

ECCO IL BABÀ IN BARATTOLO CHE VIAGGIA E DURA SEI MESI

17 Ottobre 2017

di Redazione



FORMIA – Si chiama “BabaBarattolo” il primo babà artigianale che viaggia e porta la tradizione della pasticceria napoletana nel mondo.

Come prima meta ha scelto una rotta del gusto, la Francia, dove è stata apprezzata la sperimentazione della bagna col Calvados.

A mettere a punto la ricetta take away e 100% naturale di uno dei più tradizionali dolci partenopei è **Cristian Agresti**, un giovane pasticcere di Formia (Latina), nato nel mondo dei lievitati e delle sfoglie della pasticceria napoletana grazie alla pasticceria di famiglia, e ora messosi in proprio.

“Ho studiato due anni una ricetta che allungasse la vita del babà – ha detto Agresti, che ha scelto Food&book a Montecatini Terme per il debutto in società del BabaBarattolo – per poi capire che con la vasocottura il dolce, lavorato a mano, poteva mantenere fragranza, sofficità di impasto e aroma per sei mesi a temperatura ambiente, senza utilizzo di conservanti. L’unica accortezza è rovesciare il barattolo mezz’ora prima di servirlo per rinnovare la bagna che è di Limoncello e al Rhum come tradizione vuole, ma funziona anche col Passito. Un gruppo di produttori di Calvados lo ha apprezzato al punto – ha raccontato ancora – da chiedermi una spedizione in Francia ad hoc dopo averlo bagnato col loro distillato di mele. Sperimento riuscitissimo, ora – ha concluso Agresti – siamo pronti a portare Napoli e la sua cultura dolciaria in tutto il mondo”.

Nessun vincolo con la catena del freddo, il babà in barattolo viaggia a temperatura ambiente. Nuova sperimentazione in corso, ha concluso il vulcanico giovane imprenditore, un babà all’olio aromatizzato all’arancia. E anche questo potrebbe presto arricchire la gamma dei babà on the road.