

storia di copertina
BARILLA PER LA PRIMA VOLTA A GUSTUS 2017
PRODOTTI, NOVITÀ E SOLUZIONI PER I CONSUMI FUORI CASA

GUSTUS
Quarta edizione del salone
I PROFESSIONISTI DELLO SHAKER
La moda della mixology
GIAPPONESE CHE PASSIONE
Trattori Sushi
IL PANETTONE DEL SOLE
Pasticceria campana
IL SIGNORE DELL'IMPASTO
Intervista a Ciro Salvo

Special Price €2,90

NUMERO 1 NOVEMBRE 2017 www.gustusnapoli.com
TRIMESTRALE DI AGRICOLTURA ED ENOGASTRONOMIA - EDITORE: PROGETTA SRL

GUSTUS MAGAZINE
Trimestrale
Progetta

NEWS

OLTRE LA TRADIZIONE

Tullia De Simone

Sollecitare le papille gustative attraverso la vista, produrre pasticceria moderna, di ispirazione francese: è questa la scelta futuristica di Mario Di Costanzo, terza generazione di una famiglia di pasticciere di piazza Cavour, cuore della Napoli più verace e popolare. Una bella sfida in una città così fortemente

La pasticceria moderna di un napoletano verace

ancorata alla tradizione, soprattutto in materia di dolci. Ma, come diceva il grande Eduardo, "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee". Ecco allora che nella produzione di Mario Di Costanzo, classe 1982, convivono spirito partenopeo e avanguardia. Cresciuto nella pasticceria di papà Umberto, Mario dà forma a dessert più vicini agli occhi e al palato dei new consumer come le "Monoporzioni" e i "Mignon" moderni che sono piccoli

capolavori d'arte per forma, stratificazioni e colori. Le torte si trasformano in tele pittoriche d'impatto, la forchetta diventa uno strumento per studiarle all'interno e scoprirne le mille stratificazioni di gusto. Novità 2017 è la torta Bon Bon composta da due basi divise e disposte in posizione asimmetrica in un inedito gioco di linee e colori. La delicata glassa a specchio al cioccolato custodisce al suo interno da un lato un cuore morbido e stratificato farcito con frutta, per chi predilige i sapori freschi, dall'altro una base crema per chi preferisce il gusto classico della crema o del cioccolato. Tre le varianti in produzione: La Bon Bon Cioccolato, arachidi e caramello salato con aggiunta di fragola, vaniglia e menta fresca; La Bon Bon pistacchio di Bronte con albicocche del Vesuvio e arancio con aggiunta di cocco e limone della Costiera Amalfitana; La Bon Bon Vaniglia al profumo di bacche vaniglia di Thaiti, cioccolato al latte e caramello al sale di Maldon con aggiunta di yogurt greco ai sentori fruttati di limone e lampone. Fiori eduli, sfoglie di cioccolato e foglie d'oro completano la raffinata decorazione (www.dicostanzopasticceria.it).



NEWS

OLTRE LA TRADIZIONE

Tullia De Simone

Sollecitare le papille gustative attraverso la vista, produrre pasticceria moderna, di ispirazione francese: è questa la scelta futuristica di Mario Di Costanzo, terza generazione di una famiglia di pasticciere di piazza Cavour, cuore della Napoli più verace e popolare. Una bella sfida in una città così fortemente

La pasticceria moderna di un napoletano verace

ancorata alla tradizione, soprattutto in materia di dolci. Ma, come diceva il grande Eduardo, "Solo dopo aver studiato, approfondito e rispettato la tradizione, si ha il diritto di metterla da parte, sempre però con la consapevolezza che le siamo debitori, per lo meno, d'aver contribuito a chiarirci le idee". Ecco allora che nella produzione di Mario Di Costanzo, classe 1982, convivono spirito partenopeo e avanguardia. Cresciuto nella pasticceria di papà Umberto, Mario dà forma a dessert più vicini agli occhi e al palato dei new consumer come le "Monoporzioni" e i "Mignon" moderni che sono piccoli

capolavori d'arte per forma, stratificazioni e colori. Le torte si trasformano in tele pittoriche d'impatto, la forchetta diventa uno strumento per studiarle all'interno e scoprirne le mille stratificazioni di gusto. Novità 2017 è la torta Bon Bon composta da due basi divise e disposte in posizione asimmetrica in un inedito gioco di linee e colori. La delicata glassa a specchio al cioccolato custodisce al suo interno da un lato un cuore morbido e stratificato farcito con frutta, per chi predilige i sapori freschi, dall'altro una base crema per chi preferisce il gusto classico della crema o del cioccolato. Tre le varianti in produzione: La Bon Bon Cioccolato, arachidi e caramello salato con aggiunta di fragola, vaniglia e menta fresca; La Bon Bon pistacchio di Bronte con albicocche del Vesuvio e arancio con aggiunta di cocco e limone della Costiera Amalfitana; La Bon Bon Vaniglia al profumo di bacche vaniglia di Thaiti, cioccolato al latte e caramello al sale di Maldon con aggiunta di yogurt greco ai sentori fruttati di limone e lampone. Fiori eduli, sfoglie di cioccolato e foglie d'oro completano la raffinata decorazione (www.dicostanzopasticceria.it).

