

La colomba di Pasqua

Perché a Pasqua mangiamo la colomba?

E' un simbolo della cristianità, esprime il concetto di pace e di salvezza. Di questo animale si narra nella Bibbia, nell'episodio di Noè, che per tre volte la fece uscire dall'arca e alla terza volta portò con sé un ramoscello d'ulivo nel becco. Il ramoscello stava a significare che il diluvio era terminato e finalmente si poteva approdare sulla terraferma. Dio aveva placato la sua ira e aveva perdonato l'uomo; il simbolo di questo nuovo patto fu l'arcobaleno che univa il cielo e la terra. La colomba è dunque simbolo della salvezza dell'uomo, portata a maggiore e definitivo compimento con il sacrificio di Cristo sulla croce.

Un ricordo che riaffiora in questo periodo pre-pasquale è la colomba fatta in casa che mia nonna preparava per noi bambini. E' un ricordo di circa 45-50 anni fa...Era una gioia riceverla, vederla, giocarci un po' e poi mangiarla. La propongo a voi, come la ricordo.

E' piuttosto elaborata farla come al tempo, però si può semplificare.

Ingredienti per 3 colombe:

1 uovo per l'impasto

3 uova per farcire le colombe e un albume

700 gr di farina c.a.

100 gr di zucchero (2 cucchiari per guarnire)

100 ml di latte

50 ml di olio d'oliva

½ panino di lievito di birra (15 gr c.a.)

1 bustina di vanillina

1 arancio

1 limone

2 chiodi di garofano, noce moscata, cannella

10-15 mandorle

1 cucchiaino di miele o zucchero

20 ml di vino bianco o vermouth

Una confezione di confettini colorati



Procedimento

Preparare il lievito in una terrina con $\frac{1}{2}$ bicchiere di latte tiepido in cui viene sciolto il lievito di birra, il cucchiaino di miele e farina q.b. per ottenere una pastella abbastanza fluida. Lasciare lievitare circa un'ora, coprendo la terrina con un canovaccio.

Mettere i due chiodi di garofano nel vino bianco.



Sgusciare le mandorle, immergerle in acqua bollente per 30 secondi circa, pelarle e pestarle. Dopo circa un'ora estrarre i chiodi di garofano dal vino e metterli da parte.

Aggiungere al lievito tutti gli ingredienti e mescolarli, prima l'uovo battuto, l'olio, il latte, lo zucchero, il vino aromatizzato, la buccia grattugiata del limone e dell'arancio e quindi una spruzzata di noce moscata e cannella, la vanillina e da ultimo impastare con la farina. (Se si usa il lievito in polvere istantaneo per dolci, si procede speditamente mischiando tutti gli ingredienti. Gli aromi naturali possono essere sostituiti dalle rispettive essenze nelle ampolline).

Ottenuto un impasto morbido ed elastico, che non si attacchi più alle mani, farne un panetto e lasciarlo lievitare per circa un'altra ora, coprendolo con un canovaccio.



Nel frattempo oliare 2-3 teglie a bordi bassi, passarci della farina a pioggia in modo tale da formare una sottilissima pellicola antiaderente, altrimenti usare della carta forno

.Prelevare parte dell'impasto e dare una forma simile ad un triangolo schiacciato per formare il corpo della

colomba, poi formare le ali, trasversalmente al corpo, sagomare a forma di colomba

Sul dorso creare una piccola concavità, deporre un uovo fresco con il guscio (lavare bene l'uovo prima) e ancorarlo al corpo della colomba con un incrocio di bastoncini di pasta. Procedere formando tre colombe, volendo, il corpo di una la si può anche intrecciare. Lasciarsi un piccolissimo quantitativo d'impasto, farne una pallina, come un'oliva.

Disporre le colombe nelle teglie, coprirle con un canovaccio e aspettare una nuova lievitazione.



Per sapere quando è ora di infornare le colombe, si suggerisce questo metodo: prendere mezzo bicchiere d'acqua e inserirvi il piccolo quantitativo d'impasto lasciato a forma di oliva, all'inizio andrà a fondo. Quando l'impasto sarà lievitato, la pallina d'impasto verrà a galla e sarà ora di infornare i dolci.



Infornare le colombe a forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti (controllare perché i tempi e la gradazione variano a seconda del forno utilizzato, usare uno stuzzicadenti per controllare la cottura.

Quando infilzandolo nella parte più alta ne uscirà asciutto, è il momento giusto per sfornare il dolce).

Dopo sfornate, lasciarle leggermente raffreddare.

Battere a neve un albume d'uovo con due cucchiai di zucchero, pennellare l'albume sulle colombe ancora tiepide e infornare nuovamente per 2-3 minuti per far formare una crosticina bianca e simulare il candore della colomba. In alternativa dopo aver spalmato l'albume, cospargere la colomba con i confettini colorati.



Per definire ancora meglio l'animaletto, si può prendere parte della buccia d'arancia e tagliarne un triangolino per imitare il becco, mentre i due chiodi di garofano saranno gli occhi. Per completare l'opera, un ramoscello d'ulivo sul becco raffigurerà proprio la colomba di Noè, che insieme all'uovo, emblema della nascita, conferirà una maggiore valenza simbolica alla composizione.



La pace è il valore che tutti condividiamo, come ha ben evidenziato la scrittrice Jacqueline Morineau, che nel suo ultimo libro *La mediazione umanistica. Un altro sguardo sull'avvenire: dalla violenza alla pace* ha proposto una riflessione sullo spirito della mediazione, cioè su quel soffio, su quella capacità di farsi umile per lasciare spazio anche all'altro, al diverso da sé. Nella relazione intelligente, nel saper essere e nel saper fare del quotidiano, possiamo vivere l'autenticità dei rapporti relazionali, direzionati all'ascolto di se stessi e degli altri. La mediazione umanistica è un cammino che parte dalla consapevolezza, dall'accettazione, dal lasciare spazio e dignità agli altri per giungere ad una comprensione reciproca nel rispetto di ogni cultura e società. Lo spirito di mediazione umanistica propone una cultura di pace rivolta all'intera umanità.

Consigli di lettura

Jacqueline Morineau, *La mediazione umanistica. Un altro sguardo sull'avvenire: dalla violenza alla pace*, traduzione di Alessandra Gaetani, Erickson, 2018

FN

