

RUBRICA

Guida
BuonGusto

a cura di Antonella Millarte



DA LOCOROTONDO AI VERTICI

Quando la pasticceria è magia e l'orto sorprende con i barattieri

● A volte basta un barattiere, o cocumerazza o pelosella o cetriolo, chiamatelo come volete (ma sarebbe solo un semplice ortaggio) a fare la differenza. Se pensate ad una insalata siete fuori strada, perché uno dei più tipici simboli della biodiversità di Puglia nelle mani creative del pasticciere Giuseppe Palmisano può diventare gustoso, e sorprendente, protagonista di un dolce dessert.

Classe 1975, di Locorotondo, carattere tranquillo, grandissime capacità tecniche, è lui a guidare la pasticceria della squadra Nazionale Italiana Cuochi (N.I.C.) così come ha trainato verso il successo il Culinary Team della Puglia. Insomma, per elencare il suo medagliere, ci vorrebbe un grande spazio in cui andare dalle competizioni nazionali fino alle Olimpiadi della Cucina. "Il Fagiano" nella Selva di Fasano è il suo luogo di lavoro abituale e all'alberghiero di Castellana ha iniziato questo brillante percorso.

GEOMETRIA DI FRANGIPANE ALLA MANDORLA DI TORITTO
con chibouste al limone di Sorrento

pastry chef Giuseppe Palmisano

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla

- g 500 farina w 160/180
- g 300 burro
- g 400 zucchero a velo
- g 80 uova tuorlo

Per la chibouste

- g 120 uova intere
- g 30 amido mais
- g 50 zucchero semolato
- g 150 acqua

- g 100 succo di limone
- g 8 gelatina in fogli
- g 50 limone grattugiato

Per la meringa

- g 120 acqua
- g 390 zucchero semolato
- g 35 albume d'uovo

Frangipane alla mandorla

- g 250 farina di mandorle di Toritto

- g 250 burro
- g 250 zucchero a velo
- g 187 farina w 160/180
- g 250 uova intere
- g 15 rhum 70°

Confettura di mango

- g 500 mango polpa
- g 150 zucchero semolato
- g 100 mele grany smith
- g 100 succo di limone

Finitura

- g 100 zucchero di canna grezzo
- g 100 meringhette al lime
- g 200 confettura di mango

Procedimento

Confettura: portare a bollire le mele con una parte dello zucchero e il succo di limone aggiungere la polpa di mango e il restante zucchero e cuocere sino alla temperatura di 102°C. frullare e mettere da parte.

Crema chibouste: cuocere come una crema pasticceria con tuorli, amido di mais, latte e panna. Aggiungere la colla di pesce e raffreddare. Incorporare 370 g di meringa ottenuta con gli albumi montati a neve con lo zucchero cotto a 121°. Versare in rettangolo di acciaio e abbattere di temperatura.

Frangipane: montare il burro con lo zucchero, aggiungere la farina di mandorla, le uova, il rhum ed incorporare la farina.

Pasta frolla: sabbare il burro con la farina, unire lo zucchero ed i tuorli.

Crema pasticceria: bollire il latte con la bacca di vaniglia, in una bacinella mescolare i tuorli con lo zucchero e la farina, unire al latte e portare a bollire e abbattere di temperatura.

Montaggio: foderare un rettangolo di acciaio con la frolla, spalmare uno strato di confettura di mango, riempire sino al bordo con il frangipane alle mandorle e cuocere per circa 25 minuti a 170°C. Abbattere di temperatura, sfornare, pennellare con un leggero strato di confettura, sistemare sopra il rettangolo più piccolo di chibouste al limone, precedentemente spolverato di zucchero di canna e caramellato con l'aiuto di un cannello. Decorare intorno con spuntini di meringa profumati al lime. Finire il tutto con qualche fruttino rosso, zeste di limone.



Quei biscotti senza olio di palma

La Di Leo, a Matera, avvia la «rivoluzione» dell'industria della colazione italiana

● Biscotti senza olio di palma, ma si può? Certo, la risposta è affermativa ma occorre qualche spesa in più ed uno specifico *know how* produttivo. La rivoluzione, anche promozionale, stavolta arriva dal Mezzogiorno ed è made in Basilicata. Prima in sordina era scritto solo su di un pacco di biscotti, ora questo cambiamento per la Di Leo di Matera sta diventando strutturale. «Non vo-



BISCOTTI
Pietro Di Leo guida l'impero lucano dei prodotti da forno

gliamo demonizzare nulla e nessuno», ci tiene a precisare Pietro Di Leo, 54 anni, quarta generazione, ai vertici di una azienda che è orgoglio del Sud visto che, a livello nazionale, si piazza all'ottavo posto. Ora va,

diciamo, di moda dire no all'olio di palma ma sottolinea con enfasi il «fornaio» di eccellenza lucano, non è per questo che deciso di liberare (quasi del tutto) la sua azienda da questo grasso. E ci racconta, con grande passione, un percorso familiare fatto di tradizione ma con apertura costante alle novità. Noi ve lo raccontiamo a parole, come ha fatto lui in questa intervista, ma su youtube è narrata in immagini (premiare due anni fa a Milano con il secondo posto in «Parola d'impresa») con la firma del regista Pippo Mezzapesa. Tutto inizia nel 1860, in una piccola bottega di paese ad Altamura, fino ad arrivare al moderno stabilimento produttivo attuale a Matera dove da settembre di quest'anno avverrà la riconversione: dovrebbe essere il primo impianto industriale alimentare a mettere al bando questa sostanza.

Da decenni ospite abituale, magari a nostra insaputa da alcuni anni è entrato nel mirino delle proteste senza risparmiare nulla e nessuno, nemmeno una icona della nostra tavola come la (italianissima) Nutella ovvero la tradizionale crema di noccioline piemontese in versione industriale che oramai, sempre più spesso, si trova in commercio nella versione senza olio di palma.

Fatto è che, come ci conferma Di Leo, produrre qualità e raccontarla, funziona: le vendite dei Fattincasa, appunto senza olio di palma, continuano a crescere in modo esponenziale. «Questi biscotti nascono 25 anni fa, ai tempi della pubblicità dell'olio Cuore, con Nino Castelnuovo che saltava la staccionata per evidenziare che l'olio di mais era leggero. Mio padre Domenico si incuriosì, studiò la materia prima e volle provare - ci racconta Pietro Di Leo -. Da allora non ci siamo mai fermati. Non stiamo cogliendo la palla al balzo per le proteste contro l'olio di palma, è la nostra filosofia aziendale che ci spinge in questa direzione». Lo aveva già fatto nonno Pietro, sta continuando suo nipote. Ma per sostituire le materie prime bisogna sperimentare, per fare ricerca ci vogliono menti giovani e Di Leo sta riuscendo, oltre a migliorare la colazione degli italiani, anche a riportare al Sud cervelli fuggiti altrove per poter lavorare.



DOLCEZZE Giuseppe Palmisano

Frolla e taralli da Bisanzio sono tradizioni in pericolo
Sotto assedio anche per l'uso di margarina

● Biscotti frollini o tarallini pugliesi (o lucani), poco importa perché le loro origini ci conducono sempre nello stesso luogo: a Bisanzio. Dobbiamo ai turchi i kurabiyesi, quelli che oggi chiamiamo frollini, e il boukellaton, gli anelli di pane secco che facevano parte integrante della razione dell'esercito bizantino.

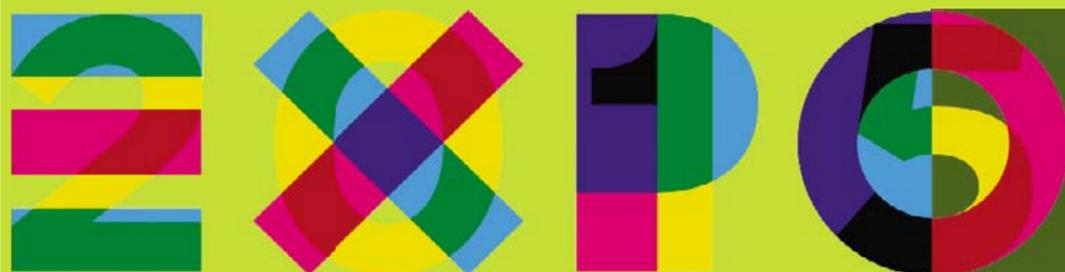
A distanza di millenni, la ricerca incessante di materie prime che costano di meno e la necessità di sfamare una popolazione mondiale in perenne aumento - ha portato a stravolgere anche i nostri prodotti tipici.

Saranno proprio i frollini, circa il 10% della produzione Di Leo, gli unici prodotti nei quali rimarrà (al momento) l'olio di palma.

Ma in taralli, grissini, crackers, focaccia e panzerotti l'olio di palma c'è un po' ovunque. Anche sotto forma di margarina di cui può essere uno degli ingredienti. C'è necessità di essere chiari in etichetta, lasciando a noi consumatori la facoltà di scelta.

Vorrei ricordare i dati del 2009 dello studio presentato in Puglia da Kathy McManus, docente affiliato della Scuola di Medicina di Harvard: l'olio di palma ha il 52% di grassi saturi (che fanno male) e il 38% di mono insaturi (che fanno bene), quello di oliva rispettivamente il 14% e il 74%, quello di mais il 13% e il 25%.

viaggia nell'evento



le notizie
i padiglioni dal Mondo
le Regioni italiane
i protagonisti

www.lagazzettadelmezzogiorno.it