

Speciale

Sapori della Campania

Pasticcieri a confronto

Seconda edizione di Mille&UnBabà organizzata dal Mulino Caputo al roof del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo. La giuria presieduta da Sal De Riso premia la giovane Alessia Rosellino dello staff della Pasticceria il Gabbiano di Pompei. La sua Sinfonia ha battuto sul filo le altre otto proposte dei concorrenti di tutta Italia dimostrando la modernità di questo dolce.

I mille volti del Babà

Luciano Pignataro

Esplorare le nuove strade della pasticceria moderna attraverso un dolce antico e tradizionale. Questo è il significato profondo della seconda edizione Mille&Un Babà organizzato dal Mulino Caputo al Roof Garden Angiò del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo. La conferma dell'azienda napoletana di una attenzione puntuale, prolungata e non casuale al mondo della pasticceria che è in grande evoluzione grande alla passione di tanti giovani che si dedicano a quest'arte.

Alessia Rosellino, 28 anni, ha vinto la seconda edizione del concorso Mille&UnBabà: la sua Sinfonia di Babà, un cubo ripieno di fragole poché, croccante alle mandorle e cremoso alla vaniglia, sormontato da una mousse di mandarino di Ciaculli, ha convinto tutti i giurati. La Rosellino, formatasi presso la **CAST ALIMENTI** di Brescia, dal 2021 fa parte della brigata della Pa-

sticceria Gabbiano Dulcis in Pompei.

La giuria, presieduta da Sal De Riso e composta da Antimo Caputo, Salvatore Capparelli (titolare dell'omonima pasticceria napoletana); dal veneto Carlo Pozza, tra i fondatori dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani e da Sabatino Sirica, il Cavaliere della pasticceria partenopea, ha valutato positivamente le nove proposte arrivate in finale.

E se Beatrice Busatta, titolare della Pasticceria BaBu dolce e salato di Vicenza, ha "osato" un babà semi dolce a forma di fiore, farcito con crema al cioccolato bianco e piselli e decorato con germogli di pisello e fiori eduli disidratati, la sorrentina Maria Varone, Pastry Chef dell'Hilton Sorrento Palace, ha puntato su un gusto più tradizionale, declinando completamente il suo Babà nelle consistenze e negli aromi del Biondo sorrentino, l'arancia tipica di Sorrento, di cui ha utilizzato polpa, buccia e foglie, in un trionfo del Km0.

Il cioccolato l'ha fatta da padrone nella proposta di Luca Borgioli, della Pasticceria Gabbardina di Montemurlo, in provincia di Prato. Il suo Babà 13 21 è stato una dichiarazione d'intenti sin dal nome che indica i km (1321, appunto) che separano Napoli da Vienna e rappresenta una sintesi tra il Babà e la Sacher.

Guglielmo Cavezza, titolare della Pasticceria Mommy Café di Cicciano, in provincia di Napoli, ha optato per la classica forma del savarin. Il suo BABA-LA' ha visto in abbinamento una mousse al cioccolato con la crema di ricotta di bufala campana, sormontata dai lamponi e con una inzuppatura di liquore piemontese di lamponi.

Jean Christiansen, della boulangerie artigianale e food market Le Carré Français di Roma, ha proposto un Savarin con cremoso alla vaniglia, agrumi canditi e frutta essiccata, fiammeggiato con il Grand Marnier, l'iconica miscela parigina di cognac e liquore all'arancia amara.

'A vita mia, la proposta del pastry chef Giuseppe Cristofaro, della Pasticceria La Dolce Vo-glia di Frattaminore, in provincia di Napoli, ha esibito una forma, creata rigorosamente senza stampi, che richiama il profilo del Vesuvio, con un ripieno di mousse alla vaniglia e una pralinatura di nocciole all'antiche.

Roberto Maturo, impiegato stabilmente nella pasticceria di famiglia: La Dolce Sosta di Cusano Mutri, in provincia di Benevento, ha sostituito la classica bagna al rum con una inzuppatura alla birra di ciliegia del Sannio e farcito il suo babà, Baba-birra di Bosco, con composta di fragoline e sablé di torrone.

Fabio Scozzafava, in forza presso il Ristorante Felice di Lucca, con una specializzazione nella pasticceria gluten free e lactose free, per questa seconda edizione di Mille&UnBabà, ha messo a punto un Babà Tiramisù, realizzato con Fioreglut dolci, crema al mascarpone senza lattosio, caviale di caffè, bagna al rum e caffè e finitura con cacao amaro in polvere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

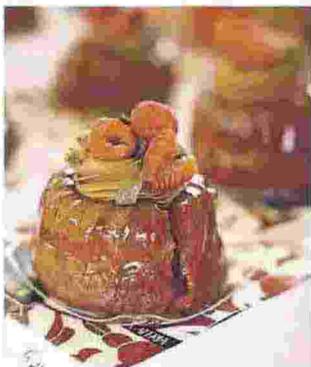


Nella foto grande in alto, Antimo e Carmine Caputo con i nove partecipanti alla gara. A fianco, la premiazione della vincitrice da parte della giuria presieduta da Sal De Riso. Nelle foto piccola sotto il titolo, la proposta della vincitrice Alessia Rosellino della Pasticceria Il Gabbiano di Pompei



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le proposte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176