



Assaggi di Natale

Mercatini da mangiare, dal Veneto alla Campania e Puglia. Per scoprire il sapore e il profumo delle feste, con dolci e prodotti tipici. ● Le dieci bottiglie in tavola ● Il paese del torrone ● Re baccalà

La cassata ha cambiato look È diventata nera

Cioccolato fondente al posto della glassa bianca nella rivisitazione del pasticciere Mario Di Costanzo



Figlio d'arte Mario Di Costanzo, terza generazione di una famiglia di maestri pasticciere napoletani

La dolce rivoluzione L'idea è venuta due anni fa a me e a mio fratello insieme ai ragazzi del laboratorio: come rinnovare un dolce tipico della nostra tradizione?

di Paola Cacace

Una torta cioccolatosa e moderna il cui gusto rotondo avvolge il palato per poi esplodere. È improvvisamente è "cassata". Non quella classica, però, bensì la cassata nera, specialità natalizia opera del pastry chef e maître chocolatier Mario Di

Costanzo, terza generazione di una famiglia di pasticciere che da piazza Cavour, a Napoli, diffonde sapori pregiati e sorprendenti. Come la cassata nera che presenta fuori una glassa lucida al cacao, dentro un cuore di mousse di ricotta di pecora, scaglie di cioccolato Valrhona e confit di arance rosse di Sicilia. «Circa due anni fa con mio fratello e i ragazzi del laboratorio - racconta Di Costanzo - abbiamo avuto un'improvvisa rivelazione: erano anni che non assaggiavamo una cassata nonostante, diciamoci la verità, l'opportunità tra laboratorio e negozio non ci mancasse. E così tra una chiacchiera e l'altra ci siamo chiesti come l'avremmo rinno-

vata. Ed ecco il risultato: una rivisitazione con una dose zuccherina molto bassa in grado di esaltare il gusto naturale del cioccolato fondente. In maniera leggera e poco monotona». La monotonia del palato è il grande demone contro cui Di Costanzo sembra lottare ogni giorno. «I dolci devono divertire, sorprendere, emozionare. Chi entra nel nostro negozio al 133-135 di piazza Cavour deve iniziare ad assaporare i dolci con gli occhi per poi ritrovarsi a scoprirlo morso dopo morso con la curiosità propria dell'essere umano». Curiosità che ha portato lo stesso Mario, classe 1982, a ripercorrere le orme del padre Umberto che fondò il laboratorio di famiglia nel

1980 e del nonno, anche lui Mario, che si era specializzato nelle cialde di cannoli che partivano da Napoli per essere poi farcite in Sicilia, terra regina di questo dolce. Ripercorrere ma in maniera diversa, unendo l'eleganza dell'alta pasticceria francese al gusto italiano. Avant-garde e spirito partenopeo. Con torte che diventano tele pittoriche d'impatto e la forchetta strumento di lavoro per l'assaggiatore che ne scopre mille stratificazioni, colori e sapori. Vortici di colori e torte trompe-l'oeil ad opera di Mario, praticamente un calligrafo della pasticceria che con il suo estro sollecita le papille gustative dei clienti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Novità di Natale Il nuovo dolce con un cuore di mousse di ricotta di pecora, scaglie di cioccolato Valrhona e confit di arance rosse di Sicilia

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO Gruppo RCS Tiratura. 20.000 copie

Small version of the article 'La cassata ha cambiato look È diventata nera' with a small portrait of Mario Di Costanzo.

Protagonisti Campania & Puglia with images of local food products like pasta and olives.