

# Panettone, cioccolato e pasticceria raffinata le passioni di Pasquale Marigliano

Il pasticcere gentiluomo. Così può essere definito Pasquale Marigliano, membro dell'Ampti, l'accademia maestri pasticceri italiani. Quando varchi la soglia del laboratorio ubicato al centro di Ottaviano, in un luogo diverso dalla pasticceria che si trova invece nella frazione San Gennarello, ti rendi conto che sei al cospetto di un artista.



Calmo, cortese, generoso accoglie me e Mariana Silvana Dedu come se ci conoscesse da sempre e così ci spalanca le porte del suo laboratorio, a occhio e croce circa 1000 mq, dove nascono le sue creazioni. Qui la tranquillità regna sovrana. Basta guardare anche lo staff. Ognuno di loro si dedica al proprio compito con un occhio sempre vigile alle richieste del maestro.



Anche Pasquale Marigliano è reduce dall'avventura di "Re Panettone" Napoli, l'evento svoltosi presso il "Grand Hotel Parker's" dove ha avuto molti apprezzamenti.

Per chi si dedica all'arte pasticceria, il periodo che precede il Natale e il Capodanno è quello più intenso, frenetico e produttivo, ma qui tutti cercano di mantenere il controllo per non compromettere la riuscita dei propri manufatti.

L'ora della pausa pranzo è la migliore per chiacchierare un po' in tranquillità.



Anche il maestro è contento perché a quest'ora il lavoro si rallenta per poi riprendere più frenetico dopo le 15. E allora incomincia la visita guidata alla scoperta della nascita del panettone di Ottaviano.

Pasquale Marigliano ci mostra il lievito fresco, pesa la farina, impasta, taglia per noi una carrellata di dolci natalizi e non. Tra l'altro quest'uomo sereno e gentile è noto

ovunque per la sua maestria nell'arte cioccolatiera.

E incomincia la sfilata dei panettoni che adagia come opere d'arte. In pochi minuti fuoriesce il suo estro, il senso estetico, l'amore per l'arte intensa in senso ampio. Nel frattempo, ci racconta dei prossimi appuntamenti in agenda che lo costringeranno a ritmi intensi.

Nessun artigiano può svolgere un buon lavoro senza la passione per il bello. Così ci presenta il panettone al cioccolato



Panettone al cioccolato

e quello ai frutti di bosco,



Panettone ai frutti di bosco

entrambi preparati con prodotti selezionati e di alta qualità. Non manca il pandoro presentato in una scatola bianca.

Le sorprese non finiscono. È vero, a Natale è tempo di panettoni, ma il maestro ci persuade ad assaggiare anche altre

sue creazioni. Tra un assaggio di torta sette veli, una mousse ai tre cioccolati e qualche cioccolatino, innaffiato da un ottimo spumante, trascorriamo un'oretta gradevole, seconda tappa del nostro viaggio sulle vie dei panettoni campani.



Andiamo via soddisfatte perché ancora una volta abbiamo avuto un saggio delle grandi potenzialità che la Campania ha ancora da offrire.



Lo staff

Pasticceria Pasquale Marigliano – Via Gabriele D'Annunzio 23 – Ottaviano (Na)

Tel. 0815296831

[www.pasqualemarigliano.com](http://www.pasqualemarigliano.com)

[info@pasqualemarigliano.com](mailto:info@pasqualemarigliano.com)

Foto di Mariana Silvana Dedu