

# Il moscato da «mangiare»

Quasi settanta litri di pregiatissimo moscato rosa sono stati assorbiti dai preziosi acini di uva sultanina che sono finiti nell'impasto delle colombe preparate da Exquisita. «Quest'anno abbiamo raddoppiato la produzione - spiega Walter Tomio - abbiamo sfornato 700 dolci, anche perché l'anno scorso erano stati molti i clienti che ci avevano chiesto le colombe, ma erano esaurite».

Alla degustazione di sabato era presente anche Lucia Letrari, della prestigiosa cantina in cui prende vita il moscato rosa usato per aromatizzare le colombe. «Il rosa non è quello del colore, ma il profumo di rosa canina, un aroma particolare che matura in chiodi di garofano. È un vino alcolico in grado di enfatizzare cibi sia dolci che salati. Con i formaggi arborinati, come il gorgonzola, servito fresco è una meraviglia, ma dà il meglio di sé anche a temperatura ambiente, con dolci mandorlati».

«Le colombe, impastate artigianalmente con lie-

vito di pasta madre, sono pronte e con il passare dei giorni l'aroma del moscato rosa si espande nell'impasto: a Pasqua sarà al massimo della fragranza», spiega Walter Tomio.

«Creatività e sistema - ha commentato l'assessore provinciale Tiziano Mellarini - sono i due elementi fondamentali per l'imprenditorialità. I consumatori sono più esigenti, ma questi sono prodotti straordinari e l'intelligenza imprenditoriale porta proprio a raggiungere gli obiettivi preposti. Va poi sottolineata l'attenzione forte verso il marketing innovativo, e verso il tessuto locale». E proprio per evidenziare il coinvolgimento con la realtà di zona, era presente anche Andrea Gentilini, vicepresidente della cooperativa Punto d'approdo, a cui fanno capo 32 dipendenti, perlopiù donne con forte disagio sociale. Ed è proprio questa azienda che si incarica del confezionamento delle colombe, grazie alla cooperativa "Le Formichine" nata da un progetto in collaborazione con l'Opera famiglia materna. B. G.