

«Isis in fuga, la strage è un segnale»
 Minniti: Napoli questione nazionale, c'è una deriva gangsteristica della camorra

Donna muore in stazione: giallo sui soccorsi in ritardo

Bombe e spari sui fedeli 235 morti nella moschea

La tragedia ad Afragola: nello scalo manca il defibrillatore

La proposta
 Legnini: multa, rimborsare il reato e definire per legge la complicità

Le novità
 Il Ccn fa le leggi con le circolari: azione penale non più obbligatoria

Verdella era stato arrestato nell'inchiesta sugli appalti ai Cantieri
 Il manager torna libero, l'ospedale in festa

A Pompei anche i crolli portano bene

BARONIO

Torna Dolci delle Feste organizzato dal Mulino Caputo
 In vetrina tutti i grandi pasticceri del rinascimento campano

Non solo panettone a Natale sarà l'anno della cassata

LA TENDENZA

Santa Di Salvo

Panettone sì, ma questo Natale la vera star sarà la cassata. Napoletana, naturalmente. Rivisitata quanto basta, ma pur sempre il grande e antico dolce mediterraneo che tutti amiamo. Basta dare un'occhiata alle sontuose creazioni dei maestri pasticceri, riuniti nella tradizionale rassegna "Dolci delle Feste" organizzata da Mulino Caputo che si è tenuta a Palazzo Petrucci, sesta edizione, per capire che al centro delle festività natalizie i grandi interpreti hanno messo lei. Tornando indietro nel tempo come fa Sal De Riso con la sua Oplontis, un piccolo capolavoro ispirato alla cassata dei romani affrescata nella villa di Torre Annunziata (crema di ricotta di bufala, cubetti di albicocche vesuviane, gocce di cioccolato, glassa rossa di pasta di mandorle e salsa di lamponi). Estrosa e avanguardista come quella di Mario Di Costanzo, pasticciere di piazza Cavour con la sua lucida "cassata nera" (glassa di cioccolato fondente, mousse di ricotta, confettura d'arancia, croccante alle mandorle, pan di Spagna). Delle Due Sicilie, come la "cassata cannolata" di Francesco Amoroso, del popolarissimo Ciro a Mergellina, che di recente ha inaugurato una sede a Londra (cassata napoletana con fondo di cannolo al cioccolato fondente). Sincretica, come quella di Marco Infante di Leopoldo 1940, cassatine al profumo di pastiera. Tradizionalissima, come quella di Sabatino Sirica da San Giorgio a Cremano. Poi naturalmente c'è tutto il resto. E non è poco. I maestri pasticceri e i pastry-chef, nuova figura che oggi affianca il cuoco nei ristoranti gourmet, si sono sbizzarriti. Soprattutto le donne. C'è la giovane Sara Sciotti, pasticciere di Palazzo Petrucci, che presenta per Natale il suo dolce Rococò 2017. Lady Rosanna Marziale da Caserta punta su Rocco C, una capresina fatta con farina di roccò, frutti rossi, pallagrello e mandorle caramellate. L'esotica Florencia Breda, pasticciere della brigata di Vincenzo Guarino al Castello di Spal-

tenna, è riuscita a coniugare un dolce della tradizione argentina, l'alfajor, con la mela annurca (sablet di maizena, dulce de leche, cioccolato bianco). Le suggestioni sono tante, la rassegna di Molino Caputo è una pre-festa che come ogni Natale ha lasciato il segno. Il tema dei nuovi lievitati, divenuto centrale grazie alla straordinaria maestria dei pasticceri meridionali, superpremiati nel settore panettoni, è stato sviluppato in varianti sempre più interessanti. Il maestro Alfonso Pepe presenta quest'anno un panettone all'aglianico e frutti rossi. Salvatore Gabbiano da Pompei il CioccoZè, panettone farcito con pera, cioccolato e zenzero. Sal De Riso festeggia i vent'anni della mitica sua torta ricotta e pere con l'omonimo panettone Anna (vent'anni anche di matrimonio...) e con i nuovissimi Panzuppati (al caffè, al Grand Marnier, allo Strega, al Rum). Carmine Di Donna, pasticciere della Torre del Saracino di Gennarino Esposito, ha creato un panettone con la pellicchiella vesuviana. Rosanna Marziale il panettone Allegro con pallagrello nero, amarene e cioccolato.

Le creazioni golose che allieteranno la nostra tavola si arricchiscono infine di creazioni assolutamente originali, tutte da provare. Attrazione fatale per la Mela Stregata di Francesco Amoroso (crema di ricotta, Strega, pan di Spagna al caffè, glassa al cioccolato tinto di rosso). Irresistibile la nuovissima torta Bon Bon di Mario Di Costanzo, elegante anche nel design. Due basi divise giocano con forme e colori, glassa a specchio e cuore morbido. Tre le varianti: cioccolato, arachidi e caramello salato; pistacchio di Bronte; vaniglia. Gustoso il boccacello al babà di Marco Infante, con crema di cassata e sbriciolata di roccò. Natalizi per eccellenza il tronchetto al marron glacé e il delicatissimo MousTacciuolo creati da Salvatore Gabbiano. Rrigorosamente tradizionali i classici dolcetti di Natale di Sirica, dai raffioli ai divin amore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL MATTINO
 Caltagirone Editore
 Tiratura: 42.000 copie

34 MAGGIO

Non solo panettone a Natale sarà l'anno della cassata

Cuoco ambico e cuoco all'avanguardia
 C'è una nuova taverna in via Satriano

Tiandri va a Firenze il bilancio gentile
 la 2015 è la migliore di sempre

Sorrento, prima città della birra artigianale campana