

I PRODOTTI

Le dolci sfumature del Natale d'Italia

Non solo panettoni e pandori, per un fine pasto classico ma ecco l'intero panorama delle tradizioni locali
Sugli scaffali Coop i sei valori in ogni prodotto
"Sicuri, etici, ecologici, buoni, trasparenti, convenienti"
E allora via alle golosità, con cremini, datteri e scorzette

Nel paniere della selezione Fiorfiore spazio al salato d'autore: dai canederli al cotechino

di SONIA GIOIA



Non solo pandori, panettoni e torroni. Alla santissima, dolcissima trinità delle irrinunciabili leccornie natalizie, fanno buona compagnia le specialità regionali che compongono il mare magnum del paniere italiano. A ciascun territorio il suo: "In un ideale viaggio del gusto dal nord al sud della penisola". Parola di Francesco Scocozza, responsabile Prodotto Coop, il marchio della grande distribuzione nato con l'impegno di fare la differenza "garantendo un prodotto sicuro, etico, ecologico, buono, trasparente e conveniente". Anche a Natale. "Lo scorso anno - spiega Scocozza - quando ci siamo occupati del rinnovo dell'intera offerta, abbiamo cercato di ampliare il più possibile la nostra riflessione. Volevamo che la nuova selezione parlasse veramente a tutti. Da qui la scelta di ampliare le proposte, per esempio, con il dolce di Natale vegano o con il panettone senza glutine e senza lattosio". Un occhio di riguardo alle intolleranze, dunque. Ma anche ai prodotti del made in Italy che fanno l'orgoglio peculiare dei territori, dolci e salati. È la ragione per cui sugli scaffali della Coop è possibile mettersi

letteralmente in viaggio, un viaggio a tappe da sdilinquirsi. I cremini nocciole e mandorle della bolognese Majani. I datteri ricoperti di cioccolato in arrivo dalla Sicilia, stessa latitudine d'origine delle scorzette candite di arancia e limone, uno schiaffo allo spreco tanto per darsi una buona motivazione al pienone di calorie. E ancora. I croccantini di Benevento griffati Strega, il liquore più letterario d'Italia, che produce anche un peccaminoso torrone farcito di pan di spagna imbevuto nel liquore medesimo e - crepino le diete dimagranti - ricoperto di finissimo cioccolato. E ancora il cioccolato di Modica, i ricciarelli e il panforte senese, i baci di dama, cugini piemontesi (alla lontana) dei macaron (per lo meno nelle sembianze).

I canederli con lo speck in arrivo dall'Alto Adige. Il cotechino ricavato interamente da suini italiani, classicone della tradizione emiliana (nel caso di specie, modenese) adottato su scala nazionale. E volando fuori dalle Dolomiti, c'è anche il Salmone Sockeye, un salmone affumicato selvaggio proveniente dalle acque del Pacifico settentrionale, pescato nel rispetto dell'ecosistema marino. Insomma, tutto quello che basta e avanza per imbandire una tavola vestita a festa, con un'aggiunta di senso e di virtù. Tutti i prodotti hanno in comune il corredo genetico di valori che ispirano l'intera selezione Fiorfiore, ovvero strenne di spiccata artigianalità tanto nella scelta delle materie prime quanto nelle ricette e nella lavorazione dei prodotti, inclusi il rispetto del lavoro e dell'ambiente. A completare l'offerta c'è l'accessibilità dei prodotti, anche dal punto di vista economico. Nell'Italia in via di guarigione dalla pandemia che ha colpito il Paese insieme al resto del mondo, sui banchi della Coop sarà un Natale buono, per tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Superficie 77 %

LA PASTICCERIA

06901

**Il sapore piemontese
dei Baci di Dama**

Due biscottini a base di farina, zucchero, burro quanto basta ma mai troppo, mandorle e vaniglia, tenuti insieme cuore a cuore da un generoso strato di cioccolato. È il bacio di dama, dolcetto tipico piemontese che nella pasticceria Rippa è uguale a se stesso da enne generazioni.

La ricetta è quella di una volta, non si fa più a mano ma con una macchina creata ad hoc da un artigiano albese. Un sodalizio fra manifatture che Osvaldo Veronese, 68 primavere, racconta con voce ferma e sicura. "Io e il mio socio, Adriano Pigazzi, abbiamo rilevato la pasticceria Rippa diversi decenni fa.

Ma la ricetta del bacio di dama è fedelissima all'originale, inalterata la qualità". Assunti dai quali nascono baci buoni per mettersi in viaggio e raggiungere l'altro capo del mondo, America e Australia compresi, oltre al resto d'Europa naturalmente. E a scintillare anche sugli scaffali di Coop, capaci di fare la differenza nella grande distribuzione.

S. GI.

IL PRODUTTORE

06901

**Panforte e Ricciarelli
la tradizione toscana**

La fierezza senese ha molte ragioni d'essere. Il Palio, certo. Una delle piazze più belle del mondo. La magnifica solitudine del Guidoriccio da Fogliano che campeggia, lancia in resta, nel dipinto di Simone Martini. E delizie concepite fra terra e cielo come i ricciarelli e il panforte, che scaldano il Natale d'un calore assolutamente caratteristico. Lo sanno Massimiliano e Gianluca Arnecci, pasticceri di quinta generazione che guidano la Masoni Antica Pasticceria, guardati a vista da mamma Maria Giovanna che a 80 anni sorveglia il ciclo produttivo senza fare sconti sul rigore e sulla naturalità nell'elaborazione delle ricette. I più tipici fra i dolci senesi e toscani sono fatti di mandorle macinate a pietra con zucchero e albume (i ricciarelli hanno la forma a losanga) e zucchero, farina, frutta candita fra cui arancia cedro e melone, mandorle tostate e una miscela di spezie, coriandoli e cannella (il panforte). La sfida? Educare anche i bambini a sapori desueti per le nuove generazioni ma che rappresentano di diritto "il gusto dei grandi prodotti storici italiani".

S. GI.

LA DOLCERIA
06901

06901

Modica è... cioccolato dal gusto unico



Se la bella città ragusana vale il viaggio lo deve anche al suo cioccolato, unico nel suo genere, fatto di solo cacao e zucchero, dalla spiccata granulosità: inconfondibile per un palato esperto. "Un cioccolato antico che si riscopre assolutamente moderno", spiega Giuseppe Rizza dell'Antica dolceria omonima. A fare la differenza, lo diceva anche Sciascia, è l'assoluta naturalità degli ingredienti di base ma anche delle lavorazioni, "lente e a bassa temperatura". Che è poi il segreto vero di tutti i prodotti artigianali, pasta inclusa. Ragion per cui un cioccolato che ancora le sue origini nelle fumanti cioccolate da bere di discendenza azteca, si scopre contemporaneo nella misura in cui è carico di anti-ossidanti e di serotonina, antidoto infallibile contro le malinconie, ovvero il retrogusto amaro delle festività. Un prodotto della salute ma anche culturale. Vedi i cofanetti dedicati ai grandi della letteratura e della musica firmati Antica dolceria Rizza, omaggio a Sciascia, Pirandello, Bufalino, Quasimodo e Bellini.

S. GI.