



## La svolta

# Vincenzo Mennella: i dolci tradizionali vincono nelle feste, ma riconoscete il buono

(C) Il Matti

Francesca Cicatelli

**C**onsumatore che vai, pasticceria che trovi: mangiar sano è il nuovo «vizio» a cui deve rispondere il gusto. L'assortimento di prodotti dolciari si innova con gli stili di vita, così la pasticceria moderna è in continua evoluzione, allavando generazioni di consumatori sempre più informati, non solo sulle tendenze ma anche su intolleranze e regimi nutrizionali. Occorre sperimentare nuove alchimie per stimolare la golosità e declinare le interpretazioni del desiderio con dolci buoni ma che esaltano anche il potenziale estetico. La pasticceria a lungo si è arroccata sulla tradizione e su una metodologia di lavoro cristallizzata. Una delle famiglie storiche del settore, Mennella, si prende cura dei palati da anni e a buon titolo parla dell'artigianalità e della personalizzazione delle ricette, con lo sguardo al futuro tra grammature, ingredienti e fasi di lavorazione da rivedere per garantire performance funzionali e organolettiche superiori rispetto ai metodi tradizionali.

**Vincenzo, come si stanno innovando le materie prime in pasticceria?**

«Negli ultimi anni ci troviamo di fronte alla richiesta crescente di alimenti naturali e organici, con i clienti sempre più attenti alla propria salute e a quella del pianeta. Di conseguenza noi pasticcierei siamo sempre più orientati verso materie prime genuine e naturali, cercando di limitare l'uso di zuccheri e grassi».

**In cosa la tradizione è ancora imbattibile?**

«Sicuramente nei dolci legati alle ricorrenze tradizionali come Natale e Pasqua. Tutte le ricette tradiziona-



# I prodotti

## «La pasticceria moderna? Ecologica e salutare»

li portano con sé un bagaglio di cultura popolare e simbologia a cui nessuno vuole rinunciare. Per le feste realizziamo panettoni, colombe e pastiere rispettando fedelmente le ricette antiche, ma spesso ci piace realizzare anche la versione più moderna dello stesso dolce per offrire ai nostri clienti anche la possibilità di sperimentare nuovi sapori».

**Pasqua, l'ultima tendenza è festeggiarla portando in tavola...?**

«Una colomba farcita. Quest'anno in particolare abbiamo realizzato tre nuovi gusti: doppiastagione, farcita con fragole semicandite e crema all'arancia profumata alla vaniglia, Mela Annurca IGP e Cannella, farcita con filetti di mela annurca semicandita in un impasto profumato alla cannella; e per finire la Pistac-

chio, farcita con ganache al pistacchio e ricoperta di cremino al pistacchio e granella di pistacchio».

**Diamo cinque indicatori di un prodotto di qualità, come riconoscerlo?**

«Un prodotto di qualità deve presentare colori tenui, profumo di fresco, gusto pulito, buona digeribilità, e la giusta consistenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL MATTINO**  
Caltagirone Editore  
Tiratura: 46.000 copie

