

“La differenza la fa il dettaglio”. Parola al pastry chef di Bojano che ha sbaragliato in Francia col suo croissant

21 Febbraio 2025



BOJANO – Ma come l’hai lucidato quel croissant? Già prima del verdetto finale era quella, tra invidia e curiosità, la domanda ricorrente da parte dei colleghi francesi in gara come lui – il giovane panettiere e pastry chef bojanese **Stefano Priolo** – negli istanti precedenti la sua stessa incoronazione a fuoriclasse della viennoiserie al Prix du Croissant.

Accadeva giusto un anno fa in Francia, 22esima edizione della Coppa europea della boulangerie artigianale. E se l’eco della stampa è ormai passata, l’eccezionale risultato sommato ai precedenti riconoscimenti avuti dalla critica di settore non fa che alimentare giorno dopo giorno il sentimento di gratitudine e di orgoglio della piccola comunità bojanese

tutta nel sentirsi proiettata, grazie a lui, nel firmamento dell'alta gastronomia.

Una gioia che Stefano, 30 anni, sesta generazione di una famiglia di panificatori, i Priolo, condivide con *Virtù Quotidiane* in un attimo di pausa dal laboratorio dove sta sperimentando "dividendomi tra corsi e consulenze" il nuovo gusto di colomba per la Pasqua in arrivo.

"Pensavo a camomilla e marzapane di mandorle, un abbinamento delicato" anticipa Stefano, "devo lavorare sulla concentrazione del profumo della camomilla".

Se per il croissant da campioni il segreto, ci spiega, è stata la dorure ("un mix bilanciato di tuorlo d'uovo battuto con latte, panna, sale e zucchero in modo da dare una lucentezza diversa") nel caso della colomba oltre ai sentori floreali sarà determinante la gestione del lievito madre, il "tesoro vivo" di Casa Priolo.

"Se il lievito madre non funziona a perfezione non c'è dettaglio che tenga, è sempre una sfida" sottolinea Stefano, "il grande lievitato è prodotto supertecnico, c'è tanto studio dietro, anche più del croissant. Per questo dico che colomba e panettone meglio rappresentano il mio lavoro".



Stefano Priolo con la mamma

Dopo il diploma in tecnologie alimentari il giovane rampollo di **Carmela** e **Alfredo Priolo**, educato con l'esempio di genitori e nonni, si è formato all'accademia di **Luca MonTERSINO** collaborando con i grandi nomi dell'arte bianca da **Stefano Laghi**, **Gianluca Aresu** a **Piergiorgio Giorilli**. Tenendo ben vivo dentro di sé il fuoco sacro, l'entusiasmo, la voglia di innovare nella pasticceria e nell'arte del pane. Sguardo al futuro e creatività in simbiosi con il suo Molise.

E i riconoscimenti non sono tardati ad arrivare. Sono ben 2 i Pani di Gambero Rosso e il premio speciale di Panettiere Emergente ricevuto a 27 anni dalla prestigiosa testata gastronomica: "Stefano Priolo nella new wave dell'arte bianca d'eccellenza".

www.virtuquotidiane.it "La differenza la fa il dettaglio". Parola al pastry chef di Bojano che ha sbaragliato in Francia col suo croissant

Con queste premesse il giovane maestro pasticcere al ventennale di Identità Milano presenterà la nuova “viennoiserie futurista”.

“L’abbiamo chiamata Viaggio Italiano ed è realizzata con una tecnica di sfogliatura inversa, un cestino bicolore che racchiude al suo interno un cake al parmigiano, pepe, sopra un dischetto di acqua di pomodoro sormontato da foglioline di basilico e olio evo. Oltre agli ingredienti e al gusto super italiani, il gioco tricolore è assicurato dal bianco della pasta croissant, il rosso del pomodoro e il verde del basilico”.

“Bojano è bella e non mi va stretta” conclude Stefano, “abbiamo lo shop online e i nostri prodotti arrivano anche all’estero. Aprire un nostro punto a Pescara è nei miei sogni ma devo trovare il team giusto. Dobbiamo rendere attrattivo questo mestiere, non puoi più dire ai giovani di andare a spaccare la legna e togliere la cenere dal forno...”.



Stefano Priolo

Viaggio Italiano di