

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE: LE TORTE MIMOSA DEL FORNO BAIOTTO A L'AQUILA

4 Marzo 2021



L'AQUILA - Pan di Spagna, bagna di Maraschino, crema chantilly. La semplicità è quella che regala maggiori soddisfazioni al gusto.

Il Forno Baiocco di Montereale realizza anche quest'anno le torte mimosa, disponibili nella rete commerciale tradizionale, su ordinazione ma soprattutto al Pancaffè di via Salaria Antica Est, a Pile, che ha aperto i battenti a settembre scorso.

Una boulangerie dove trovare tutto il giorno, tutti i giorni, prodotti appena sfornati, dolci e salati, oltre alla caffetteria.

Le origini della mimosa sono recenti, tanto che il dolce tradizionalmente associato alla festa della donna dell'8 marzo è più "giovane" dello stesso forno, che proprio l'anno scorso ha compiuto cento anni di storia.

La mimosa è infatti stata creata negli anni Cinquanta a Rieti, dove dove il cuoco **Adelmo Renzi**, titolare di un ristorante al centro della città, la realizzò per partecipare a un concorso di pasticceria a Sanremo, che poi vinse, con l'intento di omaggiare la città dei fiori.

Il nome della torta è dovuto ai pezzetti di pan di Spagna sparsi in superficie, che ricordano nella forma i fiori della mimosa. Esistono naturalmente diverse declinazioni sia per quanto riguarda la bagna utilizzata per il pan di Spagna, sia per la farcitura: c'è chi utilizza il Marsala, chi predilige il Maraschino e anche chi, per evitare l'alcol, sceglie il succo d'ananas; può essere riempita con la crema pasticcera o con la chantilly e c'è chi aggiunge confettura, frutta fresca o scioppata.

Al Pancaffè Baiocco sono disponibili le mimose monoporzione oppure le torte in diversi formati.