



Caprese bianca, Stregotto e il dolce di S'Alfonso Maria de Liguori di Simona Ferraioli

al Simposio sul miele tenuto in autunno dai Maestri a Perugia, di cui Simona ha fatto tesoro non solo per la parte del gusto, ma soprattutto per il bilanciamento degli zuccheri, sostituiti in larga parte dal miele. Lo **Stregotto** è invece un gusto al cioccolato, particolare però: si tratta di cioccolato al liquore Strega, con variegatura artigianale fatta da amaretti, nocciole tostate, cacao, burro, zucchero e liquore. La **Caprese Bianca**, infine, ha gli ingredienti tipici della torta omonima: cioccolato bianco, mandorle e lemon zest. Per la parte salata Gianfranco ha messo a punto le nuove focaccine di primavera. E per rendere ancora più prelibati i loro gusti, la coppia mantiene la nostra lingua per esporre le loro proposte. Come dare loro torto? Anche i suoni sono caratteristiche organolettiche!

Francesco e Giuseppe Arena, autori dell'abbinamento colomba e sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli.



Ricorrenze e preziosi abbinamenti

Quando la colomba tradizionale incontra il sorbetto al mandarino di Ciaculli e alle mandorle di Avola il risultato è celestiale, verrebbe da dire. Questa combinazione di sapori ha infatti dato vita ad una creazione ricca di profumi di Sicilia, e l'iniziativa è di due messinesi: l'Ambasciatore del Gusto **Francesco Arena**, del Panificio Masino Arena, che ha ricevuto il premio di "Miglior Fornaio Best in Sicily 2019", e il gelatiere **Giuseppe Arena**, del Bar Gelateria Export, specializzato in granite, sorbetti e gelati artigianali. Legati da un'amicizia di lungo corso, i due si sono suddivisi il compito.

La colomba è preparata con la ricetta classica: "Occorrono 48 ore di lievitazione naturale – spiega Francesco –. È un dolce che faccio personalmente, che ha bisogno di tanta cura e di controllo costante. Utilizziamo lievito madre (con un'età di 20 anni), farina forza W 400, burro di qualità, canditi di arancia e cedro, miele d'acacia, vaniglia del Madagascar, scorza di limone e arancia. Per rifinirla, viene impiegata una glassa di mandorle e nocciole".

Il sorbetto viene preparato su base acqua ed è quindi adatto agli intolleranti al latte e ai vegani. Il mandarino tardivo di Ciaculli, Presidio Slow Food, deve il suo nome alla borgata palermitana in cui è stato scoperto ed al periodo di maturazione, che avviene a marzo. Questo agrume dal gusto inconfondibile, ricco di vitamine C, B1 e B2, F e betacarotene, si sposa bene alle mandorle originarie della zona di Avola. "Abbiamo scelto questo abbinamento – spiega Giuseppe – perché il mandarino richiama i canditi di agrumi, mentre la mandorla richiama la glassa che ricopre la colomba".

IL "SENZA" RIPENSATO

Golosi, senza latte, con una marcia in più

Punta sulla ricchezza intrinseca di grassi e zuccheri di un'eccellenza del territorio piemontese come la Nocciola Piemonte IGP, e sulla sua lavorazione a freddo, **Marco Nicolino** della gelateria Buono e Sano di Rivarolo Canavese, To. Maestro della Gelateria Italiana, è stato finalista alla selezione dei gelatieri Gelato d'Oro a Sigep, e "nominato" in occasione della selezione in vista del 2020 al Gelato World Tour, al Carpigiani Day. Grazie al know how personale, e all'esperienza acquisita dai Maestri (con il supporto scientifico di Roberta De Sanctis, biologa nutrizionista esperta d'alimentazione), nell'abbassare il tasso glicemico e lipidico di gelati e sorbetti, Marco ha messo a punto un gusto alla nocciola chiamato "Regina delle Langhe", che non è passato inosservato.