

## LA SETTEVELI

**Nido vincente** La setteveli è il dolce che ha fatto la fortuna di Luigi Biassetto, quello che nel 1997 ha portato alla vittoria la sua squadra a la Coupe du Monde de la Pâtisserie e che in periodo pasquale si trasforma in un goloso nido. È composta da sette strati sottili di cioccolato con diverse consistenze: mousse fondente, bavarese di nocciole pralinate e una serie di sfoglie di cioccolato adagiate sulla base croccante di gianduia ai cereali.



## Il campione anche di colomba: «Se è buona ha il sole dentro»



Settore inflazionato, ma deve profumare di mandorle e burro. Vi dico come sceglierla

di Lydia Capasso

# S

Si può diventare campioni del mondo in diverse discipline, non necessariamente sportive, e Luigi Biassetto è uno dei pochissimi italiani a poter vantare la vittoria nella Coupe du Monde de la Pâtisserie, la competizione che laurea i migliori pasticceri. Era il 1997 quando con la squadra tricolore, allenata da Iginio Massari, sbaragliava i colleghi giunti a Lione da tutto il mondo. Dopo più di venticinque anni, Biassetto, di origini venete con pasticceria a Padova, è uno dei professionisti più completi che abbiamo in Italia e le sue colombe sono tra le migliori in circolazione.

► **Colombe e panettoni artigianali stanno vivendo un grande boom. Qual è l'altra faccia della medaglia di un simile successo?**

«Tocca un tasto dolente. Oggi il mercato è inflazionato. Tutti si sono messi a fare lievitati, anche chi non ne ha le competenze, troppi si improvvisano. Purtroppo molti di quelli che si sono lanciati nell'impresa usano mix e semilavorati prodotti dall'industria alimentare. E questo per me è un'offesa alla nostra professione. Oggi, poi, non si contano gli chef che fanno colombe o panettoni. Ma cosa può saperne uno chef di come si cura il lievito madre, che è indispensabile per questi lievitati? Pensi che a badare al nostro bambino, è così che lo chiamiamo, da noi è soltanto mio fratello. Un bambino non può essere allattato da più madri».

► **Può suggerire, allora, ai lettori come riconoscere una colomba di qualità?**

«Prima di tutto bisogna fare attenzione alla glassa che deve essere omogenea e non si deve staccare, non ci deve essere troppa granella di zucchero ma tante mandorle. Una buona colomba non deve scostarsi dal pirottino di carta, significherebbe che la farina è troppo fresca e non ha riposato, se al contrario l'impasto spinge sul pi-

rottino e perde la sua forma quasi certamente è stato utilizzato del lievito di birra, che in una colomba non deve esserci. Quando si apre la confezione si deve percepire in maniera evidente l'aroma delle mandorle e del burro, una volta tagliata, poi, deve esserci il sole dentro: le uova devono colorare l'impasto. E, infine, attenzione agli al-

### CASCINA VITTORIA



Tra Milano e Pavia Alla Cascina Vittoria sfornano 300 chili di colombe al giorno. E nel menù di Pasqua di Giovanni Ricciardella c'è pure la pastiera

## Ricciardella, lievitati che passione

Chef fra cucina e pasticceria: «È la glassa a fare la differenza»

di Daniele Miccione

**C**ascina Vittoria è un casale storico del 1870. Si trova tra Milano e Pavia. È uno dei casi gastronomici del momento. Acquistato dalla famiglia Ricciardella nel 2003, è stato ristrutturato con 20 anni di lavori. Oggi c'è un ristorante sofisticato, l'orto, un laboratorio dove si preparano lievitati tra i più buoni d'Italia e da quest'anno pure tre stanze. È un affare di famiglia perché a gestirlo, assieme ai genitori, sono quattro fratelli: Giovanni, lo chef, Marco e Simone che mandano

avanti sala e cantina, Alessandro che si occupa del laboratorio. La marcia in più è arrivata con Giovanni, 32 anni, che nel 2014 ha preso in mano la cucina, ha costruito una linea gastronomica convincente, e poi si è dedicato alla sua grande passione, i lievitati. Qualche mese fa ha vinto il concorso Gazzetta per il miglior panettone, adesso si conferma con una delle colombe artigianali più interessanti. Ne sforna 300 chili al giorno che controlla una per una. Scarta quelle imperfette. Un'ala più bassa, una glassa colata più da un lato che dall'altro. Dettagli che i clienti nemmeno noterebbero, ma si sa come sono fatti i perfezionisti.

## L'INTERVISTA

# BIASETTO



Chi è

**Oro** Luigi Biassetto, veneto nato a Bruxelles, uno dei pochi italiani capaci di vincere il titolo mondiale dei pasticceri



veoli, devono essere affusolati e irregolari, se sono tondi e uguali significa che sono stati usati mix industriali».

► **Che cosa risponde a chi si lamenta del prezzo eccessivo?**

«Sa quanto pago lo zucchero? Un euro e 40 centesimi al chilo, e ne compro dieci bancali per volta. Un uovo costa il triplo rispetto allo scorso anno e il burro il doppio».

► **Non soltanto colombe, la Pasqua offre anche altro, che cosa si trova nelle vetrine della sua pasticceria in questo periodo?**

«Ci sono tantissimi soggetti di cioccolato: conigli, pulcini e gallinelle. Le uova, naturalmente, la cui vendita è aumentata quest'anno del trenta per cento. Poi la focaccia che è il dolce della Pasqua veneta, una sorta di colomba tonda e senza canditi, ne vendiamo lo stesso numero delle colombe. E la setteveli, il dolce che ci portò alla vittoria a Lione nel 1997, che proponiamo in forma di nido».

► **La colomba di un suo collega che consiglia di provare?**

«Quella dei Pepe. Ho trovato gli stessi aromi e profumi di quella che faceva il loro fratello Alfonso, che ha dato tanto al mondo dei lievitati in Italia e che è scomparso troppo presto».

► **Lei è uno sportivo?**

«Lo ero, oggi il mio sport preferito è sfornare cornetti di mattina e fare uova il pomeriggio. Però a Napoli durante un corso mi hanno fatto un grande complimento: mi hanno detto che sono il Diego Maradona della pasticceria!».

► **Per che squadra tifa?**

«Inter. Lo scudetto per quest'anno è andato, però sono felice per il Napoli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovanni di diverso dai colleghi ha l'approccio da chef, che gli fa vedere un lievitato come un piatto. Lo costruisce allo stesso modo. «La colomba ha la difficoltà della glassa, che non solo dev'essere sempre croccante ma ti può far diventare tutto troppo dolce. Per questo io non uso la stessa ricetta del panettone ma ne ho messa a punto un'altra scarica di zuccheri. Così bilancio i due elementi».

**Precoce** La cosa divertente è che la cascina fu acquistata nel 2003 con l'idea di farci lavorare come cuoco proprio Giovanni. Solo che all'epoca aveva 12 anni... «Sembra strano ma io già

cucinavo. Avevo la mia giacca da chef, preparavo degli ottimi risotti». Insomma un destino legato a Cascina Vittoria. Domenica c'è già il tutto esaurito con un menù fisso a 80 euro (bevande comprese) che celebra la Pasqua e il territorio attorno al casale: l'uovo di cascina con asparagi e tartufo nero; le lasagne con la zucca bertascarina, il risotto funghi e polvere di lampone, il cosciotto di agnello disossato accompagnato da un fondo fatto con l'erba e le ossa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 1'53"

TEMPO DI LETTURA 3'01"