

Pasticceria di provincia alla riscossa. Eustachio Sapone ci prova con il Pugliettone e non solo

4 Dicembre 2023



ACQUAVIVA DELLE FONTI – Tempo di Natale, tempo di panettoni. Se anche quest'anno sembrano esserci proprio per tutti i gusti, in Puglia il lievitato arrivato da Milano sa farsi valere nella variante più identitaria, senza snaturarne la ricetta originale.

A pensarci è il pastry chef di lungo corso **Eustachio Sapone**, volto della Dolceria Sapone a pochi chilometri da Bari, nella piccola Acquaviva delle Fonti, per lui ispirazione.

Il suo Pugliettone, omaggio a tutto ciò che rappresenta la regione a tavola da Nord a Sud, è pronto ad arrivare – solo nella sua versione speciale – su 500 tavole fortunate.

Packaging in ceramica elegante e riutilizzabile come lampada, il lievitato di alta pasticceria nasconde gustosi segreti che l'ideatore ha rivelato a *Virtù Quotidiane*, assieme ad altre novità

cioccolatose da mettere sotto l'albero.

“Arancia candita del Golfo di Taranto, finocchietto selvatico e odori della Murgia, Burro di Turi, fichi dottati del Salento e la tipica glassa realizzata con le mandorle di Toritto. Una cottura in contenitore d'argilla con dei fori praticati per liberare il vapore in eccesso durante la cottura”. Quest'ultimo è forse uno dei segreti, secondo Eustachio Sapone, che rende il suo Pugliettone un must have del Natale, ma non solo.

La special edition che arriva in scatola di legno, da cui fuoriesce una lanterna disegnata da **Marcello Fasano** che avvolge il panettone, quest'anno si veste in una versione mat del manufatto made in Grottaglie, opaca e con inserti grezzi in terracotta, chiamata “Puglia Madre”. Solo 100 esemplari per chi vuole puntare su uno stile più shabby anche col Natale.



Il Pugliettone porta con sé tutta la Puglia gastronomica ed è ciò che Eustachio Sapone vuole comunicare attraverso amore, studio e mani in pasta.

“Il mio Pugliettone nasce poco prima che entrassimo nel lockdown da Covid, il 2019. Durante questo periodo il lievitato diventa famoso non solo in Puglia, ma anche altrove – continua Sapone – . Perché il Pugliettone piace bisognerebbe chiederlo a chi lo compra. Sono sicuro che parte del successo sia riconducibile al fatto che il brand Puglia affascina, ma oltre a questo il prodotto funziona per la sua esclusività e pregio, ovviamente gusto compreso. Unire artigianato e gastronomia di una regione è una cosa importante e caratterizza ciò che si acquista”.

Stessa strategia per un'altra novità a breve disponibile in Dolceria e che racconta, ancora una volta, casa di Eustachio: “Ho scelto di fare un omaggio proprio alla mia città creando una riproduzione in cioccolato del rosone della cattedrale di Acquaviva e il caratteristico skyline cittadino. Un'idea nata per caso e che proporrò tra qualche giorno in vista del Natale. Un'idea

regalo a cui unire un libro che parla della storia della città. L'idea è venuta per caso, dopo un pranzo fuori, ho subito colto la palla al balzo per creare qualcosa di unico per Acquaviva”.

Il rosone e lo skyline è un'idea deliziosa per fare cultura anche gastronomica. “Per creare le due sculture ho utilizzato cioccolato derivante da Chufam un tubero della pianta di *Cyperus Esculentu*. È disponibile come fondente al 60%, ma c'è anche una versione a latte e senza lattosio su prenotazione”.

Formatosi nella Cast Alimenti con insegnanti del calibro di **Iginio Massari**, Sapone ha saputo carpire tutti i segreti dei pastry chef dai nomi altisonanti, facendoli suoi e mettendoli a frutto nelle sue esperienze in giro per l'Italia e l'estero.

Affermatosi come consulente, ma con casa sua sempre nel cuore, ha deciso che per rendere al massimo doveva tornare ad Acquaviva delle Fonti.

Dolceria Sapone è un investimento sulla provincia, secondo alcuni, la tomba dell'imprenditoria d'avanguardia. Sapone ha voluto invertire la tendenza dimostrando che una buona idea è in grado di far convergere gente anche da lontano, proprio com'è andata per i panettoni.

Non è una prassi da dare per scontata, bensì una sfida. “Fare un panettone è come scalare l'Everest. Richiede costanza, tempo e ovviamente, amore per ciò che si fa”. Cosa che a Eustachio Sapone certo non manca.

Sapone di strada ne ha fatta tra creme e pasticcini, senza escludere panettoni e colombe, quindi i riconoscimenti sono arrivati.

Proprio alla fine di quest'anno Dolceria Sapone è stata premiata dal programma di valorizzazione di Intesa Sanpaolo dedicato all'innovazione digitale delle aziende artigiane, del commercio, del turismo e della ristorazione.

Il premio Crescibusiness attribuitogli per le innovazioni digitali nella comunicazione e vendita, è stato gratificante e una spinta a fare ancora di più e ancora meglio, senza scuse e senza pensare di essere arrivato perché “bisogna credere nei sogni sempre e non scoraggiarsi se si viene da un piccolo paesino in provincia. Da qui si può arrivare davvero lontano e ambire a riconoscimenti importanti. Ricordo che già dal 2017, dopo aver vinto il premio Mastro Panettone, Acquaviva si è trasformata in una sorta di meta turistica dal punto di vista gastronomico. Onorato di aver dato un contributo a questo”.



Come si fa innovazione con un dolce sembra essere difficile, ma per Eustachio è più che naturale e anche una buona idea può diventare dolcemente commestibile.

“Valorizzare il territorio è un compito che abbiamo tutti quanti, anche noi pasticceri e se non lo facciamo possiamo ritenerci colpevoli in un modo o nell’altro”.

Sulla scia di dolci idee che diventano realtà, nel futuro di Eustachio Sapone cosa c’è? Certamente la coerenza e su questo non ci sono proprio dubbi. “La strada intrapresa è quella giusta”, dice. “Ci vogliono compagni di viaggio per renderla ancora più piacevole. Ovviamente bisogna dare il massimo senza andare alla ricerca spasmodica di titoli e riconoscimenti. Se poi questi arrivano ben venga, perché è gratificante, ma la rotta non si cambia”.