

I nuovi sapori nati dopo il lockdown

Dolci fantasie da Covid/1
Pistacchi o castagne
Di Caprio inventa
i gusti «babamisu»



IL GUSTO

Biagio Salvati

Un dolce pensato e inventato in un periodo molto particolare, quello che il Covid-19 ha cambiato dall'inizio della pandemia: momenti di incognite e crisi nel mondo del lavoro che hanno trasmesso, e ancora stanno trasmettendo, tanta amarezza. Ad addolcire il tutto ci ha pensato Giuseppe Di Caprio, mastro pasticciere dell'omonima pasticceria di Mignano Montelungo, piccolo centro della provincia di Caserta ai confini con il Lazio, il quale agli inizi di ottobre ha sfornato un prodotto sul quale stava lavorando già da tempo nel suo laboratorio. Già, perché proprio il tempo a disposizione, causata pandemia da Coronavirus, ha spinto Di Caprio a realizzare una novità che sta incontrando sempre di più i gusti della sua clientela (anche del frusinate e del molise), oltre quella affezionata. Il suo «Babamisu», che è anche un po' il simbolo di qualcosa nato per dimenticare l'amaro che ci sta lasciando in bocca questa pandemia, non è uguale agli altri soprattutto per il significato: un incrocio tra il classico babà e il classico tiramisù, rimodulato dalle sapienti mani del pasticciere dall'inventiva dolciaria. «Questo dolce», spiega Giuseppe Di Caprio, «l'abbiamo creato in un momento molto difficile proprio per cercare di creare un'atmosfera più dolce che potesse raggiungere un po' tutti. Dopo diverso tempo, tante e diverse prove, abbiamo finalmente ottenuto quello che volevamo. Il Babamisu», aggiunge Di Caprio, «è realizzato con i due dolci tradizionali, tiramisù e il babà ovviamente, in particolare siamo partiti con il classico e ad oggi abbiamo aggiunto altri cinque gusti: nutella, pistacchio, fragola, limone mentre l'ultimo elaborato nei giorni scorsi e pronto per la vetrina da oggi, è quello alla castagna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Farinò, al lavoro ragazzi autistici «Sì al gluten free»

► Aperti per legge anche durante il lockdown, hanno resistito
Il laboratorio è parte della famiglia La Forza del Silenzio Onlus

Gianrolando Scaringi

Nella costellazione di imprese che hanno subito il lockdown, il panorama della produzione artigianale senza glutine si è in parte salvato. Tra queste imprese occupa uno spazio particolare il laboratorio Farinò, di Casal di Principe, che unisce uno scopo sociale alla produzione di prodotti senza glutine. Aperto nel rispetto della normativa anche nel periodo di totale chiusura (perdendo il 40% degli utili rispetto allo stesso periodo del 2019), il laboratorio Farinò è parte della famiglia di La Forza del Silenzio Onlus, associazione che si occupa del sostegno a minori e giovani affetti da disturbo dello spettro autistico.

«Il progetto Farinò pone le sue radici in alcuni "esperimenti" nel 2014», racconta Enzo Abate, presidente di La Forza del Silenzio e padre di due ragazzi autistici - nati con lo scopo di applicare alcuni esercizi di psicomotricità per i ragazzi autistici alla produzione di biscotti che, poi, gli stessi ragazzi hanno portato a casa. Abbiamo cominciato per gioco per, poi, metterci in gioco nel 2015 entrando, con i nostri prodotti, nel "Pacco alla camorra" natalizio». Da quel primo embrione si svilupperà una impresa cresciuta nel tempo, che è stata iscritta, nel 2019 e 2020 (nonostante il lockdown), nel registro



delle imprese italiane di eccellenza. «Abbiamo pensato subito che quella esperienza avrebbe potuto trasformarsi in qualcosa di importante - continua Abate - e abbiamo deciso di investire. Nell'impresa (che ha anche un punto vendita a Napoli Vomero) lavorano alcuni ragazzi autistici ad alto funzionamento che, affiancati da pasticciere professionisti e provenienti da esperienze nel mondo del senza glutine, producono ogni giorno pane, dolci, rustici e semilavorati. Tutti senza glutine».

Ma perché senza glutine? «In molti soggetti autistici», spiega Enzo Abate - i villi gastrici sono infiammati (nei celiaci sono atrofizzati). Anche se la medicina non è concorde sul tema, come centro per l'assistenza agli affetti da disturbi dello spettro autistico abbiamo notato miglioramenti nella ricezione del percorso di assien-

za da parte di quei ragazzi che seguono una dieta senza glutine». Il lockdown ha colpito duramente tutte le imprese italiane.

«Farinò non ha chiuso nel periodo di lockdown», continua Abate - in virtù dell'esenzione dalla chiusura per le imprese con codice Ateco afferenti alla produzione di prodotti senza glutine e regolamentate autorizzate dal Ministero alla distribuzione. Abbiamo continuato a lavorare e rifornire soprattutto le farmacie che si riforniscono da noi. È stato importante restare aperti per non lasciare soli i nostri ragazzi autistici che, nel periodo più duro, hanno comunque continuato a lavorare. E per loro che speriamo non vi sia un nuovo periodo di chiusura: tenerli lontani dal lavoro, come dalla terapia, rischia di compromettere ulteriormente la loro situazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dolci fantasie da Covid/2
La delizia antivirus
con fragola e limone
la ricetta di Conte



L'IDEA

Lo scorso marzo, nel primo lockdown, aveva realizzato il primo dolce anti-Coronavirus italiano, un dolce fatto con fragole e limone che replicava la forma del Covid-19, il nuovo virus influenzale comparso in Cina lo scorso dicembre. Questa volta, però, Luigi Conte, pluripremiato mastro-pasticciere di Vanilly Patisserie a Carinara, conosciuto anche per la famosa «polacca avversana» dolce tipico della zona prossimamente in versione «all'olio d'oliva», vuole dimenticare quel momento e andare avanti nella produzione del panettone e del pandoro, protagonisti già da qualche settimana in diversi contesti. L'ultimo a Roma dove è in finale per il Campionato mondiale del panettone e ancora prima finalista a Bari per «Mastro panettone», finalista con il «miglior pandoro artigianale». Conte, il cui nome è legato anche al «Panbuscio», un panettone speciale per tutte le stagioni della pasticceria Vanilly nato dopo l'invenzione del «Kakkabush», spiega il motivo che lo scorso marzo lo spinse a produrre il dolce anti-Covid. Un dolce che raffigurava la forma del virus così come appariva al microscopio, ovvero una sorta di sfera contornata da tanti spuntini, come tutti quelli appartenenti alla famiglia dei Coronavirus, immaginate alla quale si ispirò Conte. «Per farlo utilizzammo tutti prodotti naturali, come il limone, che è un disinfettante naturale, e le fragole, che rappresentano le cellule», spiega Conte - ma anche il colore rosso ematico e quindi il cuore che stiamo mettendo tutti per superare questo momento particolarmente difficile». Al momento Conte, inventore del dolce all'Asprinio Aversa battezzato «Abbraccio del piovoso» si sta dedicando soprattutto alla realizzazione di panettoni e pandori: lo scorso anno si è aggiudicato la menzione speciale per la farcitura al contest «Miglior panettone del mondo 2019», organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria gelateria cioccolateria.

bi. sa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGRAMMA

Sarà il Premio Strega Edoardo Albinati a dare il via alla nuova stagione di appuntamenti letterari promossi dalla Libreria Spartaco di Santa Maria Capua Vetere. E poiché non è possibile incontrarsi di persona nella «Bottega delle parole» di via Martucci a causa della emergenza sanitaria, le chiacchierate con gli scrittori si spostano sulla pagina Facebook di quello che è diventato un presidio culturale amato dai lettori forti e che travalica i confini cittadini.

Oggi, domenica 25 ottobre alle 18.30, Edoardo Albinati, vincitore del Premio Strega nel 2016 con il romanzo «La scuola cattolica», svelerà (stando bene attenti a non spoilerare troppo della trama) curiosità e retroscena di protagonisti e personaggi del romanzo fresco di stampa, «Desideri devianti. Amore e ragione» edito dalla Rizzoli.

L'incontro online con l'autore

Il Premio Strega Albinati dà il via alle presentazioni della «Spartaco»



Diretta fb con il Premio Strega
EDOARDO ALBINATI
presentazione del romanzo
«**DESIDERI DEVIATI**» (Rizzoli)
domenica 25 ottobre ore 18.30

Libreria@
Spartaco

IL CICLO La prima delle chiacchierate con gli scrittori si terrà oggi in diretta sulla pagina Facebook della Libreria Spartaco

cennio, gli anni Ottanta, in cui tutto è in mutazione.

IL LIBRAIO

«In un momento così difficile per tutti, la lettura può davvero rivelarsi un balsamo per l'animo e un modo per capire meglio noi stessi, chi ci sta attorno, la nostra realtà». A parlare è il titolare della Spartaco, Ugo Di Monaco, che prosegue: «Crediamo nel nostro progetto, la libreria nata nel 2006 e la casa editrice Spartaco fondata 25 anni fa. Per questo ci siamo organizzati per resistere, per tenere duro: è attiva la consegna a domicilio dei libri entro un raggio di 5 chilometri, in modo da coprire l'intero territorio sammaritano. Inoltre, attraverso la piattaforma Bookdealer, spediamo libri a domicilio in tutta la provincia e in tutta Italia. Per fortuna tanti amici lettori si sono affezionati a noi e questo è il momento di non lasciarci soli: sostenete la nostra libreria indipendente. Ora».

© RIPRODUZIONE RISERVATA