



Il dolce

Il Panettone artigianale dalla Madonnina al Vesuvio

In crescita i pasticciери campani, maestri di lievitazione. Premio ad Anna Chiavazzo

Santa Di Salvo

Il nuovo panettone con l'uvetta ad infusione nel vino Casavecchia di Anna Chiavazzo, la focaccia speziata identica a quella che gustavano gli antichi pompeiani di Salvatore Gabbiano, le scorzette di limone di giardino a lenta canditura dei fratelli Pansa di Amalfi, la torta di torrone e la pentola cioccolato e caldaroste di Sal de Riso, il panettone al mandarino e mandorle di Mennella. Il Natale è un'esplosione di dolcezza e si gusta anche così. La Campania si conferma la regione dolce per eccellenza e una delle più interessanti in assoluto per innovazione e tradizione, coniugate armonicamente dai suoi maestri pasticciери.

Tra i tanti maestri, quest'anno il riconoscimento del Mattino è andato ad Anna Chiavazzo, pasticciера per indole e professione, titolare del piccolo, delizioso angolo di dolcezza chiamato «Il Giardino di Ginevra» a Casapulla (Caserta). Arredamento retrò, atmosfera sospesa nel tempo, accoglienza cordiale come in un salotto privato, il «giardino» di Anna sembra un antico laboratorio dei primi Novecento. Sulla tavola convivono in questo periodo i classici del Natale napoletano come struffoli, roccò, mostaccioli e sosamielli e creazioni innovative come l'ormai celebre Pandibufala, panettone specialissimo in cui il burro è integralmente sostituito dalla panna fresca di bufala. Quest'anno il classico dolce natalizio è stato bagnato appena nel limoncello. Dalla ricetta sono stati eliminati i canditi. Ma la frutta candita di Anna trionfa altrove, anche perché la sua canditura artigianale senza additivi riesce a conservare fragranza, aromi e vitamine. Particolarmente innovativi gli accostamenti alle preparazioni salate, ai formaggi, anche al cioccolato. La Carta dell'orto candito prevede anche papacella napoletana, pomodorini rossi del Vesuvio, cipolla di Allife, pomodorini gialli. Quest'anno il panettone di tradizione c'è, ma viene bagnato con rosolio di arance e limone. E c'è anche il Donna Sofia, dove risalta il pomodoro del piennolo candito. E il Carmenella, con miele e cannella. Grandi e piccoli capolavori, come il cioccolatino Suspirium con la crema al sapore di vino e un panettone al cioccolato extra fondente.

A certificare l'eccellenza dell'arte pasticciera campana, i numerosi eventi sulla tavola della festa. A Napoli negli ultimi giorni c'è stata la quinta edizione de "I Dolci delle Feste", sponsor Mulino Caputo e Agrimontana, quest'anno in tour nel centro dello shopping, tra piazza Vittoria, via Calabritto e la Riviera. Dallo showroom di Amarelli ei saloni di Marinella, da Harmont & Blaine alla gioielleria Trucchi e Bacarelli Concept Store si sono dispiegate tutte le dolcezze dei grandi interpreti della pasticceria: Gabbiano di Pompei, Polito di Gay Odin, Sabatino Sirica da S. Giorgio a Cremano, Salvatore Varriale, Sal de Riso, Carmine Di Donna della Torre del Saracino, Alfonso Pepe, Nicola e Andrea Pansa, Giuseppe d'Addio e Stella Ricci hanno presentato al pubblico i loro dolci natalizi da conoscere e degustare. Subito dopo, la seconda edizione napoletana di Re Panettone, evento milanese ideato da Stanislao Porzio e importato con successo a Napoli, ha presentato al Parker's ben 25 panettoni artigianali quasi tutti provenienti dal Sud. Solo qualche esempio, per convincervi a gustare uno dei tanti, magnifici panettoni che sono le ultime novità prodotte in Campania: quello di Francesco Guida di Nonna Rosa a Vico Equense (cioccolato fondente, amarene e alchermes); quello di Carmen Vecchione di Dolciarte di Avellino (alla cipolla ramata, delicatissimo); quello di Aniello Di Caprio, pasticceria Lombardi di Maddaloni (frutti di bosco e yogurt); quello di Ciro Scarpato di San Sebastiano al Vesuvio (pistacchio, prugne, fichi e datteri). E poi ancora Sal de Riso (crema al pistacchio siciliano); Angelo Grippa di Eboli (pomodoro essiccato, aglio e olive agrodolce); Malafrente di Gragnano (zenzero e albicocca); De Vivo di Pompei (cioccolato dark e rum).



Alfonso Pepe
La riscossa del panettone campano è partita dai successi di Alfonso Pepe titolare della omonima pasticceria a Sant'Egidio Montalbino in provincia di Salerno



Sal De Riso
Dalla tradizione della Costiera Amalfitana ai successi in tv: tanta fantasia e materie prime del territorio nelle sue creazioni sempre al top nei concorsi specializzati.



Sabatino Sirica
L'ex presidente dei pasticciери napoletani è un riferimento per i dolci della tradizione natalizia. Sempre protagonista delle kermesse più importanti a Napoli e in Campania.



Enzo Crivella
Dal profondo Cilento del Golfo di Policastro una grande capacità creativa di cercare i prodotti più significativi nella biodiversità del Parco Nazionale usati sempre con grande creatività.



Pietro Macellaro
Il pasticciere-contadino si è affermato sia con la pastiera che con il panettone ottenuto da grani antichi. Materieprime di qualità valorizzate da una grande tecnica di precisione.



Panettone al Casavecchia L'ultima creazione di Anna Chiavazzo del Giardino di Ginevra, a cui la guida Mangia&Bevi ha dato il riconoscimento