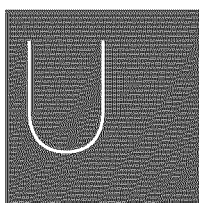


Dai macaron alle praline primavera in pasticceria

“In passato ne veniva fatto largo uso e ora stanno tornando in auge”. Tra sciroppi, infusi e cheesecake storie di rose e dolcezze varie

di MARIELLA TANZARELLA



Una rosa è una rosa è una rosa”, scriveva Gertrude Stein. Una rosa è anche dolcezza, bevanda, piacere. «In Cina migliaia di anni fa si cuocevano le rose nel miele, i primi dolci alle rose di cui si abbia notizia certa», esordisce Iginio Massari, gran maestro dei maestri pasticceri. Tra i duecento libri che ha scritto, uno era dedicato alle rose in pasticceria, ma, dice, «era troppo fuori dagli schemi per l'epoca, il pubblico non era ancora pronto». Ci spiega comunque che per trasferire nei dolci il colore rosato e il gusto delicato di questi fiori meravigliosi si usano le rose rosse, eliminando dai petali la parte bianca. Tra le ricette del volume c'era la torta ai petali di rosa, usati sia all'interno, per dare l'aroma, che sopra, cristallizzati, per decorare. Il processo di cristallizzazione prevede di solito l'impiego di zucchero e albume d'uovo.

Non sembra che esistano dolci tipici lombardi con le rose, ma tra Brescia e Mantova è tradizionale la Torta delle Rose, detta così perché l'impasto è arrotolato in modo da formare tante rose in superficie, soffice e molto popolare in occasione della Festa della Mamma. Le rose, assieme ad estratti di altri fiori e frutti, profumavano i dessert mediorientali secoli prima che arrivasse la canna da zucchero. Ancora adesso l'acqua di rose è presente in diversi dolci persiani e non solo. L'espressione “all'acqua di rose” allude alle proprietà cosmetiche, che sono piuttosto blande, ma non rende onore alla delicata versatilità di sua maestà la rosa.

Il bello delle rose è che qualunque varietà è commestibile, anche se gli esperti sanno selezionare quelle più adatte alle diverse preparazioni; l'importante è che non siano contaminate da pesticidi e additivi chimici. A Milano e dintorni troviamo il sapore gentile delle rose in morbide confetture, sciroppi, canditi, petali cristallizzati (di solito con zucchero e albume d'uovo), bonbon. E nelle creazioni di pasticceri fantasiosi.

Per esempio tra le praline di Romanengo,

eccellenza genovese approdata a Milano in via Caminadella, si trovano ginevrine alla rosa e cioccolatini ripieni di fondente alla rosa. Per preparare queste e altre delizie di antica tradizione, come la conserva che viene definita “zucchero rosato”, le caramelline dette gocce di rosolio o il dissetante sciroppo di petali, Romanengo sceglie rose delle varietà Gallica, Muscosa e Rugosa, fornite da piccoli coltivatori dell'entroterra ligure. Frau Knam, nel negozio in via Anfossi, realizza una crostata agli agrumi, pompelmo alla rosa e cioccolato al latte. «In pasticceria di solito si usano le rose della Turchia, più profumate», dice Alessandra. «Amo anche fare i petali cristallizzati, o in infusione con lamponi e litchi».

A Lecco la pasticceria Arti e Sapori ha una storia lunga oltre 35 anni e ricca di riconoscimenti, compresi quelli ottenuti dal giovane Filippo Valsecchi, figlio dei titolari, classe 1998 ma già più volte Campione del mondo juniores. «Facciamo macaron alla rosa», spiega, «con il guscio a base di mandorla e dentro una ganache di cioccolato bianco aromatizzata alla rosa. I petali cristallizzati guarniscono scenografici dessert al piatto, che serviamo spesso e volentieri nei banchetti».

A maggio non basta un fiore, incipit poetico di Giovanni Pascoli, ispira lo chef Cristian Benvenuto, che alla Filanda di Macherio (MB) mette tra i dessert di maggio «una cheesecake aromatizzata all'acqua di rose, con una base di ricotta e panna fresca, coulis di arancia rossa, al pompelmo e all'acqua di rose, su una base di frolla al timo; decorata con petali di rose e fiori, come un bouquet». Per accompagnarla, «una bollicina elegante aromatizzata all'acqua di rose».

Camillo Roandini è pasticciere al Sant' Ambroeus, locale storico nel centro di Milano. «In passato si usavano spesso le rose, e adesso stanno tornando in auge. Si possono impiegare per creare essenze naturali con cui profumare dolci, magari piccole veneziane da consumare con il tè, oppure cristallizzando i petali, delicati e decorativi, o mettere i petali in infusione nel latte per fare una cre-



ma». Ed ecco la rosa in versione estiva e fredda, nella creazione di Rossella De Seta, tra i fondatori della gelateria Gusto 17, nata a Milano e in grande espansione (in questi giorni apre a Salerno): «Da sempre sperimentiamo in terreni insoliti, dal salato al floreale. Con le rose possiamo fare un'infusione e unirla al gelato alla crema classico, preparato con le uova di Paolo Parisi, e aggiungere il miele e la croccantezza di mandorle e pezzetti di cioccolato rosa».

Nella raffinata scelta di Villa d'Este, lo chef Michele Zambanini inserisce a maggio Millefoglie con crema ai petali di rosa e sorbetto allo yuzu, per completare la suggestione di un luogo incantevole.

Rosa è la maglia del Giro d'Italia, per il quale Marco Pedron, grande e blasonato pasticciere milanese, ha realizzato una crostata con lamponi, rose e fragole, servita alla cena ufficiale per l'inizio del Giro.

Le rose profumano anche i cocktail. Thomas Turi, capo barman alla milanese Trattoria del Ciumbia, ne immagina uno estivo e dissetante, con soda alle rose, lime, gin, sciroppo di sambuco; e uno con sciroppo di frutti rossi, un gin floreale, lime ed essenza di rosa damascena, adatto anche ai dessert dello chef Paolo Rollini. Quando invece la Formula 1 è ospitata in luoghi di religione islamica, come Bahrain, Abu Dhabi, Arabia Saudita e Qatar, niente alcool per brindare sul podio, ma fiumi di soave acqua di rose.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CROSTATA



La chef
Frau Knam ama le rose: perfette per decorare la crostata agli agrumi, pompelmo alla rosa e cioccolato che propone nel negozio in via Anfossi

