

Lucca e la Sicilia unite nel miracolo n.7

Il Caffè Santa Zita presenta il biscotto assemblato con cioccolato e mandorle



Dal 2017 ogni 27 aprile, festa della patrona di Lucca, Michele Tambellini presenta una creazione culinaria

Lucca Il connubio tra Modica, città siciliana famosa nel mondo per il cioccolato, e Lucca, rappresentata dall'essenza di camelia, ha prodotto un nuovo miracolo di Santa Zita. Per la precisione il n. 7 dal 2017 quando ogni 27 aprile, festa della patrona di Lucca, Michele Tambellini presenta la creazione culinaria realizzata nelle cucine dell'omonimo Caffè in piazza San Frediano e dedicata a questa ricorrenza.

Nell'anno che ha visto l'apertura del suo rinnovato locale, situato come noto nello storico negozio di Foto Alcide, l'imprenditore lucchese si è rivolto per l'ideazione del



biscotto, un concentrato sapientemente assemblato di cioccolato, mandorle, albume, zucchero e aroma di camelia, al maestro pasticciere Pierpaolo Ruta, titolare dell'Antica Dolceria Bonaju-

La conferenza al Caffè Santa Zita

to aperta nella provincia iblea nel 1880.

Un progetto dolciario tramutato in realtà dal talento di Matteo Mazzoni, giovane pasticciere del Caffè Santa Zita. Dal punto di vista olfattivo, il

miracolo n.7 richiama al sapore tipico del cioccolato e alla pastosità della mandorla, a cui unisce l'aroma delicato e mai invadente della camelia. Un biscotto unico nel suo genere che, per consistenza, potrebbe essere avvicinato al marzapane. "Miracoli" che, per onore di cronaca, vengono realizzati tutti a mano. «L'idea di unire le eccellenze di queste due terre mi è balenata durante una vacanza in Sicilia – spiega Michele Tambellini –. Un amico in comune mi ha presentato Pierpaolo che ha sposato subito la prospettiva di abbinare, in un solo biscotto, le eccellenze di due terre. Ci rincuora consta-

tare come i clienti, di anno in anno, apprezzino molto le nostre scelte. Tutti questi prodotti rispecchiano il nostro mantra: l'esperienza è una tradizione ben riuscita».

Alla guida dell'azienda dal 1992, Ruta ha avviato un grande processo di recupero culturale, riportando in auge le antiche ricette iblee e soprattutto il cioccolato freddo. «Con questo abbinamento invitiamo i degustatori a fare un viaggio – dichiara Pierpaolo Ruta –. Ringrazio pubblicamente Matteo Mazzoni per l'atto di eroismo nel confrontarci via telefono, senza vederci direttamente. Il risultato mi pare ottimo». Da sottolineare come i miracoli n.4 e n.5, quelli datati 2020 e 2021, non sono stati prodotti a causa dell'emergenza sanitaria che aveva limitato l'attività del Caffè Santa Zita.

Michele Masotti