane dolce.



Una variante della leggenda, risalente alla stessa zona ed allo stesso periodo di dominazione longobarda, narra invece che dei pani a forma di colomba furono offerti al re longobardo Alboino per ingraziarselo dopo che egli, alla vigilia della Pasqua del 572, riuscì a conquistare la città di Pavia a seguito di un lungo assedio.

Per ingraziarselo i cittadini di Pavia gli recarono numerosi omaggi, tra i quali anche dodici giovani fanciulle. Ma un artigiano panettiere gli preparò un pane dolce a forma di colomba che piacque tanto al re da strappargli la promessa che avrebbe rispettato sempre le colombe. Solo dopo scoprì che tutte le dodici fanciulle donategli si chiamavano "Colomba", ma non si offese per lo stratagemma e anzi, tanto fu deliziato che risparmiò dal saccheggio la città ed i suoi abitanti.

L'ultima leggenda tira in ballo addirittura Federico Barbarossa il quale, prima della battaglia di Legnano del 1176 contro i Comuni della Lega Lombarda, vide delle colombe posarsi sopra le insegne nemiche - il famoso Carroccio - e, impaurito dall'auspicio, si ritirò di fronte al nemico. Per festeggiare la vittoria i condottieri dei Comuni fecero confezionare per i loro soldati dei pani a forma di colomba e da quella volta nella zona si usa festeggiare la Pasqua con un dolce a forma di colomba.

In realtà la colomba rappresenta da sempre, anche nell'Antico Testamento con la storia di Noè, un simbolo di pace, di salvezza, di speranza e di rinascita. Così come l'uovo che rappresenta con la sua schiusa l'arrivo in natura di una nuova vita. La presenza di dolci a forma di colomba, adornati o meno con uova, spesso colorate, è documentata in numerose regioni.



Le origini della moderna colomba pasquale.

Quel che è certo quindi, al di là dei fantastici racconti, è che dolci a pasta lievitata a forma di colomba esistono da secoli e, in genere, si tratta di derivazioni della focaccia o di altri pani arricchiti con frutta secca, uvetta e zucchero; dolci tipici delle festività come se ne vedono anche nel nostro territorio e gli esempi più calzanti sono *la pinza* (tipica dell'Epifania) e *la gubana* (tipica di Pasqua).

La moderna colomba, focaccia dolce ripiena di arancia candita e ricoperta da una glassa di zucchero e mandorle, ha invece origini molto più recenti.

L'inventore della colomba di Pasqua, così come la conoscono le ultime generazioni, è il geniale grafico pubblicitario - ma non solo - Dino Villani. Nacque da un'umile famiglia di Nogara (VR) nel 1898 ed essendo figlio del capostazione di Suzzara (MN) riuscì a farsi assumere alle Ferrovie appena diciottenne. Vi lavorò sino al 1923, ma a causa delle sue tendenze socialiste e dopo varie traversie dovute al suo manifesto antifascismo, fu licenziato dall'azienda di Stato. Fu però assunto da un'azienda di Suzzara per svolgere mansioni di segreteria e qui riuscì a coltivare, nel tempo libero, la sua passione per la pittura e l'incisione artistica.

Dino Villani era però nato con la passione dell'arte ed avrebbe voluto dedicarsi a tempo pieno invece di seguire le orme del padre ferroviere. Così, agli inizi degli anni '30, lasciò il paesino mantovano sulle rive del Po ed approdò a Milano città, immergendosi a pieni polmoni nel mondo ancora un po' confuso, ma molto promettente, dell'architettura e della grafica, quello che allora non era ancora stato battezzato *design* e che doveva divenire un'arte al servizio della pubblicità.



A Milano, infatti, erano state aperte le prime agenzie di pubblicità e Villani lavorò per una di esse occupandosi della rivista "L'Ufficio Moderno" fondata dal socialista Guido Mazzali, che però presto fu chiusa dal regime fascista con l'accusa di attività sovversive.

Fu così che approdò, nel 1934, all'azienda dolciaria di **Angelo Motta** occupandosi di modernizzare la cartellonistica pubblicitaria relativa ai prodotti alimentari. La Motta fu il suo trampolino di lancio per una brillante carriera nella cartellonistica e nel management pubblicitario. Oggi Dino Villani viene considerato infatti l'inventore in Italia della comunicazione integrata: slogan su misura, valorizzazione del prodotto tramite il legame con vicende umane, azione di sostegno da parte dei media.

Fu lui, infatti, che rilanciò l'immagine della storica azienda dolciaria milanese con la realizzazione di quella scritta "Motta" rossa sullo sfondo del Duomo di Milano che accompagnava l'immagine del **panettone** e con la quale tappezzò di manifesti tutta la città. Fu poi lui che, per primo, **pensò di legare il panettone al Natale tramite l'istituzione del "Premio della Notte di Natale"**, evento durante il quale una giuria presieduta da Angelo

Motta dava un riconoscimento in denaro ad atti di generosità e a casi commoventi. Egli intuì infatti

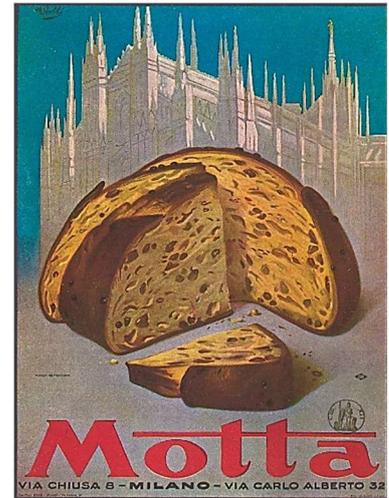
che Natale è un giorno magico, il più adatto per toccare le corde del cuore e legò l'immagine del panettone, dolce che a Milano si consumava tutto l'anno, proprio alla festività religiosa, persuadendo il pubblico dei consumatori che solo con il panettone Natale era davvero un giorno di festa.

Per consolidare il successo, portò poi avanti l'iniziativa di premiare i vincitori del Giro d'Italia, a quei tempi la manifestazione sportiva più seguita in Italia, con un gigantesco panettone Motta di 12 Kg che non poteva certo essere escluso dalle foto dei corridori premiati che apparivano sui giornali.

La massiccia ed efficace campagna pubblicitaria sul panettone aveva risollevato le sorti finanziarie dell'azienda di Angelo Motta che - si diceva - fosse quasi interamente posseduta dalle banche prima di questo esponenziale aumento delle vendite. Ma se legare il prodotto alle Feste di Natale aveva indubbiamente prodotto ottimi risultati, ciò provocava un picco di richiesta nell'ultimo periodo dell'anno producendo un sottoutilizzo degli impianti durante l'arco dei rimanenti mesi.

La successiva intuizione geniale di Dino Villani per l'azienda Motta nacque pertanto proprio dall'idea di sfruttare gli stessi impianti e gli stessi ingredienti utilizzati per la produzione del panettone anche dopo il periodo natalizio, ideando e proponendo al pubblico dei consumatori un dolce che gli ricordava, nella forma, una focaccia chiamata "colombina" che veniva realizzata da sua madre.

Se ci pensiamo bene, infatti, le uniche differenze tra i due dolci stanno nell'assenza dell'uva passa nell'impasto della colomba, la quale è ricoperta di una glassa di mandorle e zucchero che ne ricorda il colore bianco. Varianti che possono essere facilmente gestite. La lievitazione invece è la stessa.



Ecco quindi nascere, intorno al 1935, la colomba pasquale Motta, che in breve tempo diventò una tradizione nazionale, soprattutto quando Villani affidò all'artista ucraino-francese Cassandre (Adolphe Jean Marie Mouron) la realizzazione di un famoso manifesto pubblicitario con l'immagine del prodotto e lo slogan: "*Colomba Motta, il dolce che sa di primavera*".

In pratica Villani aveva applicato un innovativo concetto che oggi viene denominato nella scienza del marketing "line extension", ovvero ampliare, a fronte di una domanda del prodotto variabile con la stagione, la gamma di beni offerti in modo da coprire tutte le fasi dell'anno. Negli anni che precedettero e che videro lo svolgersi del conflitto, la richiesta di questo dolce pasquale così fioriero di speranze e di buon auspicio si diffuse in tutta Italia e da allora venne "adottato" da molte regioni.

Subito dopo Motta, fu l'azienda dolciaria Vergani nel 1944 a produrre industrialmente la colomba pasquale ed ancora oggi, in molte regioni italiane a vocazione dolciaria, come ad esempio il Veneto e la Sicilia oltre alla Lombardia, il dolce viene prodotto sia in forma artigianale, da piccole aziende, che in grandi numeri per la G.D.O. (grande distribuzione organizzata) da parte di imprese dolciarie strutturate quali Bauli, Melegatti, Alemagna e molte altre.

La differenza che indubbiamente rende diverso e più apprezzabile il prodotto artigianale è la limitata presenza di conservanti, poiché la produzione inizia solo nel periodo immediatamente precedente la Pasqua, mentre le aziende industriali iniziano a confezionare il dolce già a dicembre o gennaio.

La differenza che indubbiamente rende diverso e più apprezzabile il prodotto artigianale è la limitata presenza di conservanti, poiché la produzione inizia solo nel periodo immediatamente precedente la Pasqua, mentre le aziende industriali iniziano a confezionare il dolce già a dicembre o gennaio.

Dino Villani: un genio riconosciuto.

La storia di successi di Dino Villani non termina con la colomba pasquale e la sua presenza in Motta, anche se forse, ai non addetti ai lavori, sono più conosciute le sue creazioni di quanto lo sia l'autore.



Prima del conflitto gli fu affidato l'incarico di progettare una campagna pubblicitaria per un dentifricio della Carlo Erba. Insieme con Cesare Zavattini inventò il concorso "5.000 Lire per un sorriso", una sfida di bellezza che premiava appunto con quella cifra la ragazza che avrebbe esibito il sorriso più smagliante. Ebbene, nel 1946 alla fine della guerra, quel concorso fu rinominato "Miss Italia" e vide sfilare alle sue numerose edizioni tutte le future dive del cinema e della televisione. Villani fu un assiduo membro della giuria, insieme ad altri intellettuali e giornalisti, e soleva dire: "Scegliete come Miss la ragazza che dareste come fidanzata a vostro figlio".

Nel 1948, memore delle sue origini e del territorio che lo aveva visto crescere, ideò sempre con la complicità di Cesare Zavattini il "Premio Suzzara", un concorso di artisti che prevedeva, allo scopo di favorire l'incontro tra l'intellettuale ed il contadino, uno scambio tra opere

d'arte ed opere della terra. In pratica gli artisti vincitori donavano le loro opere al Comune di Suzzara e ricevevano in cambio prodotti agricoli di quelle terre. Oggi, dopo più di 70 anni, il concorso si svolge ancora e l'accumulo di opere d'arte ha permesso di istituire nel 2002 una "Galleria del Premio Suzzara", mostra permanente di artisti famosi quali Carrà, Bardi, Guttuso, Cascella, Sassu, Treccani. Vi sono poi altre due iniziative, promosse da Villani, che oggi noi diamo per scontate, ma che furono create a scopo pubblicitario per promuovere prodotti di largo consumo legati a ricorrenze che, fino ad allora, non erano certamente appannaggio del marketing di prodotto.

La **Festa della Mamma** fu ideata nel 1949 sempre con Cesare Zavattini il quale, l'8 di maggio di quell'anno, si lanciò in una conversazione alla radio rivolta ai bambini attraverso una delle sue ben note e fantasiose iperboli: per un giorno i figli avrebbero dovuto fare quello che per 364 giorni facevano le rispettive madri. La festa si sarebbe dovuta svolgere la prima domenica di maggio. Nel 1958 fu presentato al Senato addirittura un disegno di legge per istituirlo ufficialmente ed ancor oggi si celebra.

Anche la **Festa di San Valentino** fu trasformata in Festa degli Innamorati a scopo pubblicitario, negli anni '50, su idea di Dino Villani. Come già avveniva nei Paesi anglosassoni era un'occasione, per promuovere lo scambio di biglietti d'amore, i doni di confezioni di dolci e per le cenette romantiche tra gli innamorati.

Altre due encomiabili iniziative di Villani, insieme ad intellettuali e giornalisti dell'epoca quali Orio Vergani, Gianni Brera, Dino Buzzati e altri, furono quella di fondare nel 1953 all'Hotel Diana di Milano l'**Accademia Italiana della Cucina** allo scopo di tutelare le tradizioni gastronomiche del territorio italiano e quella di istituire nel 1964, al Circolo della Stampa di Milano, l'associazione dei **Ristoranti del Buon Ricordo**, catena di locali che si impegnarono a realizzare una pietanza tipica della cucina tradizionale del territorio accompagnata dall'omaggio al cliente di un piatto di ceramica artistica decorato a tema. Dino Villani si spense a Milano il 13.03.1989 dopo aver partecipato alla prima edizione televisiva di Miss Italia. Molte delle sue opere sono esposte al Museo della Pubblicità del M.A.C. del Castello di Rivoli (TO).

La giornata della mamma

La Festa della Mamma, la prima del 1949, fu ideata da Dino Villani e Cesare Zavattini. L'8 di maggio di quell'anno, si lanciò in una conversazione alla radio rivolta ai bambini attraverso una delle sue ben note e fantasiose iperboli: per un giorno i figli avrebbero dovuto fare quello che per 364 giorni facevano le rispettive madri. La festa si sarebbe dovuta svolgere la prima domenica di maggio. Nel 1958 fu presentato al Senato addirittura un disegno di legge per istituirlo ufficialmente ed ancor oggi si celebra.



La Festa della Mamma, la prima del 1949, fu ideata da Dino Villani e Cesare Zavattini. L'8 di maggio di quell'anno, si lanciò in una conversazione alla radio rivolta ai bambini attraverso una delle sue ben note e fantasiose iperboli: per un giorno i figli avrebbero dovuto fare quello che per 364 giorni facevano le rispettive madri. La festa si sarebbe dovuta svolgere la prima domenica di maggio. Nel 1958 fu presentato al Senato addirittura un disegno di legge per istituirlo ufficialmente ed ancor oggi si celebra.

La ricetta della colomba.

Realizzare una colomba classica a casa non è assolutamente semplice. Come per il panettone, sono previsti più impasti e più lievitazioni, pertanto si tratta di una lavorazione più adatta a pasticceri esperti dotati di attrezzature professionali. La ricetta che vi propongo è invece semplificata ed adatta alla preparazione casalinga con l'ottenimento di un risultato comunque apprezzabile.

Colomba pasquale alle mandorle con salsa di zabaione al vino bianco.

Ingredienti per una colomba da 6 persone:

250 gr. albume (ca. 7 uova), 300 gr. zucchero, 300 gr. di mandorle sgusciate, 200 gr. di mandorle affettate, 130 gr. farina 00 Manitoba, 150 gr. burro + 50 gr. burro per ungere lo stampo.



Descrizione della lavorazione:

Montare bene a neve gli albumi con 150 gr. di zucchero. Tritare nel robot da cucina i 300 gr. di mandorle con 150 gr. di zucchero e mescolare il composto ottenuto con la farina. Fondere i 150 gr. di burro fino a farlo diventare biondo e farlo intiepidire senza scaldarlo troppo. Unire il burro al precedente composto e mescolare delicatamente con una spatola oppure con l'impastatrice alla minima velocità. Imburrare abbondantemente con i rimanenti 50 gr. di burro ammorbidito (della consistenza di una pomata) uno stampo a forma di colomba e rivestirlo con i 200 gr. di scaglie di mandorle. Versare il composto delicatamente nello stampo e livellare senza premere la superficie. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti, mettendo lo stampo sopra la piastra del forno. Con la punta di un coltello staccare la colomba nei punti critici e capovolgere ancora calda su una griglia (quella del forno può andare bene) a raffreddare.

Note:

La colomba va realizzata un giorno prima di consumarla e si può servire il dolce con la **salsa di zabaione al vino bianco**.

Per realizzare detta salsa per 12 persone, servono 6 tuorli d'uovo, 150 gr. di zucchero, 250 gr. di vino bianco dolce (Moscato, Verduzzo ecc.) ed un pizzico di maizena come addensante.



Sbattere lo zucchero con i tuorli con una frusta, quindi aggiungere il vino e la maizena fino a quando non si sarà sufficientemente addensata. Quindi cuocere la salsa a bagnomaria nel "polsonetto" per circa 15 minuti e lasciarla raffreddare. Versare una cucchiata di salsa sopra ogni fetta di colomba.

ⁱ L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, è un'associazione senza fini di lucro che ha come scopo statutario quello di studiare le origini, la storia e l'evoluzione della gastronomia del territorio italiano, per promuoverne la conoscenza e difenderne i valori culturali ed identitari, quali la "civiltà della tavola". Per maggiori informazioni consultare il sito: www.accademia1953.it