

L'8 MARZO "VISTO" DAI PASTICCERI ABRUZZESI, TRE DOLCI PROPOSTE PER LA FESTA DELLA DONNA CON UNA PROVOCAZIONE

6 Marzo 2021

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – Con l'alternarsi delle restrizioni imposte dai dpcm, l'Abruzzo continua a vivere momenti di incertezza e scoramento. Tuttavia, neanche in questo caso si abbassa il capo e, al contrario, si continuano a sfornare idee che addoliscano un periodo difficile come quello che viviamo.

Quale occasione migliore se non la festa internazionale dei diritti della donna, per ricordare non solo le conquiste sociali e politiche ma soprattutto quanti passi in avanti ancora occorrono per eliminare le discriminazioni e le violenze di genere.



Il maestro cioccolatiere **Ezio Centini**, di Bisenti (Teramo) ma con una cioccolateria anche nel centro storico di Teramo, segue un calendario di tradizioni e una ricerca sempre innovativa.

“Dopo il Carnevale, viene un periodo di magra in cui si fanno dolci più delicati, e nei cambi di stagione come la primavera si utilizzano le uova, essendo il momento ideale del loro consumo, come raccomandato dai nutrizionisti”, dice a *Virtù Quotidiane*. “Nel teramano abbiamo la tradizione, risalente al re Ferdinando II di Aragona, che vuole dolci di grandi dimensioni; infatti il pan di Spagna lavorato nello storico panificio di mio padre a Bisenti, in occasione dei matrimoni, è arrivato a pesare 40 kg”.

Dunque, per la festa della donna, Centini Chocolate di Teramo riprende il pan di Spagna per proporre l'intramontabile torta mimosa in omaggio alla delicatezza femminile.

Una monoporzione di 125 grammi farcita con crema e panna, e bagnata all'Angelica, la base di tutti i liquori gialli come lo Strega, il Benevento e il Galliano.

Dall'istrionico Centini, che ci ha abituato ai suoi colpi di teatro (chi non ricorda la modella fatta immergere in una vasca piena di cioccolata all'Eurochocolate di Perugia all'inizio degli anni Duemila), quest'anno anche una provocazione: la mini mimosa sarà accompagnata da un ramoscello dell'omonima pianta, un preservativo e la dicitura “Non avere timore di dichiarare le tue intenzioni con un po' di dolcezza” (*nella foto sopra*).



Introduce qualche variante della ricetta tradizionale il maestro **Fabrizio Camplone**, icona della pasticceria a Pescara ma non solo. Nella sua Caprice, evoluzione del laboratorio di pasticceria del padre **Tullio** dal 1957, “si potrà scegliere tra monoporzioni di 100 grammi ciascuna di diversi gusti: dalla classica mimosa alle varianti di cioccolato, nocciola e pistacchio” (*nella foto sopra*).

E ancora, “bicchierini di mousse alla vaniglia con frutti di bosco sino ad arrivare alla novità di quest'anno, una mousse esotica al cocco con un interno cremoso al frutto della passione e mango”.



Accomunata dal gusto fruttato anche l'offerta del pasticciere emergente **Federico Marrone** (nelle foto sopra), terza generazione della storica Locanda aquilana Da Lincosta di L'Aquila.

“Nel nostro caso della tradizionale mimosa rimane soltanto il colore perché volevo un dolce dal gusto e forma nuovi”, spiega Federico, che dalla scuola di **Michel Belin**, a lungo considerato il miglior cioccolatiere di Francia, ha riportato nell'attività di famiglia grande innovazione.

Ed ecco una torta di 650 grammi formata da una base di croccante alle nocciole salato, un primo strato di pan di Spagna aromatizzato agli agrumi, una composta al frutto della passione e un cremoso alla vaniglia. Il tutto ricoperto da una mousse di crema chantilly e una glassa gialla al frutto della passione. Applicati in superficie dei motivi tondeggianti al cioccolato bianco che ricordano i pallini della mimosa.

Chiunque volesse assaggiare tutte queste specialità può collegarsi ai siti internet o alle pagine social dei pasticceri, attualmente impegnati con il servizio di asporto o consegna a domicilio e nella implementazione delle proprie attività, attraverso continue accortezze a favore del cliente.