

# I VIAGGI

di Repubblica

ANNO X  
NUMERO 487  
20 DICEMBRE  
2007



## Pianeta Antartide

Navigazione irreale, una natura  
splendida e una serie infinita  
di incontri ravvicinati con pinguini,  
foche e megattere

COLLODI - SIENA - FERRARA - PESCARA - INDIA - CINA

# Alla festa del palato



Giovanni Bellini davanti alla sua pasticceria con una teglia di "Cocodrilli"

Un **itinerario** alla scoperta delle delizie dolciarie del Natale: dal classico Panettone milanese ai **Mustaccioli** calabresi, dalla tipica Presentosa di Pescara alle Chicche napoletane

— TESTO DI LOREDANA TARTAGLIA E FOTO DI GILBERTO MALTINTI —

**N**ONOSTANTE il mondo cambi rapidamente, i dolci italiani rimangono tuttora fortemente legati alla tradizione. Frutto di una cultura tutta nostra: di gusto, di piacere della convivialità. Dal classico Panettone milanese alla Focaccia torinese dell'Epifania, fino al Buccellato siciliano o ai Mustaccioli calabresi, è un'atmosfera dolce quella che invade l'intera Penisola con un menu ricco e vario. Nelle città o nei paesi è tutto un ribollire di creme, uno sfrigolare di padelle, un lievitare di forni per portare a tavola durante le feste un pezzo di casa, un angolo di ►

Foto grande: i salami di cioccolata di Giancarlo Bettazzi. Sotto: Riccardo Ferracina, pasticciere a Camisano. In basso a destra: Massimo Ciolini



## In Italia ci sono varie città che hanno una forte vocazione e tradizione dolciaria. Una di queste è senza dubbio Prato, dove antiche pasticcerie sfornano da secoli delizie artigianali conosciute in tutto il mondo

cuore, un sapore perduto dell'infanzia. Pronti a fare spazio alle golosità in arrivo, ecco una piccola mappa dove fare scorta di dolci.

Nella bella cittadina di Avigliana, a 20 km da Torino, tra il Parco naturale Laghi di Avigliana, la Valle di Susa, il Monte Pirchiriano dove sorge l'Abbazia di S.Michele, in quella fetta di Piemonte da buongustai, si incontra la pasticceria di Alessandro Dalmasso dove si può comprare un Panettone speciale, il Quattro Stagioni: un quarto all'arancia, uno al marron glacé (la valle di Susa è terra di ottime castagne e in questa pasticceria curano la canditura in modo perfetto), uno tradizionale e uno con gocce di cioccolato e nocciole morbide del Piemonte. Per la Befana qui preparano una focaccia che affonda le radici nelle feste di famiglia dei primi del '900: in una parte di questo dolce a lievitazione naturale, vengono nascoste due fave, una bianca e l'altra nera. Secondo la tradizione chi trova la fava nera dovrà pagare da bere ai commensali.

Un pistacchio di Bronte, un cubetto di cocco o una fragola, tutti ricoperti di cioccolato o addirittura un calice per il brindisi an-

ch'esso di cioccolato, da mangiare subito dopo aver sorseggiato lo spumante; sono le Chicche di Dolce Idea, fabbrica nel centro di Napoli con succursali nel quartiere del Vomero e di S.Liborio, dove i cioccolatini sono freschi ogni giorno, senza grassi idrogenati, né conservanti e devono essere consumati al massimo entro venti giorni. Il cioccolato è protagonista anche nella Presentosa, dolce tipico pescarese da acquistare nella pasticceria Caprice di piazza Garibaldi a Pescara, dove Fabrizio Camplone, pasticciere doc, prepara una semisfera ricoperta di cioccolato che avvolge un delizioso impasto a base di uova, mandorle e liquore che prende lo spunto da un dolce a lungo decantato da D'Annunzio. Alla Figlia di Iorio, celebre opera dannunziana ma anche uno dei dipinti di maggior successo di Michetti, è dedicata invece la DolceMila.

Nel cuore della Brianza il sapore e la dolcezza abitano nelle due pasticcerie artigianali La boutique del Dolce a Concorezzo e a Cologno Monzese di Achille Zoia. Con la figlia Monica e il genero Stefano Buelli preparano il Panettone Paradiso, con noci e

gocce di cioccolato al posto dei canditi ma anche il tradizionalissimo panettone milanese qui, se non altro per vocazione geografica, viene preparato ad hoc. L'eclettismo, la voglia di mescolare ricette e tecniche diverse non sembra sfiorare Antonio Fragomeni a Reggio Calabria che da vent'anni sforna i classici della pasticceria calabrese come le Susumelle (biscotti con miele, zucchero, frutta candita e cioccolato), i Mustaccioli, tipico dolce reggino a base di miele, zucchero, frutta candita e cioccolato e i golosissimi Petrari, fagottini di frolla ripieni di noci, fichi, mandorle, nocciole, uva passa, vino cotto, garofano e cannella.

Il Panficato, invece, è una specialità della pasticceria Signorini a Quarrata vicino Pistoia con lo stesso impasto del panettone e l'aggiunta di fichi morbidi, mentre per un torrone al miele di rododendro, mandorle e nocciole, oppure al miele di agrumi con mandorle e pistacchi, bisogna andare a Trescore Balneario nel Bergamasco (paese conosciuto per le terme e gli affreschi di Lorenzo Lotto della Villa Suardi) alla pasticceria di Giovanni Pina, dove ▶



— PRATO —

### Dolcissima Città

SU E GIÙ PER L'ITALIA non può mancare una tappa a Prato, dove Filippo Lippi, pittore rinascimentale, soggiornò realizzando nel Duomo le Storie di S. Stefano e S. Giovanni Battista. Qui, nel distretto noto per la manifattura tessile si è via via imposta una forte tradizione dolciaria artigianale, a cominciare dall'Antico Forno Mattei, in pieno centro, detto anche La Mattonella. Cantucci doc, biscotti Brutti ma Buoni, Torta mantovana, Filone candito (pasta brioche con marmellata, ciliegia candita e marzapane) e il Pan di ramerino, fanno di questa bottega, nata nel 1858 e condotta oggi dalla famiglia Pandolfini, un tempio del buon gusto le cui specialità si riconoscono dalle confezioni blu. Nelle strade del centro vanno forte anche i Salamini al cioccolato (piccoli tranci di cioccolata a foggia di salamini) di Giancarlo Bettazzi, con le vetrine del suo Chocolat affacciate nel salotto buono della città. In molti a Natale acquistano qui anche il Toscanello, cioccolatino al latte ripieno di vin santo e spezie toscane simili a quelle del Panforte. Non è da trascurare la Torta Filippo, dolce a base di pasta frolla, pan di Spagna al cioccolato, maraschino e confettura di ciliegie. Per acquistare una torta vincitrice del campionato del mondo visitare Luca Mannori, pasticciere pluripremiato con la sua Setteveli, bavarese alla nocciola con sette veli di cioccolato, un pralinato ai cereali e mousse di cioccolata fondente per la copertura. Ottimo anche il suo panettone con gianduia e cioccolato o quello con mango, papaia e cocco. Chi invece ha problemi di intolleranza o allergie può scegliere il laboratorio di Nonna Papera, dove Mimma Coppini elabora ricette e sforna dolci freschi e secchi senza zucchero, senza uova,

senza farine di frumento, senza burro, senza grassi animali secondo le necessità. Sempre in Toscana, a Carmignanello, nella valle del Bisenzio, i Fratelli Ciolini sono un tempio del buon gusto e della tradizione. Tra panettoni decorati, case di marzapane e vetrine che fanno del Natale di una volta, sfornano freschissimi panettoni con lampone, fragole e fragoline di bosco provenienti dal territorio e i Castagnoli, biscotti a base di castagne della valle del Bisenzio. Sembra la bottega di Babbo Natale quella di Giovanni Bellini a Carmignano, paesino famoso per il vino e il Vin Santo, sempre nella provincia pratese. Soprannominata Bottega d'I fochi, è un indirizzo da non perdere per gli amaretti, i cantucci, i croccantini e i ricciarelli artigianali nonché per il Coccodrillo, dolce a base di pasta frolla, marsala secca, crema e cioccolata.

prannominata Bottega d'I fochi, è un indirizzo da non perdere per gli amaretti, i cantucci, i croccantini e i ricciarelli artigianali nonché per il Coccodrillo, dolce a base di pasta frolla, marsala secca, crema e cioccolata.

Elisabetta Pandolfini della pasticceria Mattei di Prato. A destra Luca Mannori e, sotto il forno della pasticceria Boccione di Roma



MIRAZZ

— PASTICCERIA DALMASSO —

corso Laghi 10 ☎ 011-9311482

Avigliana (Torino)

—DOLCE IDEA —

via Solitaria 7-8, Napoli

☎ 081-7642832

via G. Bonito 2, Napoli

☎ 081-5560563

via San Liborio 2, Napoli

☎ 081-4203090

— CAPRICE —

piazza Garibaldi 29, Pescara

☎ 085-691633

www.fabriziocamplone.com

— LA BOUTIQUE DEL DOLCE —

via De Giorgi 2, Concorezzo (Milano)

☎ 039-6049251

www.laboutiquedeldolce.it

via Mazzini ang. Via Visconti - Cologno

Monzese (Milano) ☎ 02-2546534

— PASTICCERIA FRAGOMENI —

via Sbarre Inferiori 120

Reggio Calabria ☎ 0965-594569

— BOCCIONE PASTICCERIA —

via del Portico d'Ottavia 1, Roma

☎ 06-6878637

— PASTICCERIA CRISTALLI DI ZUCCHERO —

via di Val Tellina 114, Roma

☎ 06-58230323

— DOLCEMENTE —

viale Vasco de Gama 97, Ostia Lido

(Roma) ☎ 06-56347310

— PAZZAGLIA —

corso Tacito 10, Terni ☎ 0744-407102

— BISCOTTIFICIO BELLINI —

via Roma 10, Camignano (Prato)

☎ 055-8712033

## Gli ingredienti sono il segreto della pasticceria natalizia artigianale. Scelti con cura, caratterizzano i dolci tipici

— ROMA —

### Lontano dal Panettone

A ROMA PER CHI cerca pasticcerie lontane dai sentieri battuti dove non si vive di solo panettone, ci sono i dolci della pasticceria Boccione al Ghetto, bottega rimasta fedele nell'arredamento e nell'ambiente agli anni '50, a gestione familiare, a pochi passi dal Lungotevere e l'Isola Tiberina, dove i biscotti, la torta ricotta e cioccolato o quella alle visciole riportano ai sapori dell'infanzia. Ipercaloriche delizie di *haute cuisine* in micro vasetti *pret à porter* buoni e belli, quelli della pasticceria Cristalli di Zucchero a Monteverde, quartiere appartato della capitale, dove lo chef Marco Rinella prepara Minivermine, piccoli dolci monoporzionati da esibire sulla tavola delle feste nonché lo Jupiter, un tronchetto al cioccolato Carai-be al 60% con croccante alle noci. Per un "colpo di scena" a fine pranzo si può optare per Venere, una bavarese allo yogurt con fragoline di bosco preparata dalle mani esperte di Mirko Palmieri, team manager per il Lazio della Federazione Italiana Cuochi, sezione dolci, titolare della pasticceria Dolcemente di Ostia, dove ogni giorno compaiono in vetrina succulente golosità.

hanno le "mani in pasta" da tre generazioni. Una mattonella di cioccolato bianco al mirtillo rosso è il *divertissement* in omaggio alla presenza americana nella vicina Vicenza, di Ferracina, laboratorio del cioccolato e forno a Camisano dal 1910, appena restaurato. A Terni, alla pasticceria Pazzaglia che conserva ancora arredi degli anni '30, il Panpepato e il Panfrutto sono ancora il dolce regionale, mentre in Sardegna non è Natale se sulle tavole non compare una Copuleta (dolce di mandorle e uova) o una Pompia (agrumi cotti nel miele). Dove comprarle? Da Sos Pipitos sul lungomare di Siniscola, Gianni Cambosu e la moglie Maria Cristina da sempre privilegiano la lavorazione tradizionale dell'agrumi Pompia, una via di mezzo tra pom-



pelmo, cedro e limone che solo qui ha un sapore unico. Alla pasticceria La Copuleta di Ozieri, vicino Sassari, Santina Cappai da vent'anni prepara l'inconfondibile dolce con la glassa bianca. A Palermo, alla pasticceria di Salvatore Cappello in centro, si può fare scorta di Cannolicchi (versione mignon del cannolo siciliano) e di Surprise, biscotti col buco farciti di morbida ricotta. Da spiluccare senza sensi di colpa verso la linea, almeno a Natale. ●

# Torrone antico e moderno

Proseguiamo nel nostro viaggio attraverso i dolci natalizi.

L'incontro è con alcune pasticcerie, dal Piemonte alla Sicilia, dalla Calabria alla Sardegna, che usano ancora oggi ricette tradizionali tramandate da generazioni

— DI MARCO ANGELINI —



Torrone tipici in una pasticceria romana

— Pasticceria Canelin —

Moriondo & Gariglio

— Moriondo e Gariglio —

— Torrone Corsino —

**I**L NOSTRO VIAGGIO tra i produttori di Torrone artigianale inizia dal Piemonte, in provincia di Alessandria, a Visone, a pochi passi da una torre del '500, dove Giovanni Verdesse, titolare della Pasticceria Canelin, produce un Torrone, da quattro generazioni, con la stessa passione e la stessa attenzione alle materie prime. Grazie al miele di acacia e millefiori preso da produttori locali e alle nocciole Piemonte Tonda Gentile delle Langhe, ottiene un Torrone duro ma friabile. Nella cottura, viene seguito perché ogni volta ha un'evoluzione diversa; solo la grande esperienza del torronaio fa capire il momento giusto per ogni fase della preparazione.

PASTICCERIA CANELIN

via Acqui 123, Visone (Alessandria) ☎ 0144-395285

DA VISONE CI muoviamo verso la Liguria e ci fermiamo a Sestri Levante, deliziosa cittadina che si allunga sul mare tra due

baie dai nomi poetici: la Baia del Silenzio e la Baia delle Favole, così battezzata da Andersen. Separa le due insenature un istmo che collega la terraferma con il promontorio roccioso Dell'Isola, meraviglioso tratto di costa, ricco di pini contorti dal vento, di rupi rossastre, di eriche centenarie, di lecci e alti cipressi. L'Antica Bottega Rossignotti, locale storico d'Italia in via XXV Aprile, iniziò l'attività nel 1840, come «Pasticceria e produzione principalmente di lieviti e derivati». La produzione di Torrone iniziò nel 1920, con quella di pandolci, in un laboratorio di via Olive Stanghe. Oltre ai Torrioni, il friabile alle mandorle e nocciole e quello morbido al cioccolato e nocciole. In seguito venne introdotta la Torromella (caramella di torrone) che sul mercato si caratterizzò per la qualità del prodotto contenuto. La scelta dell'azienda è quella per un prodotto di qualità con materie prime extra, attesa del nuovo raccolto del-

le mandorle e nocciole prima di iniziare a produrre. Tra i Torrioncini, ottimi quelli all'aceto balsamico di Modena Malpighi.

ROSSIGNOTTI ANGELO s.r.l.

via Olive Stanghe 7, Sestri Levante (Genova) ☎ 0185-41059

ARRIVIAMO ORA Roma dove, a poca distanza dal Pantheon, troviamo Piazza del Collegio Romano che ospita il Palazzo Doria Pamphilj con un'importante collezione d'arte. Nei pressi, una bottega a Roma dal 1870: Moriondo e Gariglio. Appena entrati, ci si sente subito a proprio agio; bastano pochi attimi per valutare tante cose: l'igiene, l'accoglienza, la cortesia del personale. Non solo: il personale agisce da guida discreta nell'orientare una scelta, consiglia nei casi di incertezza e indecisione, trasmettendo in quei "pochi attimi", un messaggio di attenzione, di premura, competenza, e il cliente si lascia guidare. Oltre agli straordinari marron glaces e ai circa 80 tipi di

cioccolatini, praline e gelatine di frutta in questo tempo di buon gusto vengono prodotti ottimi Torrioni, bianchi o ricoperti di cioccolato, al pistacchio di Bronte, alle mandorle, alle nocciole, con solo aggiunta di miele, albume d'uovo e zucchero.

MORIONDO E GARIGLIO

via del Piè di Marmo 21-22 Roma ☎ 06-6990856

ANDIAMO ORA IN Campania, a S.Marco dei Cavoti, nel Benevento. Le origini di S.Marco dei Cavoti si devono far risalire ad epoca sannitica. Tra i beni culturali presenti merita una visita il Museo degli Orologi da Torre. Nel mese di dicembre si svolge la Festa del Torrone. Via Roma viene allestita con stand, dove è possibile degustare tutte le specialità e le varianti del Torrioncino di S.Marco. Durante la manifestazione viene realizzato un croccantino gigante nella piazza centrale del paese. Proprio in via Roma al 64 iniziò, nel 1891 l'attività di In- ▶