

Ecco il M'Oro nuovo dolce tutto bergamasco

Per base gli ingredienti della polenta e uccelli dalla pasta di mandorle al Rhum invecchiato. L'iniziativa è di 11 pasticciери, costo 15 euro

ELIO GHISALBERTI

La prima del M'Oro è andata in onda il giorno dopo quella della Scala. Con tutto il rispetto dovuto al teatro più famoso d'Italia, anche i giovani pasticciери orobici sono saliti sul palcoscenico (nel caso allestito presso la Fiera di Bergamo) per presentare la loro sinfonia di sapori racchiusa nel nuovo dolce pensato e realizzato sulla base degli ingredienti della polenta e uccelli, va da sé in versione «zuccherosa».

A capitanare il drappello di amici pasticciери che si è riunito attorno ad un tavolo per ideare il nuovo dolce è stato Sergio Soldo, della pasticceria Morlacchi di Zanica, già famosa per aver riportato alla ribalta il torrone all'antica. Con lui ad elaborare il progetto sono stati i titolari delle insegne del Cavour di Città Alta (che poi firma anche la pasticceria da Vittorio), de Ol Fa ad Osio Sotto, del Manzanilla a Bergamo, di Cortinovis a Ranica, di Brembati a Bergamo, del

Melograno a Madone, di Ruffoni di San Giovanni Bianco, di Riva a Treviglio, di Adriano a Seriate, di Oasi a Cassano d'Adda (solo per pochi metri in provincia di Milano ma solidale con il gruppo targato Bg). «Senza nulla togliere al dolce più caratteristico di Bergamo, sentivamo la necessità di creare qualcosa di nuovo, di più attuale, rispondente ai

Un gustoso lingotto dolce da affettare che si conserva per oltre un mese

gusti del consumatore moderno e dell'attuale tendenza dell'arte pasticciera», dice Sergio Soldo in rappresentanza del gruppo che ha portato avanti il progetto. «Al contempo ci sembrava giusto non interrompere il filo della tradizione: perciò abbiamo pensato di riprendere gli ingredienti di base già utilizzati per la

polenta e uccelli riproponendoli in forma diversa, sia nella composizione che nei dosaggi, partendo innanzitutto dalla qualità delle materie prime che sono state selezionate accuratamente».

Gli ingredienti originali ci sono dunque tutti, dal cioccolato gianduia, dalla pasta di mandorle alle nocciole, per arrivare alla farina di mais ed al Rhum invecchiato 15 anni (questo, miscelato alla pasta di mandorle, va a costituire il cuore del dolce determinando l'elemento di novità assoluta rispetto al passato). È nato così il M'Oro, un gustoso lingotto dolce da affettare che si conserva per oltre un mese e che può essere servito «nature» o in abbinamento con salse e creme a piacere (perfetto con la chantilly) così da adattarlo al consumo nelle varie ore della giornata, dalla colazione a fine cena passando per il pranzo e la merenda pomeridiana. Un dolce non troppo dolce ed ubiquitario perché ben dosato, per nulla



Il gruppo dei pasticciери alla presentazione del nuovo dolce M'Oro

Alla Pasqualina

Il panettone di farina integrale



C'è un'altra pasticceria che da tempo si sta mettendo in luce per la voglia di rinnovarsi continuamente. È «La Pasqualina» di Riccardo Schiavi (nella foto), insegna nata molti anni fa in quel di Almenno

San Bartolomeo e più recentemente approdata anche nel cuore di Bergamo in via Borfuro. Celebre per il gelato - che anche con i gusti cremosi invernali va forte: provare per credere pistacchio e nocciola che vengono consegnati a domicilio in bicicletta - si sta imponendo anche per la ricerca della qualità (legata all'originalità) su altri prodotti come il torrone al cioccolato senza zucchero (la sua posto il miele di sulla ed il 100% cacao) ed il panettone di farina integrale, totalmente ed esclusivamente integrale.

«Era un esperimento - dice Riccardo Schiavi - ma i pochi che abbiamo fatto ci hanno dato grandi soddisfazioni. Quest'anno ne hanno potuto usufruire solo la quarantina di amici cui abbiamo chiesto un parere. Dato il responso credo che l'anno prossimo sarà uno dei prodotti simbolo della nostra proposta natalizia».

stucchevole come invece risulta troppo spesso quella polentina glassata sormontata dagli uccellini di cioccolato tanto bella da vedersi quanto impegnativa da affrontare. Ed il nome, come nasce? «Ispirandoci alla forma a lingotto o mattoncino ci sono venute in mente le mura di città alta. In prima ipotesi l'avevamo infatti chiamato dolce delle mura. Per identificarlo meglio cercavamo però un nome più breve ed ecco allora nascere il M'Oro, scritto così per richiamare insieme le mura, il chiaro rimando al Moro di Venezia, ed infine l'incarto dorato a testimonianza della sua preziosità». Se diventerà, come è nelle speranze degli ideatori, un simbolo dell'arte pasticciera bergamasca lo stabiliranno innanzitutto i consumatori che in questi giorni di festa lo troveranno nelle undici pasticcerie sopraccitate al costo di 15 euro nell'unica pezzatura da mezzo chilo per ora disponibile. ■