



DOVE SPECIALE
Trimestrale
Gruppo RCS
Tiratura: 80.000 copie

dicembre 2017

CASSATE E CIOCCOLATO

Poi c'è la cassata, dolce immancabile sulla tavola napoletana delle feste, da non confondere con la ricetta siciliana. Qui si prepara con pan di Spagna e un ripieno di ricotta campana, il tutto ricoperto da una semplice glassa, senza decorazioni di marzapane e canditi. **Mario Di Costanzo** la propone in versione nera, con copertura al cacao e cuore di mousse di ricotta, scaglie di cioccolato e confit di arance rosse. Classe 1982, *pastry chef* e *mâître chocolatier*, Di Costanzo rappresenta la terza generazione di una famiglia di pasticceri cresciuta nella Napoli più verace e popolare. Il negozio con annesso laboratorio si trova in piazza Cavour, alle spalle del colorato mercato rionale dei Vergini e a pochi passi dal **Museo Nazionale Archeologico** e dal **Madre**, il Museo d'Arte Contemporanea. E sarà forse merito di questa vicinanza se il giovane pasticciere prende ispirazione dall'arte per le preparazioni in cui fonde tradizione partenopea e spirito d'avanguardia. I mignon, le monoporzioni, ma anche le torte Bon Bon, una sua creazione, sono vortici di colori e forme, esempi di dessert trompe-l'œil, simili a dipinti che arricchisce con foglie d'oro e d'argento, fiori eduli e ricami di cioccolato.



10 PASTICCERIA DI COSTANZO

La cassata nera è un'invenzione di Mario Di Costanzo. Da provare anche i mignon di pasticceria contemporanea.

Indirizzo: piazza Cavour 133-35,
tel. 081.45.01.80

Web: dicostanzopasticceria.it.

IL GIRONE DEI GOLOSI

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi