

MORENO ROSSONI, MAESTRO DI “DOLCEZZE NASCOSTE” E DI TALENTI DELLA PASTICCERIA MONDIALE

8 Marzo 2022



PESCARA – L’arte di creare dolcezze “mai allo stesso modo, ogni volta al meglio” è la “passione vera” che accompagna la storia professionale di **Moreno Rossoni** fin da ragazzo degli anni ’80, ultimo di dieci tra fratelli e sorelle che prima di lui hanno mischiato farina, zucchero, latte e uova nella storica Pasticceria degli Angeli in via Tavo a Pescara San Donato, il quartiere dove tutti loro sono nati e cresciuti .

Con il mestiere rubato in principio con gli occhi, poi perfezionato con corsi di qualificazione, aggiornamento, dimostrazioni e consulenze, la scelta, cinque anni fa, di voler dare pianta stabile al suo personale progetto di pasticceria moderna e scuola di formazione, “Dolcezze Nascoste” in via Tirino, con la voglia di restare nel quartiere d’origine. Un angolo defilato della città ma in via di decisa riqualificazione dove arrivano, e tornano contenti, clienti da ogni parte e dove l’anno scorso è arrivato anche Gambero Rosso per valutarne l’inserimento

(come poi è stato) in una delle sue autorevoli guide, *Bar d'Italia 2022*.

Oltre alla vocazione per l'arte bianca dunque, a Rossoni va riconosciuto l'innato talento nello scouting di giovani promesse del settore: il fuoriclasse della pasticceria **Emmanuele Forcone**, e l'attuale detentore del titolo mondiale, **Lorenzo Puca** sono stati prima suoi allievi all'Alberghiero di Pescara e poi suoi discepoli.

“Un po' come l'allenatore in una squadra di calcio” racconta Rossoni a Vq, “ho capito quali erano le loro capacità e li ho instradati nella direzione giusta, poi ovviamente è stato merito loro diventare i campioni che sono oggi”.

“Nel caso di Lorenzo, ultimo mio allievo prima che io lasciassi l'insegnamento, è stato un po' più problematico, voleva abbandonare la scuola al quarto anno. L'ho portato con me in una scuola di pasticceria di Francavilla (Chieti) dove tenevo corsi, gli ho consigliato di proporsi al nord e iscriversi come stagista da Cast Alimenti, l'accademia fondata da **Iginio Massari** a Brescia. Grazie a Dio mi ha ascoltato, anche il maestro Massari si è accorto delle sue capacità e lo ha preso con sé”.

Altro vanto inconfessato di Moreno è di aver intravisto tutte le qualità di provetta cake designer in **Federica De Luca**, al tempo sua alunna all'Alberghiero di Pescara, oggi sua moglie e preziosa partner nell'attività. “La fortuna del nostro amore, un connubio riuscito” dice raggianti Moreno, “lavoriamo insieme da anni, siamo stati tra i primissimi sul territorio a lavorare la pasta di zucchero, abbiamo dato un'impronta italiana alla tecnica giunta d'oltralpe, da noi è il cliente stesso a personalizzare la sua torta e noi lo aiutiamo in questo”.

Tecnica e fantasia, buono e innovativo, “Dolcezze Nascoste” è tutto questo. Un gruppo di lavoro bello e motivato tra laboratorio e sala bar, tutti giovani iniziati da Moreno e in continuo aggiornamento. “Siamo proiettati all'innovazione, sperimentiamo ricette nuove, cerchiamo sempre la differenza con quanto già fatto per migliorarci e anche per tenere viva la curiosità del cliente. Piuttosto che vantare un pezzo forte in particolare, preferiamo innovare sistematicamente pur guardando alla tradizione”.

“Cerchiamo un modo diverso per fare anche la semplice pasta bignè” continua il maestro pasticcere, “inizialmente utilizzavamo il burro, grasso per eccellenza in pasticceria, poi ci siamo spinti oltre anche per accontentare le diverse esigenze degli intolleranti, ora impieghiamo olio di girasole arricchito con acido oleico, un acido grasso monoinsaturo”.

“Sul fronte dei grandi lievitati siamo andati avanti” rivela Rossoni, “dopo l'ultimo corso con **Leonardo Di Carlo** ho proposto un panettone totalmente integrale, 'light', una lavorazione

sicuramente ardua e complessa che ci ha dato grandi soddisfazioni, un modo per distinguerci dagli altri laboratori di cui Pescara è piena”.

“D'altronde” considera Rossoni, “tutto diventa più facile quando si impiegano prodotti di qualità, occorre poi la mano giusta per esaltare quel risultato”.

Presto fuori le colombe pasquali, il lievito madre è rinfrescato e non chiede altro. Nel frattempo sarà l'ora per una dolce sosta tra gli accoglienti interni boiserie, proprio in quella saletta nei toni del bianco che fino a prima della pandemia ha ospitato allegri buffet e corsi di pasticceria anche per bambini come si spera di tornare a organizzare quanto prima.

A disposizione c'è anche un soleggiato dehors per indugiare davanti alle molte golosità in vetrina. I mattinieri troveranno tra paste sfogliate e lievitati del giorno il cornetto fritto lanciato, primi in città in tempi di pre pandemia, e la sua ultima variazione, la rosa del deserto. Quindi gli imperdibili bignè craquelin, bignoline e veneziane alla crema diplomatica (bandiera della casa), le mousse a specchio, i semifreddi e le millefoglie che qui sono un vero must, rinomate anche fuori città per quanto il maestro Rossoni voglia schermirsi, “buone come tutto il resto e mai uguali a se stesse”.

E poi la ricca pralineria, la gamma di cioccolatini e le uova di cioccolato artistico per la Pasqua che arriva. “Avremmo voluto tirare finalmente un sospiro di sollievo con l'emergenza sanitaria in ritirata, fiduciosi nella ripresa, e invece siamo qui a fare i conti con nuove tragedie”, riflettono Federica e Moreno.

