

## Pan perdù di Colomba scappata

**Pubblicato:** Sabato 2 Aprile 2016



*Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche pubblicato un ebook che porta lo stesso nome di questa rubrica e che ha appena pubblicato un ebook di interessanti e curiose ricette:*

Se Expo ha centrato il bersaglio attirando **milioni di visitatori che hanno preso d'assalto i padiglioni** e divorato il meglio della cucina del pianeta in un interminabile banchetto fusion, indubbio e meritato motivo d'orgoglio per Milano e l'Italia intera, forse ci siamo un po' dimenticati del tema portante della sostenibilità alimentare, **presi che eravamo dalla kermesse della caloria e dell'alta gastronomia.**

Il problema rimane però scottante, e puntualmente si ripropone ogni qualvolta ci assale il senso di colpa per le oltremodo eccessive libagioni rituali delle nostre feste comandate. Pasqua non fa eccezione, e insieme al Natale si presenta puntuale con **una sequela di avanzzi e rimasugli che ci ingombrano frigorifero**, dispensa e coscienza. Ecco quindi un modo semplicissimo ed efficace per dar nuova vita alla Colomba avanzata, magari un po' raffermata. Si ricavano dalla superstite dei cubotti di un paio di centimetri di diametro – ma vanno benissimo anche delle semplici fette – che si inzuppano in uovo e latte sbattuti con un po' di zucchero, e perché no un cucchiaino di Rhum o di Cointreau. **Si fanno poi pigramente rosolare in buon burro spumeggiante** finché acquistano un bel colore dorato. A quel punto si cavano dalla padella e si possono spolverizzare con zucchero semolato, per un effetto ruvido, o a velo, e anche con miele, o addirittura con tutti e tre. Volendo si possono formare dei piccoli spiedini alternando i cubi a fragole o lamponi. Si mangiano tiepidi, con un bicchiere di vino dolce.

**Questo procedimento è ben noto a tutti bambini francesi e spagnoli**, in quanto è d'uso in quei paesi riciclare il pane raffermo in tal modo, servendolo per merenda. In Francia si chiama “pain perdu”, mentre in Spagna prende il nome di “torrijas”. Nato verso la fine del '400 in una Francia che faticava a uscire dal medioevo, **il pan perdù era tipico del periodo di quaresima**, per aiutare a superare la fame dovuta al digiuno senza infrangere il divieto di consumare carne. Nella nostra epoca di paradossi e superconsumi nella quale la penitenza viene invece dopo le feste, questa ricetta ben si adatta anche per la sua velocità e la sua semplicità.

Parlando di consumi, c'è da dire che la nostra colomba è figlia, **anche alquanto giovane, di uno dei più geniali pionieri della pubblicità italiana, Dino Villani.** Nel 1934, fresco di nomina come direttore pubblicitario della Motta, trovò il modo di non interrompere il lavoro dei macchinari che producevano il panettone anche dopo Natale, utilizzando lo stesso impasto per un dolce, inventato di sana pianta, dedicato alla festività della Pasqua. Il successo fu immediato e gli italiani adottarono su due piedi la nuova tradizione “ancestrale” istantanea della Colomba.

Il genio di Villani non si limitò a creare la tradizione sulla tavola degli italiani. Nel 1939, passato alla Carlo Erba, si inventò il concorso “5000 lire per un sorriso” per pubblicizzare un dentifricio, divenuto “Miss Italia” nel '48 e ch'egli condusse fino al '58. Non gli bastò. Tra le altre geniali trovate e invenzioni possiamo annoverare la fondazione nel 1953, insieme all'amico giornalista Orio Vergani, **dell'Accademia Italiana della Cucina**, e successivamente della scuola di perfezionamento in economia aziendale, oggi nota come SDA Bocconi!

Tornando ai nostri “bocconi”, se ben servono i concetti della sostenibilità domestica **evitando lo spreco di cibo**, non sono altrettanto virtuosi sul piano dietetico per l’inconfessabile, mostruosa carica calorica. Si sa, il piacere senza colpa è piacere a metà. Ci si abbandoni quindi con lasciva moderazione, sorseggiando un morigerato moscato d’Asti, magari espiando più tardi in palestra o sulle varie e panoramiche piste ciclo-pedonali della nostra bella provincia.

[Qui l’ebook di Pierre Ley](#)

di Pierre Ley