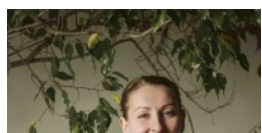


Pasqua, asporto e consegna a domicilio al ristorante La Campaza

Rielaborati i dolci della tradizione con le colombe e le uova della pasticciera Oksana Hihlava




31 Marzo 2021 Il ristorante La Campaza di Fosso Ghiaia (con i suoi 1200 coperti, uno dei più grandi d'Italia) per la prima volta, nel weekend pasquale, ha scelto di svolgere i servizi di asporto e di consegna a domicilio. Fra sabato 3 e lunedì 5 aprile, i clienti potranno dunque fare le proprie ordinazioni dal menù del ristorante (entro le 18 del giorno precedente), scegliendo poi la modalità preferita per il ritiro dei piatti ordinati. Nel caso di ritiro diretto, per raggiungere il ristorante è necessario compilare l'autocertificazione ai sensi del Dpcm in vigore.

Nel menù proposto per l'occasione, alcune novità relative ai dolci pasquali: si tratta di rielaborazioni particolari delle ricette tradizionali, a cura dello staff della Campaza guidato dalla pasticciera Oksana Hihlava (nella foto).

Per il periodo pasquale, infatti, La Campaza produrrà in proprio i due dolci più tipici del periodo: le uova e la Colomba. Le uova, su ordinazione, saranno realizzate con cioccolato Valrhona e di diverse misure: caratteristica principale la decorazione, particolarmente curata e sempre diversa. Per la Colomba, invece, sono previste due varianti, entrambe basate su un impasto di lievito madre e sulle farine del Molino Mariani di Senigallia. La più "classica" contiene mandorle, arance e cedri canditi di Agrimontana e cioccolato Valrhona; la seconda contiene cioccolato bianco e lamponi canditi, ed è decorata con nocciole.

"Mi piace partire dalle ricette tradizionali e sperimentare varianti nuove, utilizzando quando possibile prodotti del territorio", sottolinea Oksana Hihlava, da due anni pasticciera della Campaza. Originaria dell'Ucraina, in Italia ormai da 18 anni, Hihlava ha lavorato in vari locali della riviera ravennate ed è la responsabile della pasticceria del locale di Fosso Ghiaia da circa due anni. "Ho avuto la fortuna di lavorare con maestri molto bravi, che mi hanno insegnato tanto – continua Oksana –: quando produco i miei dolci, di solito parto dalle loro indicazioni e comunque dalle ricette classiche, e vi aggiungo la mia creatività innata, anche per quanto riguarda l'accostamento

dei colori". 

© copyright la Cronaca di Ravenna