

12 Aprile 2017

A Pasqua non sapete che colomba pigliare? C'è la degustazione guidata

Giovedì 13 aprile al Tassino Cafè di Bergamo le specialità artigianali del Panificio Marchesi abbinate a cocktail e vini





Mai provata la colomba abbinata a un gin tonic? Chi vuole esplorare

nuove sfumature e sensazioni del dolce pasquale può partecipare giovedì 13 aprile alla seconda serata di degustazione organizzata da Panificio Marchesi e Tassino Café nel locale di largo Rezzara a Bergamo.

L'incontro (alle 21, costo 15 euro) proporrà tre versioni della colomba artigianale del panificio - tradizionale, con gocce di cioccolato fondente e ai marron glacé - accompagnate rispettivamente a gin tonic, vermouth e passito veronese Ismaele 2009, sotto la guida professionale di Alessandro Salamina e Giuseppe Tironi che illustreranno le scelte dal punto di vista "scientifico", gustativo e - perché no? - emozionale.

«Abbiamo voluto offrire un approccio diverso, più approfondito, al prodotto - spiega Roberto Marchesi, titolare del panificio -, anche con qualche azzardo, ma capace di far percepire, grazie agli esperti, le differenze nella qualità». Le colombe, insieme ai panettoni, sono prodotti di punta del panificio tanto da meritarsi ognuno un sito dedicato (www.ilpanettonemarchesi.it - www.lacolombamarchesi.it) e sono richiesti in tutta Italia. «La fidelizzazione è alta, chi li ha provati torna - evidenza -. Credo che ci sia già una grande attenzione da parte dei consumatori nella scelta del dolce, con questa iniziativa abbiamo voluto dare ulteriore valore, ma anche festeggiare insieme a clienti e amici la Pasqua».

L'appuntamento, già realizzato il 6 aprile con abbinamenti di altri tre tipi di colomba a tre vini, si inserisce in un progetto più ampio di collaborazione tra Panificio Marchesi e Tassino Café, che hanno anche realizzato il truck "certificato" East Lombardy, per portare nelle grandi manifestazioni (tra le prossime la Mille Miglia e la Fiera millenaria nel mantovano) i piatti ed i prodotti dei quattro territori insigniti per quest'anno del titolo di Regione europea della Gastronomia, ossia Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.