



Il Fleur de Sel de Camargue proposta da Nantucket Off-Shore. A destra, le salse piccanti della Toad Sweat Dessert.

late in cui sono inseriti gli ingredienti per realizzare biscotti dai vari sapori.

### Echi dal padiglione Italia

Di grande rilievo, come si è detto all'inizio, la presenza dell'Italia al Fancy Food. Le aziende, prodighe di assaggi, illustravano il meglio dei vari settori dell'enogastronomia: dal vino all'olio, dall'aceto alle conserve, dai formaggi ai dolci. Per questi ultimi, da segnalare il successo riportato non solo dai più noti marchi, ma anche da artigiani pasticceri che hanno proposto, con orgoglio e determinazione, tipiche specialità regionali che hanno ormai varcato l'oceano, trovando numerosi estimatori. È il caso, per citare alcuni esempi, del Mandorlaccio elaborato dal Consorzio Pasticceri Artigiani di Puglia - rappresentato a New York da Giuseppe Berardi - unitamente ad una serie di torte a base di mandorle pugliesi nelle varianti con cacao, con caramello e con cremino. Da Castelbuono, Pa, Nicola Fiasconaro ha presentato il Mannetto, un dolce simile al panettone, leggero e digeribile, caratterizzato dalla manna, uno dei principali ingredienti. Pasticceri da tre generazioni, i fratelli Fiasconaro, oltre al bar-pasticceria, hanno inaugurato un nuovo stabilimento di 800 m<sup>2</sup>, che dà la-



Una delle molte specialità firmate Rau: Amaretti, Ciccioneddus con ciliege e con crema di nocciole.

voro a 25 dipendenti; ma il Mannetto rimane prettamente artigianale con lunga lievitazione, privo di coloranti e conservanti, ed ora sta diventando noto nei cinque continenti.

Nello stand della Rau Arte Dolciaria di Berchidda, si potevano trovare golose specialità sarde: ciccioneddus alle ciliege e alle nocciole, amaretti, sospiri, miele di corbezzolo, saba e mosto d'uva.

Due le segnalazioni per il cioccolato: il

ritorno alle ricette azteche originali della Dolceria Bonajuto di Modica con Xocolate, caratterizzato dall'impiego del peperoncino e dalla tipica lavorazione all'antica.

Di diversa impostazione, derivante dalla tradizione dei maestri cioccolatieri torinesi, le golose ed eleganti praline presentate a New York da Speranza De Riu, della Sperandri di Suni, Nu, che hanno destato vasto interesse tra gli intenditori e sono in attesa della certificazione Kosher.

In definitiva, i prodotti dolciari artigianali di qualità, se adeguatamente sostenuti da un marketing vivace e mirato, possono trovare sbocchi consistenti ben al di là dei nostri confini.

L.C.



A sinistra, una confezione di cioccolato dal nome "medico" di Terapia del Gusto.

A destra, la bevanda Bubble & Pearl Drink che giunge da Taiwan grazie alla Trojan.

