

Golosità

di Maurizio Bertera

C'è «Carletto» nella vita di Andrea Tortora, uno dei più famosi pasticceri italiani, approdato un mese fa sul Garda bresciano, per aprire un laboratorio a Carzago della Riviera, frazione di Calvagese. Non è un parente, né un animale domestico ma un lievito madre - creato quindici anni fa insieme a nonno Vamor - che ha mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi. Tortora, classe 1986, cremonese è nato in una famiglia di pasticceri (con lui alla quarta generazione) e non ha mai pensato di cambiare rotta. «Ho mosso i primi passi nel laboratorio di casa ma sentivo il desiderio di partire - racconta - ero molto attratto dalle cucine dei grandi ristoranti, luoghi dinamici e ideali per conoscere tante persone, scoprire materie prime e trovare idee nuove». Così ha iniziato, 18enne, a girare come una trottola tra l'Italia (al Bauer di Venezia e al Pellicano di Porto Ercole) e il mondo (Parigi, Londra, Singapore), sempre in posti di alto livello. La vera svolta arriva quando entra in brigata di pasticceria a Parigi, dove incontra maestri quali «chef pâtissier Hubertus di San Cassiano» e «chef pâtissier Roberto Rosso» e «miglior pasticciere» di Identità Golosita dal 2015, dove Tortora firma la ricetta. L'anno seguente è anche



Ricetta Il segreto di Tortora è «Carletto», un lievito madre creato quindici anni fa insieme a nonno Vamor

Panettone classico per Andrea Tortora

Nella sua At Pâtissier sul Garda sforna 450 kg al giorno

ogni proposta dolce sia del ristorante sia dell'hotel che lo ospita, il Rosa Alpina. E nel 2017 come pastry-chef di Norbert Niederkofler si guadagna la copertina, con l'arrivo delle tre stelle Michelin e vari riconoscimenti quali «chef pâtissier dell'anno» per il Bivio Rosso e «miglior pasticciere» di Identità Golosita dal 2015, dove Tortora firma la ricetta. L'anno seguente è anche

«pasticcere dell'anno» per l'Espresso. L'impegno in un locale del genere gli ha dato lo stimolo per dedicarsi ai lieviti, prima creando una linea con il suo nome e aprendo quest'anno una maison di arte dolciaria come AT Pâtissier, chiudendo la lunga esperienza con Niederkofler. «A Norbert devo molto, ma dopo tanti anni di montagna, non

riuscivo più a creare come prima: per me, «territorio» non è solo Alta Badia ma l'Italia e il mondo». Ed eccolo qui a dieci minuti dal Garda, in piena campagna ma con la possibilità di non essere lontano da casa. «Mi piace lavorare dove c'è natura ma non isolato, puntando sul capitale umano e sulla tecnologia moderna. Ho creato un valido team, di

giovani, e investito tanto sul laboratorio: riusciamo a sfornare 450 kg di panettone e 150 kg di pandoro, ogni giorno. L'ultima lavorazione è sempre manuale ma senza macchinari del genere non potremmo mantenere una qualità costante». Il futuro è su nuove rotte («La cioccolateria mi attrae molto, ho tante idee. E poi mi piacerebbe avere un punto vendita per le specialità fresche, sul lago» confessa) mentre il presente è operare in un periodo dove alzare il sasso e trovi un panettone, firmato da qualche cuoco, più o meno noto. «Non contesto il business, ci mancherebbe, ma ne ho assaggiati in giro parecchi dove l'elemento migliore resta il packaging. Per me, è impensabile che una persona non studi a fondo la materia per un paio di anni, prima di realizzare un qualsiasi lievito» sostiene. In chiusura, un paio di consigli per gustare il dolce simbolo di Natale. «Chi lo esige artigianale al top, deve puntare su un prodotto che costi tra 35 e 40 euro di prezzo al kg. Poi è meglio gustarlo dopo cinque giorni dalla maturazione, perché esprima gli aromi al massimo. Infine, mai andare oltre i 35-40 giorni per consumarlo». Ma quale è il panettone migliore? «Con tutto il rispetto per chi lavora modificandolo in vari elementi, è quello tradizionale come lo preparo in laboratorio. La ricetta ha quell'equilibrio storico, tra dolcezza e acidità che farà eternamente la differenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il commento

Gesù dillo a tutti
Noi bambini
qui spesso
stiamo male



Altro che farci crescere in letizia. Non ti dico la gente, poi! Parla parla e angoscia inutilmente noi e mamma e papà. Ce ne fosse uno che ci incita ad avere fiducia e ci faccia coraggio. E i tuoi giornali erano pieni di disperazione come i nostri? No, tu l'avevi la buona novella, che il mondo sarebbe cambiato, che l'amore avrebbe vinto perfino la morte. A noi bambini di oggi non la insegnano la morte, l'esorcizzano. Non lo prospettano il dolore, lo negano o lo condannano. Frastornati di impulsi, di virtualità. Un rumore di fondo assordante che non permette di ascoltare le nostre emozioni che vagano senza requie in cerca di soluzioni. Tu da grande eri uno giusto: tenero e dolce, ma anche deciso, capace di dire di no, coerente e coraggioso. Sapevi fare da solo e hai mosso il mondo. Di noi dicono che saremo un fallimento, che non ce la faremo mai. Però non fanno niente per cambiare, per capirci meglio, per aiutarci davvero. Per ridarci quello che hai tu nel presepio: una famiglia che si contempla. Che si nutre del guardarsi dentro. Che ama il silenzio e cerca la pace. Che si basta. Ci vorrebbero degli incentivi per ristrutturarla, per ridarle quella centralità che ha nella tua capanna. La centralità delle emozioni. Ora che stai per rinascere, Gesù, mostrati nudo, povero, solo e dillo a tutti che qui noi bambini speriamo che ti ascoltin. Speriamo che ti ascoltin.

Romana Caruso
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Lettera

Caro Babbo Natale fai cancellare la cittadinanza onoraria a Mussolini

Caro Babbo Natale, la mia lettera è molto (molto) particolare, anche perché scritta da chi confida solo nella laicità. Ti chiederei infatti di portarmi una risposta definitiva su quanto chiesto (sempre bizzarramente, date le premesse) a San Giuseppe nel giorno del mio onomastico, quindi, nel marzo scorso. E cioè che fosse cancellata dalla città di Salò la - disonorevole - cittadinanza onoraria a Mussolini. In ottobre, caricai quella richiesta compensando la cancellazione di quella cittadinanza con la sua assegnazione alla senatrice Liliana Segre. Un controbilanciamento coerente

insomma sia sotto il profilo storico che politico. Vox clamatis in deserto, perché nulla è successo. Un controbilanciamento operato invece dagli svizzeri di Sant'Antonino, paesino ticinese di poco più di duemila anime, salito agli onori della cronaca per aver tolto la cittadinanza onoraria al duce e averla sostituita con quella alla Segre. Una sostituzione - caro il mio Babbo Natale - che dovrebbe far fischiarle molte orecchie a Salò: sia a una amministrazione specializzata nel rimbalzo delle proposte, sia a una opposizione (si fa per dire) specializzata nell'assenza delle medesime. Sappi, caro B.N. che se la prima naviga in

acque lacustri che nessuno agita, la seconda è endemicamente afflitta da una narcosi coerente con quel morbo che da tempo ha contagiato il Pd zingarettiano. Non che nella fronda renziana consumatasi anche sulle rive benacensi si siano distinti per effervescenza nei confronti di queste questioni, catalettici come sono anch'essi. Da parte nostra, cerchiamo di rimediare a queste assenze tenendole alte, quelle questioni. Questioni onorarie e (dis)onorarie relativamente a Segre e duce, che - come suol dirsi - «non molliamo». Se qualcuno confida nella smemoranda italiana («L'Italia è un paese senza memoria», L.

Sciaccia), ha sbagliato i conti. Lo scorso 26 novembre avevamo interpellato il sindaco Cipani, che - testualmente - ci aveva detto: «Gli argomenti Segre e duce, se qualcuno in consiglio comunale chiederà di porli all'ordine del giorno, verranno trattati e discussi come ogni altra questione amministrativa». Nel frattempo, dalle Alpi alla Trinacria - come certamente avrai avuto eco anche in Lapponia - si consumavano cancellazioni e assegnazioni che trovavano spazio mediatico in una misura infinitamente inferiore a quella che verrebbe riservata a Salò se, contestualmente alla cancellazione della cittadinanza a Mussolini, la senatrice Segre non solo ne fosse omaggiata, ma fosse pure invitata a Salò per riceverla in un consiglio comunale coerentemente unito nel segno dell'antifascismo:

quell'antifascismo che dovrebbe essere un collante indiscutibile. Si può essere divisi su tutto, ma l'unità nell'antifascismo deriva dalla Costituzione. Gli «ostili» a questi due capitoli (duce e Segre) pongono questioni di priorità, e cioè che ci sarebbero ben altri problemi da affrontare. Come ammettere di non essere capaci di affrontare più questioni. Il risultato finale è l'immobilismo. Una catalessi politica che non fa onore a una cittadina che nell'immaginario collettivo continua a esercitare un potente riverbero storico. Non più tardi di pochi giorni fa, a un certo punto di una telefonata a un collega francese gli è proprio scappata: «Ah, Salò... la Repubblica...». Capisci, insomma, Babbo Natale che...

Pino Casamassima

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AMBROSIANO RINGRAZIA TUTTA LA SPETTABILE CLIENTELA
E AUGURA BUONE FESTE!



ACQUISTIAMO A 30,00 € / GR.



Ambrosiano
DA SEMPRE A MILANO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 9.00 ALLE 15.30
AMBROSIANO SRL • VIA DEL BOLLO 7 • 20123 MILANO TEL. +39 02 495 19 260