

Napoli: I dolci delle feste secondo i grandi pasticciieri by Mulino Caputo



I maestri pasticciieri by mulino Caputo interpretano i dolci delle feste di fine anno.

Ph: Stefano Renna

Neri, bianchi, nature, ma sempre allegri e festosi. Disposti in spettacolari piramidi, in ricche cornucopie o serviti in fantasiose monoporzioni. Fritti, al forno, farciti e in forma di torta. Hanno davvero dato spazio all'estro i 14 maestri pasticciieri invitati a confrontarsi sul tema degli Struffoli 3.0, nel corso della settima edizione de **"I Dolci delle Feste dei Grandi Interpreti by Mulino Caputo"**.



Ph: Stefano Renna

nella foto: Alfonso Pepe

Tra di loro, c'è anche chi ha preferito affidarsi alla ricetta classica (sebbene, in realtà, ne esista una differente per ogni pasticciere) ritenendo che i figli degli στρόγγυλος (strongoulos) greci abbiano già incontrato la loro formula ottimale nella versione napoletana tradizionale, non ulteriormente migliorabile.

Gli struffoli, dolce iconico partenopeo, non poteva trovare scenografia più adatta del Roof Garden del **Renaissance Naples Hotel Mediterraneo**, circondato da alcuni dei più rappresentativi simboli dello skyline napoletano: il Vesuvio e Capri sullo sfondo, Palazzo Reale, il Maschio Angioino e la Certosa di San Martino a fare da cornice.

L'appuntamento con i "Dolci delle Feste" è diventato un classico delle iniziative dolciarie prefestive, un'occasione nella quale maestri pasticceri, stampa specializzata, operatori del settore e produttori si confrontano sullo stato dell'arte pasticceria, campana e non solo.

Quest'anno, ospite d'onore della manifestazione, è stato il Maestro **Luigi Biasetto** che, a Padova, gestisce la celebre Pasticceria Biasetto. Vincitore dei più prestigiosi concorsi di pasticceria, tra cui il titolo di Campione del Mondo nel 1997, è membro Relais Desserts dal 2008. Biasetto ha recentemente dato alle stampe il suo ultimo libro: Macaron, edito da Italian Gourmet, e a Napoli ha portato proprio una selezione di Macaron delle Feste, tra cui quelli al Caramello e yuzu, allo Zenzero e wasabi e allo Spritz.

Salvatore Capparelli, della Patisserie Capparelli di Napoli, ha presentato i suoi struffoli al sapore di agrumi accompagnati da una selezione della pasticceria tradizionale napoletana.

Sal De Riso, il famoso Maestro della Costa d'Amalfi, ha

proposto una cascata di struffoli disposti in forma di torta mariage, a sottolineare il valore beneaugurante delle palline di pasta natalizie. Tra i lievitati, che sono tradizionalmente uno dei temi sul quale si confrontano i maestri pasticceri durante la kermesse targata Mulino Caputo, De Riso ha presentato: il Piemontese, farcito con uvetta australiana profumata al Moscato e glassa alle nocciole; l'Annurca, farcito con Melannurca Campana I.G.P., uvetta sultanina australiana e noci di Sorrento e, l'ormai classico, Ginger, con zenzero candito e limone.



Ph: Stefano Renna
Sal De Riso

Pasquale De Simone, classe 1970, executive chef del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, ha proposto "Rivoluzione", con un nome mutuato dal moto dei pianeti attorno al sole: una spirale di agrumi su cui ha disposto gli struffoli, accompagnati da una mousse a base di miele.

Mario Di Costanzo, della Pasticceria Di Costanzo in Piazza Cavour a Napoli, ha proposto lo Struffolo Bianco: una composizione piramidale a 4 piani, composta da una base di Pan di Spagna, un cremoso alla cannella, una mousse al cioccolato con coriandolo e pisto e rivestita da struffoli bianchi.

Accanto agli struffoli disposti su una base di Pan di Spagna alle castagne e una gelée di cachi, **Carmine Di Donna**, virtuoso pastry chef del Ristorante stellato Torre del Saracino, di Marina d'Equa a Vico Equense, ha portato in degustazione il

Panettone farcito con l'albicocca del Vesuvio (la Pellecchiella).



Ph: Stefano Renna
nella foto: Carmine
Di Donna, La Torre
del Saracino

Salvatore Gabbiano, il Maestro della Pasticceria Gabbiano - Dulcis in Pompei, ha proposto gli struffoli in una versione agrumata, con una base sablée al cioccolato e nocciola, glassa al cioccolato fondente, miele agli agrumi con zeste candite di arance e limoni.



Ph: Stefano Renna
nella foto :
Salvatore Gabbiano

Marco Infante, spumeggiante erede della dinastia di Leopoldo 1940, ha portato in degustazione Struffolo 3.0: una sintesi della tradizione napoletana e siciliana, con un cannolo fatto di pasta di struffolo fritto e farcito con crema di ricotta e decorata con miele, confettini e naspro (tipica glassa di zucchero e albumi)

I **Fratelli Pansa**, Andrea e Nicola, dell'omonima pasticceria, locale storico di Amalfi, hanno puntato sulla territorialità con gli Struffoli Amalfitani, ricoperti con miele al limone e scorzette di limoni I.G.P., prodotti nella loro tenuta Villa Paradiso.

Alfonso Pepe, di Pepe Mastro Dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino, in provincia di Salerno, ha creato una sintesi tra due sue specialità, presentando gli struffoli classici serviti su cubetti di Panettone alle albicocche del Vesuvio.

Gianluca Ranieri, art creator che ha dato vita a due pasticcerie artigianali al Vomero e a una a Pozzuoli, ha firmato la sua versione bianca degli Struffoli, serviti su un letto di mousse di ricotta con inserto di croccante di cioccolato al pistacchio e ricoperti da miele di millefiori biologico.

Sabatino Sirica, decano della pasticceria napoletana, ha fatto degustare gli Struffoli classici e tante specialità tradizionali, come i raffaioli a cassata, i ricciarelli, il divino amore e i mustaccioli, tutti must della Pasticceria Sirica di San Giorgio a Cremano

Del maestro pasticcere **Salvatore Tortora**, della partenopea Caffetteria Etoile, è la Torta Struffolosa che fa il paio con la mignon Struffolina: una base di frolla con mousse al miele, disco di cioccolato fondente e namelaka al cioccolato bianco e lime.



Ph: Stefano Renna
Salvatore Tortora

Salvatore Varriale, della omonima Pasticceria napoletana, ha presentato una versione degli struffoli classici, arricchiti con zenzero e limone.

[Foto di Stefano Renna e Roberta De Maddi]