



GASTRONOMIA ARRIVANO I PRIMI FREDDI E INIZIA IL PERIODO DEI DESSERT PIÙ GOLOSI

Dolci di una cena di mezzo autunno

Montebianco e torta di mele. Oppure castagnaccio, ciambelle con frutta secca, creme, crostate. Ma al posto d'onore fra torte e pasticcini c'è sempre lui, il re cioccolato. ■ di FRANCESCO GIRONI

C'è un solo lato positivo nel dar l'addio alle calde giornate estive: il ritorno dei dolci più golosi. Dopo aver visto impazzire frutta, gelati e sorbetti è arrivato il momento di tornare alle creme, alla panna e al cioccolato «accoppiati a frutta secca, cereali, uva e pasta di mandorla» dice Stefano Mantero pasticciere genovese definito dal bimestrale *Pasticceria Internazionale* «uno dei più grandi maestri italiani».

Le vetrine delle pasticcerie tornano quindi a riempirsi e i dessert corposi rifanno la loro comparsa al termine di pranzi e cene. Ce n'è per tutti i gusti, ma ci sono regole da rispettare: «Il dolce è una chicca alla fine di un grande pasto» puntualizza Eduardo Raspelli, critico gastronomico de *La Stampa*. E se si decide di strafare, allora è bene cominciare con un dolce leggero e finire con torte al cioccolato o al liquore, «senza accompagnarle con vini dolci che rovinerebbero il sapore» spiega ancora Raspelli «mol-

to meglio acqua o, tutt'al più, un goccio del superalcolico che berrò al termine: whisky e rum, per esempio, sono ideali con il cioccolato».

Per gli amanti del dolce anche fuori pasto da non perdere è una visita all'Antica dolceria Bonajuto di Modica, in provincia di Ragusa. Fondata nel 1880, ci si

LA RICETTA

Con la loro Fantasia autunnale, Stefano Mantero e Graziano Giovannini, hanno calamitato l'attenzione di tutti alla Biennale internazionale delle arti della pasticceria di Lione, ricevendo anche i complimenti di Serge-George Sander, il pasticciere della regina Elisabetta. Ecco la ricetta per otto persone:

Per il Pan di Spagna:
200 grammi di farina
200 grammi di zucchero
6 uova
Per la copertura:
100 grammi di cioccolato
100 grammi di panna liquida

Per la farcitura:
100 grammi di zucchero
250 ml di latte
3 tuorli d'uovo
20 grammi di farina
o di amido di mais
Gointreau e marroni

Preparare il pan di Spagna montando le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e cuocere in forno a temperatura moderata. Completata la cottura, tagliare il pan di Spagna a metà e inzuppare con uno sciroppo Gointreau, acqua e zucchero. A parte preparare la crema per la farcitura che andrà stesa tra i due dischi di pan di Spagna. Ricoprire il tutto con la cioccolata sciolta insieme alla panna liquida e decorare con marroni e scaglie di cioccolato.

può ancora trovare il cioccolato lavorato secondo la ricetta che gli spagnoli avevano appreso dagli aztechi nel XVI secolo. Spezzando la tavoletta si distinguono nitidamente i cristalli di zucchero. Il cioccolato, infatti, non passa allo stato liquido come nella lavorazione tradizionale, ma viene pestato nelle forme e aromatizzato con vaniglia o cannella. Tra le specialità di Bonajuto le «mpanatigghia», biscotti a forma di panzerotto a base di cioccolato e carne macinata.

Dolci rispettosi della tradizione sono anche quelli pugliesi. I calzocelli di pasta frolla, ripieni di crema di ceci e vin cotto o crema di castagna, e il classico grano cotto si trovano alla pasticceria Trilussa di Foggia.

Tra i dessert autunnali per antonomasia c'è la torta di mele. «In quella di Ortisei si utilizzano

