



Torte e snack dolci
Cornetti a colazione



Il bar
Istituzione della
cultura italiana

N. 10 – ottobre 2010

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Caffè, tè e cioccolata



ChefMedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423
Weimar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61497

Cari lettori,

la temperatura scende gradatamente e la sera vien voglia di indossare una maglia in piú... come fare per accettare l'autunno e lasciarlo entrare nel nostro quotidiano?

Il nostro numero di ottobre vuole proprio questo: dire "no" alle basse temperature riscaldandovi con delle buone letture: una tazza di caffè, di tè o di cioccolata, ed ecco che per qualche ora la pioggia fuori dalla finestra scompare e lo stato d'animo è rinfrancato.

Ma come sappiamo bene, anche mangiare "una cosina dolce" a volte aiuta il morale: che sia una bella brioches al mattino, un biscottino al cioccolato, uno spicchio di torta, magari un tiramisù... Andate a pa-



gina ventidue e la nostra rubrica dedicata alle "Torte e snack dolci" vi accompagnerà nella scelta di quel dolce momento che rinfranca anima e palato.

Da ultimo il bar: quest'istituzione italiana del tempo libero, luogo d'incontro che fa "sentire a casa" anche fuori, verrà osservata per una volta dal suo interno: quanto dinamismo e quanta laboriosità alle spalle di questo spazio del relax e della convivialità!

Una miscela che deve essere attentamente ponderata se si vuole che il bar dia tutto quanto noi da esso ci attendiamo: dal bere, al mangiare, al calore umano che si "intreccia" in relazioni sociali.

E lo sanno bene tutte quelle famiglie italiane che in Germania hanno messo a frutto tutta la loro

operosità ed energia per ricreare, fuori dal Bel Paese, un piccolo spiraglio dello stile di vita piacevole e ricco di calore umano "all'italiana".

I nostri collaboratori ne hanno intervistate alcune e sono emersi degli interessanti ritratti.

Ma il nostro numero di ottobre non manca di considerare il lato culturale del panorama gastronomico: ecco a pagina trentanove due proposte editoriali per farcire di sapere i vostri piatti: "Ricette di Osterie d'Italia - Die besten Rezepte aus Italiens Regionen", che riprende, per il mercato tedesco, il riuscitissimo libro di specialità culinarie tradizionali in lingua italiana, e "Basilikata. Eine kulinarische Reise in das geheime Herz Süditaliens", di Rose Marie Donhauser e Pino Bianco, che avvicinerà tanti nuovi lettori alle delizie e al fascino di questa bella terra.

Cosa dire di piú? "Degustate" questo nostro nuovo numero, la nuova caporedattrice di buongiorno italia vi augura

buona lettura!

Elena Guglielmin

buongiorno italia e i suoi vantaggi



Vantaggi

Come nostri abbonati avrete la possibilità di partecipare gratuitamente, ogni mese, a tutte le offerte promozionali che prepariamo per voi. Già questo è un buon motivo per abbonarsi subito!

Sgravio fiscale

Con la ricevuta sottostante potete scaricare dalle tasse i costi dell'abbonamento!

Informazioni mirate

Noi raccogliamo per voi le informazioni più importanti sulla ristorazione italiana in Germania e cerchiamo di trattare tutti i temi che abbiano attinenza con il vostro lavoro.



Per la distribuzione

Vi preghiamo di rivolgervi a:

Silvano Simoncini e.K.
Röntgenstr. 21
D-46325 Borken
Tel. +49(0)2861-929204
Fax +49(0)2861-809543
post@simoncinicaffe.de
www.simoncinicaffe.de



Gran Miscela Simoncini garantisce un caffè espresso delicato, soave, altamente digeribile e dal sapore vellutato. Sono assenti retrogusti amari, altrimenti spesso presenti nei caffè di questa categoria di prezzo. Il caffè è rotondo, ben bilanciato, con reminiscenze di cioccolato e cacao. Ideale per le macchine da caffè automatiche (Jura, Saeco, ecc.) e proposto in un eccellente rapporto qualità-prezzo. Una chicca nel mondo del caffè.

✂ Tagliare lungo la linea tratteggiata

Compilate e spedite questo tagliando tramite posta a ChefMedia Verlag - Bechsteinstraße 27 - 99423 Weimar. Oppure spedite il tagliando tramite fax a 0 36 43 / 41 58 19.

PER ABBONARSI a **buongiorno italia**

buongiorno italia 10/2010

Sì, desidero approfittare dell'offerta speciale che mi è stata proposta ed abbonarmi a **buongiorno italia**. Pagherò per un anno (10 uscite) **€44,95**.

Spedite la rivista al seguente indirizzo:

COGNOME	NOME	
VIA		N.
CAP	CITTÀ	
Inserite qui il numero di controllo che trovate sull'autoadesivo con l'indirizzo. N.		
E-MAIL		
DATA	FIRMA	

Abbonamento regalo: (Inserite il nome del nuovo abbonato)

COGNOME	NOME	
VIA		N.
CAP	CITTÀ	
L'abbonamento regalo varrà:		
<input type="checkbox"/> fino a disdetta (minimo un anno)*	<input type="checkbox"/> un anno	
*L'abbonamento viene prolungato di un ulteriore anno solo nel caso in cui io non faccia pervenire la disdetta entro 3 mesi dalla scadenza annuale.		

Attenzione: il pagamento avviene da adesso solo tramite addebito su conto corrente da parte di Chefmedia Verlag GmbH!

No. CONTO	No. BANCARIO (BLZ)
NOME BANCA	
DATA	FIRMA

Per disdire l'abbonamento, inviare un fax fino a 3 mesi dalla scadenza dell'anno di abbonamento, altrimenti questo verrà automaticamente prolungato per un altro anno.

In questo numero

■ Caffè, tè e cioccolata

9 | La tostatura del caffè



pagina 8

□ Torte e snack dolci

23 | Cornetti a colazione



pagina 22

■ Il bar

31 | Istituzione della cultura italiana



pagina 30

Rubriche

- 3 | Editoriale
- 6 | Attualità
- 7 | Qualche idea in più
- 20 | Fiere
- 35 | **Consigli legali:** Regole amministrative relative al bar all'italiana

Rubriche

- 36 | **Speciale Inchiesta**
- 37 | **Ricette:** Menù
- 38 | **Le spezie**
- 39 | **Novità editoriali**
- 40 | **Novità vinicole:**
- 45 | **Il Bel Paese in Germania**



Caffè, tè e cioccolata

La tostatura del chicco di caffè, la lavorazione delle foglie del tè e quella dei semi della pianta del cacao racchiudono i segreti che stanno alla base delle bevande calde più importanti nel nostro quotidiano. Capire per apprezzare.

CIOCCOLATA

Dolce bevanda, ma non solo

Originaria dell'America meridionale, dalla quale viene importata in Europa tra il Cinquecento e il Seicento, e particolarmente diffusa in Venezuela, la "Theobroma cacao" è una pianta sempreverde capace di svilupparsi in forma di albero fino ad un'altezza di otto metri.

I suoi frutti contengono i semi da cui si ricava quella polvere bruno-rossiccia nota appunto come cacao.

"Cibo degli dèi" presso i maya, popolazione che con gli inca per prima mostrò di apprezzare le virtù di questa sostanza, il cacao contiene teobromina, al pari del tè e del caffè - c'è chi sostiene addirittura che questa sostanza possa dare dipendenza e parla di cioccolatismo, sulla falsariga di tabagismo e alcolismo - che sembra stimolare la produzione di endorfine, con effetti tonificanti e antidepressivi. Che effettivamente cioccolato, cioccolata, cacao sollevino l'umore può essere oggetto di discussione, ma è fuor di dubbio che il palato non può che compiacersi della ricchezza e complessità organolettica di questi prodotti, che l'attuale merceologia differenzia, nella versione solida, in "bianco", "al latte", "mi-doux", "surfin" (con caffè tostato e liquirizia), "extra bitter" e "amarissimo". Cioccolato o cioccolata, si diceva. La questione non è oziosamente terminologica, affondando, come pare, le sue radici nelle varianti che nel corso del tempo hanno riguardato la preparazione e la degustazione del prodotto.

Di "cioccolato" si dovrebbe parlare in riferimento alla bevanda consumata

ta fino alla fine del Seicento, connotata da piccantezza e sentori amarognoli dovuti a una preparazione ispirata alla maniera sudamericana (salata e speziata era consumata già presso i popoli precolombiani). Le successive modificazioni del sapore verso la morbidezza e la dolcezza a noi note si verificano a partire dal Settecento, secolo in cui la cioccolata conosce un vero e proprio boom insieme al caffè, diventando bevanda ricercata e d'obbligo nei salotti d'élite e nei primi locali pubblici antesignani dei caffè. Col secolo successivo, l'Ottocento, si può parlare a pieno titolo di "cioccolata" per la calda bevanda in tazza così come anche noi oggi la consumiamo.

Quanto allo stato liquido o solido, la possibilità di passare dall'una all'altra forma è promossa a partire dal Settecento da alcuni passaggi tecnologici, l'ultimo dei quali si deve all'olandese Van Houten (ma gli italiani ci hanno messo del loro e al torinese Bozzelli si deve per esempio la messa a punto all'inizio del diciannovesimo secolo di una macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia). Van Houten fu inventore, nel 1828, di una pressa idraulica in grado di separare la parte grassa della sostanza dalla pasta di cacao. La varietà degli impieghi del cacao non si esaurisce con le due versioni, liquida e solida, o nelle mille varietà che in quest'ultimo caso esso può assumere (dalla praline ai cioccolatini, impreziositi di ripieni diversi o di liquore, ai ghiottissimi e torinesissimi gianduio-

ti, arricchiti di pasta di mandorle tritate, solo per citare pochissimi esempi).

Dal cacao scaturiscono molteplici suggestioni organolettiche, a seconda dei componenti che vengono aggiunti, e tra la varietà degli impieghi possibili alcuni riguardano addirittura la cucina e la preparazione di piatti salati. In Italia le testimonianze di ricette contenenti cacao risalgono alla prima metà del Seicento, ma fu soprattutto nel secolo successivo che i cuochi delle case più facoltose si sbizzarrirono nell'invenzione di ricette originali e a volte eccentriche.

Senza addentrarsi in queste stravaganze e notando solo per inciso come alcune di esse furono fatte oggetto di strali ironici dal poeta Francesco Arisi nel suo ditirambo "Il cioccolato" del 1736, possono essere richiamate qui alcune ricette che ancora sopravvivono nelle tradizioni regionali o locali: il "sanguinaccio dolce di maiale" ad esempio, consumato ancora nel Sud Italia, in cui oltre allo zucchero e alle spezie è presente, appunto, anche il cacao; la trentina "polenta nera" fatta di briciole di pane, burro, mandorle e cioccolato, una "minestra" propriamente di cioccolato o ancora le deliziose "melanzane amalfitane", fritte e dorate e infine intinte in una salsa di cacao.

Calda e fragrante, speziata, piccante o amara, dolce o ancora in gara con ingredienti salati: Cioccolata, che passione! ■

Clara Corona

Eraclea

L'Antica Cioccolateria è la passione con cui zioni, la creatività con cui rende contemporaneamente un'offerta di 32 gusti e combinazioni di avere speciali cioccolatieri per grandi e spazi dietro il tuo bancone. Una highlight è Frame, soluzione da banco in cui le due cioccolate e plexiglass di forte richiamo: comple-asporto e dei flaconi Mister Cream per 12 Raffinate ed eleganti sono inoltre le tazze al magico mondo maya. Una decorazione av-combinazioni, rende ogni servizio diverso e



➤ Per saperne di più:

www.eraclea.it

Eraclea seleziona e miscela le migliori produzioni ricche ed originali. Eraclea dà la possibilità di avere speciali cioccolatieri per grandi e piccoli consumi, compatte per ottimizzare gli rappresentata da Hot Choco System Double colatieri vivono in un nuovissimo mobile in to delle tazze in ceramica, dei bicchieri da gusti subito pronti.

Antica Cioccolateria, una linea tutta ispirata volgente che, grazie ad una ricca gamma di acceso da un festoso gioco di colori.



Torte e snack dolci

Dalla colazione alla pausa pomeridiana, al momento del dessert: i dolci italiani, siano essi genuini prodotti del panificio, siano elaborate composizioni pasticciere, accompagnano ed impreziosiscono il quotidiano nella Bella Penisola sin dalle prime ore del mattino

INCOMINCIAMO CON ORDINE...

Cornetti a colazione

La colazione è il primo pasto della giornata: è importante che sia abbondante e ricca di zuccheri, visto che l'organismo è reduce da nove, dieci ore di digiuno e ha quindi bisogno di ricaricarsi per affrontare bene gli impegni del nuovo giorno. Non dovrebbe essere mai saltata e dovrebbe coprire il 20% del fabbisogno energetico quotidiano, corrispondente a circa 300-400 calorie. Deve includere una bevanda, come il latte (anche di soia in caso di intolleranza), sostituibile con yogurt, e carboidrati, preferibilmente complessi, come pane integrale o fette biscottate spalmate con marmellata o miele; in alternativa si possono scegliere cereali integrali come i muesli, che danno molte fibre. Un bicchiere di succo di arancia, della macedonia o un semplice frutto di stagione sono consigliati per completare il pasto della mattina, a cui sarebbe bene dedicare un po' di tempo, per dare modo all'organismo di rimettersi in moto: almeno 20 minuti sarebbero necessari, ma soltanto 10 sono quelli medi stimati.

Queste le raccomandazioni dei nutrizionisti, che spesso vengono intervistati per informare e sensibilizzare la popolazione italiana sui benefici di una colazione sana e ricca, sia in articoli di giornali e riviste che in servizi televisivi sulla salute ed il costume.

Eppure si calcola che oggi in Italia ben 15 persone su 100 prendono per colazione solo un caffè e di fretta. Chi fa colazione a casa beve una tazza di latte con caffè, qualcuno caffè orzo liofilizzato, e mangia biscotti inzuppati nel latte. Alcuni prendono due fette biscottate o una fetta di pane con marmellata, a volte miele. Qualche volta si prepara per la mattina un buon dolce casalingo o biscotti fatti in casa.

Nel Bel Paese non esiste una cultura della prima colazione così come la troviamo in Germania, in Austria e nei Paesi del Nord Europa, dove sicuramente è più ricca ed energetica e alla quale si dedica più tempo (e che raramente si salta). Le cause possono essere molteplici: climatiche, storiche, culturali.

Il clima mite del nostro Paese induce probabilmente le persone a mangiare di meno la mattina di quanto si faccia in quei Paesi in cui le temperature sono rigide ed è necessario rifornire l'organismo di energia e calorie per affrontare temperature e intemperie.

In passato la colazione in Italia si faceva con i prodotti che madre natura offriva: pane, miele, marmellata, formaggio, frutta fresca, e serviva per affrontare a stomaco pieno una giornata di duro lavoro, spesso nei campi. Riunire la famiglia attorno al tavolo non era certamente una priorità. La tavola apparecchiata per la prima colazione e ben imbandita era per la maggior parte delle famiglie un evento riservato ai giorni di festa, basti pensare all'assai ricca colazione di Pasqua.

Nonostante le mutate condizioni economiche e sociali di oggi e la maggiore attenzione degli italiani nel voler condurre uno stile di vita sano, il modo di fare colazione non è cambiato. Ritagliarsi uno spazio per sé ed eventualmente anche per i propri cari prima di affrontare una giornata di lavoro implica una buona dose di disciplina personale e di buona volontà. Pranzo e cena sono i pasti più importanti della giornata, quelli a cui si dedicano più tempo e risorse e in cui la famiglia possibilmente si riunisce. Solitamente si cena non prima delle 20, un pasto comunque abbondante che spesso lascia le persone poco desiderose di fare colazione la mattina dopo. Anche se gli esperti di alimentazione consigliano di anticipare l'orario della cena, di mangiare poco e di andare a letto leggeri, purtroppo sono ancora molti i bambini e i ragazzi italiani che vanno a scuola senza aver fatto colazione ed il primo pasto è per loro quello di metà mattinata, dell'ora di ricreazione, tra le 10 e le 10:30.

Le abitudini della famiglia influenzano lo stile alimentare dei singoli e non è facile cambiare lo stile di vita. Le aziende del settore alimentare, nello sforzo di aumentare il loro fatturato, da anni pubblicizzano i vantaggi di una colazione sana, sia negli spot televisivi, che sulle confezioni di biscotti, cereali, creme spalmabili, tentando di invogliare i giovani a nutrirsi correttamente sin dal mattino con immagini colorate e altamente evocative tratte dal mondo dei fumetti, dello sport e della natura.

La Barilla, ad esempio, con lo scopo di consolidare l'abitudine della prima colazione, ha ideato il tour Mulino Bianco, che, partito nel 2009, si prefigge di raggiungere in circa cento tappe le più belle piazze delle province italiane e il cui slogan recita: "La colazione: un gesto d'amore verso se stessi e i propri affetti".

Il bar è il luogo preferito dagli italiani per fare colazione, un posto dove coccolarsi. Qui, accolti dal profumo del caffè e dal banco, dove in bella vista sono esposti vassoi pieni di cornetti e paste fresche, e serviti da baristi veloci e professionali, le persone hanno modo di sentirsi

in un ambiente familiare e di incontrare conoscenti con cui conversare.

Simone Carletti, il responsabile tecnico della Pasticceria Carletti di Terni, un'azienda a gestione familiare, riferisce nell'intervista da me effettuata che i primi clienti ad arrivare sono gli operai del turno di notte e di quello della mattina; per questo motivo il bar apre alle 5:30. Tra le 8 e le 9 giungono gli impiegati, le commesse, le mamme con i bambini, i rappresentanti. La maggior parte di loro consuma un cappuccino ed un cornetto, per lo più in piedi, di fronte al banco del bar, dove vengono appoggiate le tazze del cappuccino e le tazzine del caffè. Nei giorni

(continua a pagina 24)



(continua da pagina 23)

feriali fino alle 10:30 il bar è sempre pieno di persone che vengono a fare colazione, poi la clientela entra soprattutto per bere caffè. In estate, nei giorni festivi e la domenica, il locale, che ha al suo interno una bella sala da tè con tavolini e poltroncine, è frequentato soprattutto dalle 8 alle 11, mentre d'inverno per tutta la mattina diventa luogo d'incontro per gli amici ed un diversivo per le famiglie che vi fanno colazione. La produzione è rigorosamente artigianale ed utilizza ingredienti genuini, quali uova e latte fresco, garantendo un alto livello nutrizionale e qualitativo dei prodotti, confezionati nel laboratorio di proprietà. La Pasticceria Carletti, presente a Terni dal 1989, ha saputo consolidarsi e crescere negli anni, venendo incontro alle diverse

esigenze e richieste del mercato. Oggi la croissanteria mignon e la linea integrale costituiscono il 25/30% della produzione totale e rispecchiano l'attenzione di una parte considerevole della clientela per un'alimentazione sana e non troppo calorica. L'idea della colazione all'italiana consumata al bar ritengo possa essere esportata con successo anche in Germania, dal momento che i tedeschi sono grandi estimatori del caffè e del cappuccino italiani, come sempre dimostrano quando si trovano in vacanza in Italia!

Si ringrazia per la collaborazione il Sig. Simone Carletti di Terni, www.carletticatering.it ■

Elena Lanzi

COLAZIONE E DOLCI ALL'ITALIANA... MA IN GERMANIA!

Il bar e gelateria «Eis Café Venezia»

Alle spalle della stazione di Heidelberg, città universitaria nota per il bellissimo centro storico e l'antico castello sul fiume Neckar, Antonio Scarcelli gestisce da aprile il bar e gelateria "Eis Café Venezia".

Il giorno della visita ad Antonio è una di quelle giornate in cui il sole splende dalle prime ore del mattino fino all'imbrunire. Arrivo nella celebre cittadina il primo pomeriggio e subito mi dirigo verso la zona pedonale, una lunga strada principale, la "Hauptstrasse": ben 2 chilometri di vetrine, locali, negozi di souvenir, ristoranti, bar, gelaterie, negozi di antiquariato e tanti altri.

La frenetica attività della Hauptstrasse ruota intorno al turismo di massa dei tanti americani, giapponesi, cinesi, italiani che visitano la città. Cerco un bar, magari italiano, dove poter consumare una colazione all'italiana, una del tipo "espresso e cornetto", ma l'impresa si rende da subito molto difficile. Dopo una lunga camminata nella direzione dell'"Heidelberger Schloß", vengo sorpreso dall'aroma di caffè proveniente da un piccolo bar, in una stradina nelle vicinanze del Duomo. Penso di aver trovato il bar che cercavo, ma devo presto constatare deluso che, pur avendo il locale un aspetto decisamente italiano, di una colazione italiana non vi è nessuna traccia.

Consumo un caffè mangiando una di quelle brioches impaccettate da qualche mese e chissà dove. Come Bizarro il fatto che in un Paese come la Germania, amante della cultura gastronomica italiana e dove la comunità italiana è seconda per numero solo a quella turca, la tradizione della colazione italiana non riesca a prendere piede.

Decido quindi di "affrontare il problema in loco" e di incentrare l'intervista del pomeriggio sul "problema" della "tipica colazione all'italiana". Riprendo la passeggiata, mentre la strada si sta affollando di artisti di ogni genere, pittori, cantanti, giocolieri. I turisti comprano i souvenir e popolano le

belle terrazze di ristoranti e bar. Visitati il Duomo ed il Castello mi dirigo verso il Neckar. Heidelberg mi ricorda un po' una di quelle cittadine del Centro Italia dove tutto trascorre con eleganza e tranquillità.

Ma l'intervista attende: prendo quindi un taxi per la Stazione Centrale, luogo cruciale e multiculturale di Heidelberg. Alle spalle della stazione, al termine di un'elegante galleria, si trova il locale di Antonio: è la classica gelateria dotata di bar, di una bella terrazza con ombrelloni, piante mediterranee e tanti clienti che rispondono alla calura pomeridiana con una bella coppa di gelato. Puntualissimo, vengo accolto da Antonio, quarantenne pugliese di Bari con grande esperienza di pasticceria, bar e produzione di gelato di alta qualità.

Dietro al bancone noto diplomi, seminari e attestati che garantiscono la grande professionalità di un professionista come pochi. Antonio mi serve una coppa di gelato misto; lo provo: la qualità è ottima.

Antonio mi racconta di essere "approdato" in Germania nel 1990, di aver aperto dopo un anno la prima gelateria, cui seguiranno altri locali sino ad arrivare ai giorni nostri, ad Heidelberg e a questo nuovo, delizioso locale. Domando se l'attività è rivolta esclusivamente al gelato, ma Antonio orgogliosamente obietta di aver già iniziato ad usufruire del suo bel bancone e della macchina da caffè per offrire la mattina una buona colazione, a pranzo un piccolo menù a base di panini e toast, il pomeriggio torte, pasticcini, caffè e tè e la sera, a conclusione, aperitivi accompagnati da invitanti stuzzichini. Un'idea eccezionale,

se si considera che Heidelberg è una città in cui gli studenti universitari e i turisti rappresentano la grande maggioranza della clientela di ristoranti e bar. Inoltre, una colazione veloce, offerta ad un cliente che va di fretta quale può essere uno studente, potrebbe aprire una via nuova agli affari finora imbattuta. Per ora infatti solo le catene di panifi-



ci offrono un tale servizio, per quanto di stampo prettamente tedesco. Antonio mi fa qualche esempio delle prelibatezze che si possono consumare nella sua gelateria: si comincia la mattina con i cornetti, alla marmellata, alla cioccolata oppure alla crema, accompagnati da un cappuccino, un latte macchiato o un espresso. Per chi volesse concedersi una colazione più completa, la gelateria offre una colazione americana a base di uova,

toast, bacon, affettati e formaggi misti. Il pomeriggio è invece il momento ideale per uno spicchio di torta alla frutta o di torta alla crema, una crostata, una torta gelato o, ancora, pasticcini e crêpes. La sera l'offerta ruota intorno ai classici aperitivi: prosecco, Campari, un Martini oppure un buon long drink, il tutto servito assieme a pizzette o arancini. ■

Salvatore Testa

DOLCI ALLA CREMA, BISCOTTI ARTIGIANALI E DELIZIOSE TORTE

Il meglio della pasticceria siciliana

Qualche anno fa, in difficoltà a causa di una festa italiana da organizzare, mi rivolsi ad un amico ristoratore, nella speranza che mi aiutasse a risolvere il problema del dessert per il buffet che era stato allestito per l'evento. Lui mi confessò che tutti i suoi dolci vengono preparati da una pasticceria al centro di Pforzheim... decido di farmi accompagnare per vedere di persona di cosa si tratta.

La scelta di pasticcini, biscotti e torte della pasticceria è immensa. Metto alla prova il proprietario chiedendogli di farmi provare un cannolo siciliano alla ricotta. Squisito, la cialda croccantissima, la ricotta dolce e cremosa: una qualità che mi catapultò nel passato, quando la domenica mi recavo con mio padre, nella mia città natale, Catania, a comprare i pasticcini per il pranzo. Pienamente soddisfatto, ordino 300 pasticcini misti, che presenterò qualche giorno dopo al famoso buffet. Ringrazio ancora oggi quel pasticciere che ha reso tale serata indimenticabile!



Ma torniamo all'intervista che vorrei presentare, fatta un pomeriggio caldo di fine agosto al signor Giovanni Marrone, gestore del panificio e pasticceria San Calogero di Pforzheim; sí, proprio colui che ha "scioccato" i miei ospiti alla festa qualche anno prima. La pasticceria non è cambiata molto. Danno sull'esterno delle ampie vetrine, mentre l'interno è costituito da due grandi banconi

refrigeranti che presentano una variegata scelta di prodotti: dal pasticciotto classico al mignon, ai biscotti secchi o ripieni. Alle spalle dei banconi vi è una classica macchina da caffè ed una vetrina in cui compaiono tanti tipi di pane: varietà che il signor Marrone prepara con estrema accuratezza. Arrivato in pasticceria nel pomeriggio vengo accolto dalla sorella del gestore: mi offre un caffè, insieme a un buon biscotto, dopodiché Giovanni arriva.

Di origine siciliana, precisamente della provincia di Agrigento, Giovanni ha appreso il mestiere di pasticciere e panettiere lavorando in varie pasticcerie della città natale. Nel 2001 decide con la famiglia ed i fratelli di trasferirsi in Germania. Arrivato a Pforzheim, apre il suo primo negozio, il "Panificio pasticceria San Calogero", per far conoscere anche ai tedeschi la qualità della pasticceria siciliana.

La pasticceria è a conduzione familiare, le donne si occupano del servizio ai clienti e gli uomini della produzione. Questa si protrae per quasi tutta la notte, per garantire al cliente, la mattina seguente, l'ottima qualità e la freschezza di pane e pasticcini. Chiedo a Giovanni di elencarmi le varie specialità della casa: abbiamo il pane, sia di farina di grano duro che di farina di grano tenero rimacinata: mafalde, rosette e filoni siciliani.

Di fronte alla vetrina, all'altezza del bancone, vi è una zona dedicata alla tavola calda, ovvero alle specialità di rosticceria calda tipiche della Sicilia: i classici "arancini" (alla bolognese, agli spinaci, al burro), i "calzoni" (al forno o fritti), le cartocciate (al pomodoro, al prosciutto e mozzarella), le "impanate", che sono una



specialità della casa (agli spinaci o con patate e cipolle), le "schiacciate" (alle olive, all'origano, olio e sardine) e tranci di pizza di ogni genere, un vero e proprio "ben di Dio".

Alla sinistra della tavola calda si presenta l'attesa pasticceria siciliana. I "cannoli siciliani" (alla ricotta, alla crema e alla ciccolata), i "babà" (semplici o alla crema), le "cassatelle", i "profiteroles", le "roulade di sfoglia" (con panna, crema o marmellata). Il tutto è disponibile anche in versione mignon.

Segue la pasticceria secca con i "ciardoni", i biscotti al burro, al cioccolato, al pistacchio, le "reginelle", i "crostantini", i "cantuccini" o ancora i "tartuffi", le paste di mandorla e tantissime altre creazioni. Da non dimenticare le deliziose torte del Panificio Pasticceria San Calogero come la "cassata siciliana", il "tiramisù", le torte con le fragoline di bosco, le torte gelato, ecc.

Giovanni infatti si occupa anche della consegna di torte per moltissimi eventi: battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, anniversari e compleanni. Quasi dimenticavo: il Panificio e Pasticceria San Calogero serve ogni mattina anche una piccola colazione a base di caffè, con la possibilità di scegliere tra caffè espresso, cappuccino e latte macchiato, oppure di tè; il tutto è accompagnato da cornetti, brioches e frittelle. ■

Salvatore Testa



Il bar

È una delle «istituzioni» del tempo libero degli italiani, dall'atmosfera disinvolta e di sicuro intrattenimento: il bar. Di fatto, una miscela attenta e necessaria di un arredamento studiato, dotazioni ben precise, macchine e prodotti alimentari di qualità. Cosa si nasconde dietro ai dieci minuti di pausa «all'italiana».

SPEZIE

E siamo giunti all'ultima puntata...

Sensuali, calde, esotiche, preziose: le spezie, fino al Seicento in Europa merci rare (questo e non altro significa il termine, adattamento medievale del latino classico "species") e veri e propri simboli di lusso e di piacere, sopravvivono sulle tavole occidentali al declassamento seguito alla rivoluzione di gusto e gusti del Settecento. Le abbiamo ritrovate in preparazioni dolci riservate a feste rituali, come complemento aromatico di insaccati, nella profumeria e nella farmacopea, continuando con ciò un uso già attestato presso i popoli antichi e mai venuto meno.



L'irruzione sul mercato dei sapori e nella ristorazione delle cucine orientali da qualche decennio a questa parte (indiana, thailandese, indonesiana, ecc.) ha riportato le spezie alla ribalta e le ha riproposte in combinazioni, miscele, quantità e usi diversi dai tradizionali.

A conclusione della nostra ricognizione sulla storia delle spezie, sul loro commercio e sul loro impiego, citeremo qui alcune delle varietà più note, che nei secoli si sono imposte come comuni e perfino "casalinghe".

Tra le merci che i veneziani fecero conoscere in tutta Europa merita ricordare i chiodi di garofano, boccioli floreali dell'*Eugenia Caryophyllata*, pianta sempreverde originaria delle Molucche il cui sapore e profumo (forte e dolce con una punta di pepato) arricchisce arrosti, insaccati e bevande calde, prima fra tutte il vin brulé.

Ancora dalle Molucche, introdotta dagli arabi in Occidente alla fine del XII secolo e originariamente impiegata per scopi precipuamente terapeutici, proviene la noce moscata, nome che in realtà andrebbe riservato ai semi, essendo l'involucro esterno denominato più correttamente "macis".

Se lo zenzero ha un posto sicuramente privilegiato nel nostro ideale bouquet esotico, alla "galanga" o "zenzero dolce" (il termine è un adattamento arabo del cinese "Liang-Tiang", che significa appunto "delicato", "dolce"), al rinfrescante e digestivo cardamomo della famiglia delle zingiberaceae, al coriandolo e alla senape ("brassica nigra", "brassica juncea" e "brassica alba") spetta almeno una menzione, così come degni di un cenno sono il cumino, il sandalo, la curcuma, utilizzati soprattutto per colorare le vivande di rosso e di giallo.

A testimonianza di una consuetudine protrattasi nei secoli e della progressiva "domesticità" cui si accennava, le spezie sono, a fianco agli utilizzi gastronomici (non c'è cucina che non contenga almeno pepe, cannella e senape), i rimedi casalinghi ai piccoli mali. Il cardamomo contrasta i gonfiori gastrici, più di una spezia ha proprietà antibatteriche e viene impiegata, per esempio, per proteggere e curare le vie respiratorie, purificare fegato, reni e vie biliari, e, ancora, le spezie rientrano in tanti piccoli espedienti nella gestione quotidiana delle cose di casa.

Le proprietà antisettiche del chiodo di garofano possono intervenire per tenere lontane dalle dispense di pasta e farina le farfalline, che spesso si accompagnano a questi prodotti, e anche solo alcuni di questi bastoncini odorosi profumano armadi e guardaroba svecchiandoli dagli odori stantii.



Dagli scrigni preziosi al baule della nonna, verrebbe da dire, ma, se è vero che con la democratizzazione politica dell'Occidente si assiste anche a una democratizzazione del gusto e le spezie perdono l'aurea esotica e sensuale che le aveva rese dominatrici del mercato del superfluo, va detto che esse conservano ancora un ruolo importante sulle nostre tavole.

Prima ancora che la forchetta porti il cibo alla bocca è infatti il naso a sedurre il commensale.

Oggi come ieri, con i dovuti aggiustamenti dovuti al cambiamento generale delle propensioni organolettiche, accompagnare o sostenere una vivanda con profumi accattivanti è il segreto del successo culinario.

E allora: colorate, penetranti, avvolgenti seducenti, ecco le spezie, il paradiso d'Oriente. ■

Clara Corona

