

# Per la tua Pasqua la colomba di Matteo Frigeni

## PASTICCERIA CAPRICCIO 84

I grandi lievitati da ricorrenza sono, per Matteo Frigeni della pasticceria Capriccio 84, una passione viscerale, che viene dal profondo, tanto che per lui non esistono ricorrenze a riguardo, ma li prepara tutto l'anno. E quest'anno, come successo alcuni mesi fa con il panettone, ha deciso di mettersi in gioco ottenendo un altrettanto grande risultato: la medaglia di bronzo con la colomba classica al concorso organizzato dalla FIPGC: la Federazione

Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Anche solo questo, è un validissimo motivo per prendere il telefono e prenotare la colomba classica di Matteo, con scorze di arancia candite, come vuole la tradizione. Non solo, tra le proposte ci sono anche le versioni golose e creative, come quella al pistacchio, farcita con la golosa crema, poi glassata e impreziosita dalla granella di pistacchio. E ancora, la colomba con albicocca e cioccolato, la fragoline e cioccolato bianco e la novità dell'anno: con limone semi-can-

dito e cioccolato bianco. Ma come dare un ulteriore tocco goloso alla Pasqua? Con le uova di cioccolato prodotte nel laboratorio della pasticceria: belle da vedere e, soprattutto, stragolose. E' possibile pre-ordinare tutti i prodotti e ritirarli direttamente alla pasticceria grazie al servizio take away, ma anche è disponibile il servizio delivery, con ordini minimi di 20,00 euro e consegna gratuita entro i 5 km dalla pasticceria. Per chi risiede più lontano, nessun problema: verrà chiesto solo un piccolo contributo. La

colomba è proposta nella versione da 750 g e 1 kg, mentre la produzione del taglio da 500g è sospeso fino a dopo Pasqua, visto il grande carico di lavoro attuale. Matteo Frigeni non si ferma mai e in queste settimane ha continuato anche con la formazione frequentando un corso presso **CAST** alimenti di Brescia, una scuola di grande prestigio. L'obiettivo è stato quello di introdurre grande innovazione per la gamma dei semifreddi, in vista dell'estate, e della pasticceria mignon. Per ordini, chiamare il numero 035 612372 - [www.capricciopatisserie.com](http://www.capricciopatisserie.com)



Matteo Frigeni e la medaglia di bronzo per la sua colomba classica

