

# Leggero e fresco è il babà contemporaneo

Prima edizione di "Mille&UnBabà" in gara dieci giovani pasticceri

Emanuela Sorrentino

Il nome «Mille&UnBabà» scelto per la prima edizione del contest realizzato da Mulino Caputo ha sicuramente un "suono" orientale e molto esotico, fatto di territori lontani accostati però a quello che è uno dei dolci più noti della pasticceria napoletana. E chissà che non abbia ispirato anche il pasticciere **Andrea Sacchetti** (pasticceria Nuovo Mondo di Prato) che con il suo "Ali Babà" ha trionfato al termine della finalissima che si è svolta sul roof garden del Grand Hotel Oriente, con l'organizzazione della Dief-Comunicazione e la presentazione dello speaker radiofonico Gianni Simioli.

Il suo babà presenta all'interno un cuore di ananas poché al profumo di lime, bagna al rum aromatizzata all'ananas e lime, ganache montata alla vaniglia Bourbon e gelatina lucida al mango. Un tripudio di freschezza e consistenze diverse che ha conquistato la giuria composta dai maestri pasticceri Sal De Riso e Sabatino Sirica, dallo chef stellato Gennaro Esposito e presieduta dall'amministratore delegato di Mulino Caputo, Antimo Caputo. Secondo posto per **Vincenzo Dalouis** della Pasticceria Venezuela 1963 di Barletta che ha proposto il "Fiore di babà", un dolce dall'impasto classico aromatizzato con limone, arancia e vaniglia, imbevuto di liquore artigianale all'amaretto con maionese di mandorle e ganache montata alle mandorle. Terzo piazzamento per

**Fabio Scozzafava**, pastry-chef del ristorante Felice di Lucca che per il contest napoletano ha ideato un babà al rum senza glutine e lattosio, con crema chantilly e frutta fresca.

«Sono orgoglioso di aver vinto qui a Napoli, la patria del babà. Dedico questa vittoria al maestro pasticciere Alfonso Pepe, una eccellenza del settore che ci ha lasciati troppo presto», ha detto emozionato il giovane

pasticciere toscano, che dopo gli studi classici ha deciso di dedicarsi alla sua passione, tra corsi di formazione e prestigiose esperienze. Sacchetti, classe 1996, è cresciuto nella pasticceria di famiglia; a 12 anni era già in laboratorio e a 19 nella prestigiosa **Cast** Alimenti di Brescia e poi nella Pasticceria Veneto di Iginio Massari. Ha proseguito la sua formazione dal maestro piemontese Alessandro Dalmasso e dal francese Angelo Musa. Ora lavora con il padre e ha creato una sua linea di dolci contemporanei tra cui spicca proprio Ali Babà.

«Un dolce che viene da lontano, che nasce da un re polacco, viene perfezionato in Francia e arriva a Napoli, così come sono stati tanti i pasticceri arrivati da ogni parte di Italia che hanno partecipato a questo contest. Hanno reinventato e reso contemporaneo il babà che è dolce ma molto apprezzato nella sua versione salata. Il babà per i napoletani è un modo di dire, un elemento simbolo», precisa Antimo Caputo.

Estetica e presentazione, profumo, gusto, colore, qualità degli ingredienti, morbidezza e alveolatura sono state le linee guida che hanno ispirato i giurati nella valutazione delle singole proposte. Tra consigli utili, critiche costruttive e apprezzamenti si sono svolti gli assaggi da parte dei giurati che hanno sottolineato come i partecipanti abbiano comunque saputo ben mixare creatività e abilità manuali, con risultati comunque molto soddisfacenti.

Il babà - spiega Sal de Riso, presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani - è un grande dolce di Napoli e della Campania. Questo momento di confronto tra i pasticceri d'Italia che sono venuti a proporre il proprio babà è senza dubbio costruttivo. Come deve essere un buon babà? Anzitutto l'impasto deve essere classico, liscio e setoso, con alveoli abbastanza piccoli e una struttura morbida,

Vince il toscano Sacchetti: «Dedico il mio successo al grande Alfonso Pepe»

ben inzuppato e con una buona crema in accompagnamento. Abbiamo visto molte novità nelle forme e nelle bagne da parte dei concorrenti. Sicuramente tutti hanno vinto per il loro entusiasmo e la voglia di competere in maniera costruttiva in questa prima edizione del contest».

Al vincitore è stata assegnata una fornitura di farina Mulino Caputo nella varietà Oro specifica per lunghe lievitazioni, oltre che un premio di mille euro. A confrontarsi nella realizzazione del dolce principe della pasticceria partenopea, nella sua veste di babà contemporaneo rinnovato nella forma, negli ingredienti o negli abbinamenti sono stati oltre ai tre pasticceri del podio anche Luigi Avallone, titolare della Pasticceria Fratelli Avallone di Quarto vincitore dell'ultima edizione del contest dedicato al Dolce per San Gennaro e organizzato da Mulino Caputo; Ciro Cascone, pasticciere presso la Pasticceria Donna Lucia Prisco di Ercolano; Guglielmo Cavezza della Pasticceria Mommy Café di Ciccianno; Giuseppe Cristoforo, Pasticceria Dolce Voglia di Frattaminore; Gianmaria Tommaso Monti della Pasticceria Monti di Priverno, in provincia di Latina; Nicola Obliato della Pasticceria Mille Dolcezze di Frattammaggiore; Pasquale Pesce, della Pasticceria Pesce di Avella.

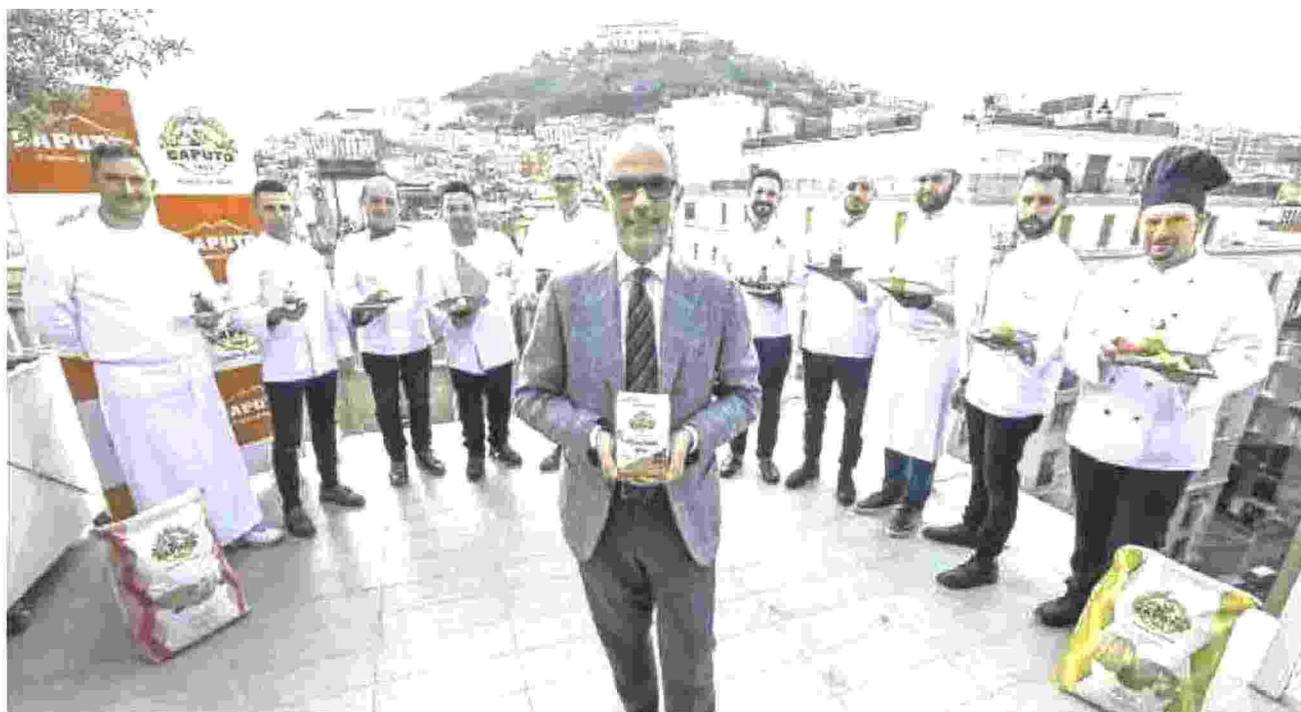
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TENDENZA GENERALE È PRESENTARE IL DOLCE NON STUCCHEVOLE E MENO PESANTE MA RINFRESCATO DA FRUTTA DI STAGIONE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



Antimo Caputo con i dieci concorrenti. A sinistra, il vincitore. In basso: la giuria



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176