

La Colomba Punto Rosso: a Saronno la novità pasquale targata Lazzaroni

Pubblicato: Martedì 14 Marzo 2023



Dopo il successo del Panettone artigianale per Natale e dei Cuor del Chiostro per San Valentino, arrivano per la Pasqua **le Colombe Punto Rosso**, prodotte nel laboratorio di pasticceria **Punto Rosso** di via Gorizia 41 a **Saronno**, targato Paolo Lazzaroni & Figli.

Si tratta di una novità per la storica azienda saronnese, nota in tutto il mondo per i suoi Amaretti, Panettoni e per il liquore Amaretto. La Colomba Punto Rosso è **infatti in vendita solo nello spaccio aziendale di Saronno**: «Le colombe vengono prodotte solo in questo laboratorio a mano, ne facciamo una quantità definita alla settimana – racconta **Luca Lazzaroni**, amministratore delegato dell'azienda - . Per produrre questa colomba artigianale siamo riusciti ad utilizzare solo ingredienti di altissima qualità. È un prodotto senza alcun tipo di conservanti, miglioranti e aromi. **È un prodotto completamente naturale**».

Per dare vita alla Colomba Punto Rosso, che mira ad essere il top di gamma nel mercato dei lievitati, si parte da **un'antica ricetta** recuperata dagli archivi storici di famiglia e dalle indicazioni di **uno dei massimi esperti italiani del mondo della pasticceria**, il maestro Rolando Morandin.



Si uniscono poi **ingredienti di altissima qualità**: una pasta madre viva di 90 anni, tramandata da generazione in generazione, burro di latteria, uova fresche da allevamento e canditi ottenuti da frutta fresca.

«Come per il panettone **la nostra missione era quella di realizzare qualcosa di speciale**, che fosse il massimo che si potesse fare sul mercato» racconta Luca Lazzaroni, amministratore delegato dell'azienda. La Colomba Punto Rosso, in produzione limitata, è proposta in tre varianti: la versione classica con la glassa di mandorla, al cioccolato e all'amaretto e pesca.



Per prenotare la Colomba Punto Rosso è necessario scrivere a info@chiostrodisaronno.it. Perché la decisione di proporre una colomba in versione limitata? «Volevo assaggiare un prodotto che mangiavo da piccolo e che poi non ho più trovato su mercato, mi era rimasto quel sapore e quindi quella voglia di riproporlo – **conclude Lazzaroni** -. Abbiamo in centro a Saronno un archivio storico con avevamo la ricetta: abbiamo semplicemente provato a realizzarla. L'altro motivo è che sul mercato ci sono diversi panettoni artigianali, ma non c'è un panettone milanese. Noi ne abbiamo realizzato uno di altissima qualità».

Il panettone come 200 anni fa: Lazzaroni a Saronno riporta in vita l'antica ricetta

Valentina Rizzo
rizzo_v@yahoo.it