

**GENTE
DI CUCINA**

I protagonisti
del buon
mangiare

La Colomba di Ghilarza al terzo posto in Italia

I segreti di Gian Piero Loddo, titolare della pasticceria "Dolce Vita" premiata al concorso nazionale in Puglia riservato al dolce pasquale

di Giusy Ferrelli

Da Ghilarza a Turi per conquistare un lusinghiero terzo posto al concorso nazionale riservato al dolce pasquale più rappresentativo. La colomba del pasticcere Gian Piero Loddo, titolare della "Dolce vita", è volata lontano, sino in Puglia dove ogni anno Goloasi organizza una partecipata competizione tra i pasticceri di tutta Italia che si affrontano in due categorie: la colomba tradizionale e quella creativa.

Il dolce pasquale confezionato dal pasticcere ghilarezese, dopo aver superato una prima selezione che ha visto scendere in campo ben 240 partecipanti, ha convinto la giuria di esperti che hanno dovuto giudicare tra i prodotti di 20 finalisti. La sua colomba tradizionale, a causa della pandemia, è arrivata tramite corriere nella cittadina in provincia di Bari per l'assaggio da parte della giuria che, il primo marzo, ha sancito la qualità di un prodotto fragrante e soffice. Ma qual è il segreto di questo successo? Loddo non ha dubbi: materie prime di ottima qualità e una "cura" maniacale del lievito madre utilizzato per l'impasto che deve essere

preparato con gli ingredienti previsti dal disciplinare. «Da oltre 25 anni seguo i corsi sul lievito madre per affinare la tecnica della lievitazione che sta alla base della riuscita di questo dolce da forno», sottolinea Gian Piero Loddo che due anni fa, nel solco di questo percorso, ha portato a Ghilarza un maestro pasticcere campione del mondo, il romano Fabrizio Donatone. «Tutto parte da un buon lievito che va curato con particolare attenzione. Il lievito madre va lavorato mattina e sera e rinfrescato tutti i giorni» prosegue Loddo che si sofferma sulla necessità di utilizzare materie prima di qualità: farine selezionate per lievitati, burro vaccino, uova fresche di tipo A, miele d'acacia e l'aroma delle bacche di pura vaniglia. «I canditi sono rigorosamente naturali perché – spiega il pasticcere ghilarezese – non devono contenere anidride solforosa. I conservanti dei canditi industriali alterano il gusto, conferendo una forte acidità. E il palato, irrimediabilmente, ne risente». Molti dei suoi clienti inizialmente non amavano particolarmente il prodotto da forno proprio per la presenza di canditi. «Dopo aver assaggiato la colomba con i canditi naturali – racconta – si sono dovuti ricredere». La ricetta di Loddo, che si

rivolge costantemente a un laboratorio per saggiare la qualità di suoi prodotti con analisi organolettiche ha convinto gli esperti Goloasi, tra i più importanti portali di pasticceria e gelateria d'Italia. Una bella soddisfazione per il pasticcere 64enne che ha iniziato a lavorare in questo settore sul finire degli anni Settanta e ha aperto la sua attività nel 1983. «Non ho mai smesso di frequentare i corsi di formazione. Due volte all'anno – conclude il pasticcere – vado a Brescia, alla scuola di cucina **Cast** alimenti, per perfezionarmi nei nuovi metodi di produzione e nell'organizzazione dei laboratori che, grazie anche ai nuovi macchinari, ci hanno consentito di crescere». Corso dopo corso, dolce dopo dolce la "Dolce vita" è diventata un punto di riferimento nel panorama isolano e ora anche nazionale. Nella pasticceria ce n'è per tutti i gusti: dall'ampia varietà di mignon, più di una quarantina, capaci di deliziare vista e palato ai dolci da ricorrenza che si accompagnano ai semifreddi e ai dolci sardi tradizionali. E ora con l'avvicinarsi delle festività pasquali, oltre la colomba (premiata a Turi) nei banconi della pasticceria di Ghilarza si può ammirare un tripudio di uova di cioccolato.



Online

Tutto quello che vorreste sapere su come si cucina la pasta

Nell'anno del Covid, i consumi di pasta hanno preso il decollo. Ma se per la maggioranza la pasta fa parte del nostro Dna, a sorpresa sono tanti i principianti al punto che sui social le ricerche a tema spaghetti&co si sono ripetute 270mila volte negli ultimi sei mesi. Tanti parlano di cucina, ma ad alcuni mancano proprio le basi, dal tempo di cottura agli

abbinamenti tra formati e sughi. Secondo un sondaggio proposto da WeLovePasta a 2300 persone, per ottenerla 3 italiani su 10 si attengono scrupolosamente alle indicazioni dei minuti stampate sulla confezione, mentre 7 su 10 si affidano all'assaggio e all'esperienza. E allora i pastai italiani di Unione Italiana Food lanciano #PastaDiscovery, un ciclo di appuntamenti virtuali.

Cristina Bowerman, chef del ristorante stellato Glass Hostaria, insieme a Riccardo Felicetti, presidente dei pastai italiani, hanno dato il via a questi incontri online. Ne è emerso un decalogo di consigli e 5 alert sui possibili errori, dal mai aggiungere olio nell'acqua di cottura a mettere in pentola un adeguato quantitativo di acqua, fino ai grandi errori da

penna blu: Non sciacquare la pasta per fermare la cottura: si perde il sapore amido. Per freddarla basta scolarla qualche minuto prima e lasciarla raffreddare. Il sale va messo appena l'acqua bolle e prima di calare la pasta. Se aggiunto troppo tardi l'acqua salata non idraterà in modo uniforme e fino alla sua "anima" la pasta. Mai trattare ciascun formato di pasta allo stesso modo.

