

mensile di cultura, tradizione e società

buono**E**bello®

n. 10 _ settembre 2008 € 2,50

INTERVISTA
ESCLUSIVA

Speciale d'Annunzio | Salomina la città dell'amore 58 | Nicodemo Napoleone la buon' arte 82 | Clausura al tempo del web 54

chi è cirilli!?





no di sculture di ghiaccio nel 2006 e terzo classificato ai mondiali di pasticceria di Lione lo scorso anno; Valerio Centofanti, noto per i suoi dessert presso il ristorante di famiglia l'Angelo D'Abruzzo di Carsoli e Mattia Spadone, giovane figlio di Marcello, titolare del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova. La competizione era ideata come una vera e propria sfida tra le regioni italiane, ognuna rappresentata da cinque

pasticcieri. Regola fondamentale era presentare prodotti che avessero una stretta relazione con il territorio regionale.

Un invito a nozze, quindi, per Compiani, che da sempre si cimenta nell'esplorazione dei gusti legati al territorio con grande originalità: dal panettone allo zafferano di Navelli ai gelati "tipici" dai gusti insoliti, come quelli al baconetto frentano e al confetto di Sulmona, solo per citare alcune delle sue creazioni. Ognuna delle venti squadre regionali era invitata a proporre una pralina, una torta tradizionale e infine una monoporzione che interpretasse in chiave innovativa il dolce classico prescelto.

Nella realizzazione delle praline, gli abruzzesi hanno optato per un ripieno di mosto cotto e mostacciolo, mentre tra le specialità tipiche, la scelta dei nostri maestri pasticceri è caduta appunto sulla classica pizza dolce abruzzese, che nella sua interpretazione in chiave innovativa ha preso forma di mousse di cioccolato bianco e nero, stemperati da un lieve strato di gelatina di mele e con un fondo croccante con base di lavanda.

Una ricetta che ha saputo coniugare in maniera eccellente

La mousse al caffè



la genuinità dei sapori semplici all'innovativa tecnica della preparazione e all'elegante presentazione, convincendo così la giuria ad assegnarle il "1° premio Innovazione nella tecnica" ■

Il "Delice Rita"



La "Presentato"





i CAMPIONI del DESSERT

La tradizione dolciaria rivisitata e corretta:
agli Award dei pasticceri l'Abruzzo ha preso tutti per la gola

Chi l'avrebbe detto che la nostra semplice e genuina pizza dolce, quel pandispagna ripieno di crema e cioccolato che tutti in Abruzzo hanno almeno una volta assaggiato, preparato dalle mamme o dalle nonne, avrebbe potuto conquistare una giuria nazionale fino a valere all'Abruzzo un premio all'innovazione?

È successo a Brescia, lo scorso 7 luglio, alla prima edizione degli "Award del Pasticcere", il concorso organizzato dalla rivista "il Pasticcere Italiano", da anni punto di riferimento del settore.

Al timone del gruppo c'era il capitano Fabrizio Compone, pluripremiato titolare del bar Caprice di Pescara (da anni indicato come miglior

bar d'Abruzzo e tra i migliori della penisola, sulla Guida Bar d'Italia del Gambero Rosso). Hanno contribuito all'ottimo risultato gli altri quattro elementi della squadra allestita da Compone stesso: Emanuele Forcone, già due volte campione italiano di pasticceria; Angelo Di Masso, titolare dell'azienda Pan dell'Orso di Scanno oltre che campione italia-