

VareseNews

Al Sacro Monte il Natale è più dolce

Pubblicato: Domenica 19 Dicembre 2004

Ricordate la favola di Hansel e Gretel, i due fratelli che, attirati da una cassetta di cioccolato, marzapane, torrone e canditi, finirono imprigionati da una strega? Ebbene, al Sacro Monte di Varese forse di streghe non ce ne sono, ma di casette di cioccolato ce n'è più di una. Basta entrare nel Santuario e recarsi proprio sotto l'altare. Qui ci si troverà di fronte ad un presepio, bianco e marrone, all'apparenza del tutto ordinario. Guardandolo bene però ci si accorge che la capanna, le case e gli alberi sono di cioccolato, e che la neve che imbianca tetti e strade è in realtà zucchero.

Certo l'opera non ha le stesse dimensioni del presepio da guinness dei primati esposto a Napoli dove l'Associazione di Pasticcieri, dopo 4.500 ore di lavoro, ha dato forma a 30 quintali di cioccolato, realizzando una creazione di 128 pastori e 172 animali, per un totale di 24 metri quadrati e un'altezza di 3,5 metri.

Quello di Varese è frutto di Natale Bacchetta, 60 anni, origini piemontesi. Lo chef da due anni gestisce insieme alla moglie e alla figlia l'Albergo e Ristorante "Le Colonne" al Sacro Monte. Lo abbiamo intervistato per farci spiegare i segreti che danno vita ad un presepio di cioccolato.

Signor Bacchetta, come prende forma il presepio?

Il lavoro dura una settimana. Utilizzo solo cioccolato fondente, all'incirca 20 chili. Prima preparo una lastra unica di cioccolato e la taglio a quadretti. Poi con l'uso di temperatrici, scavini, e scalpelli do vita al paesaggio e alle costruzioni. In fine si assembla il tutto e si spolvera con lo zucchero.

Da cosa nasce l'idea di dar vita ad un presepio di cioccolato?

Fin da piccolo ho coltivato la passione del presepio. A casa, mia mamma e mio papà lo facevano sempre e anche io, ormai da quarant'anni, mi dedico con passione alla mia versione del presepio. Sono un cuoco, pertanto il mio non poteva non essere a sfondo "culinario".

Lei non è un semplice cuoco. Nel 1995 la sua cucina è stata eletta tra le prime cinque al mondo dalla "Gullivanter's Guide". L'Accademia della Cucina Italiana definisce la sua una "Cucina Eccellente", in occasione del G8 di Genova ha per cucinato per i grandi della terra.

Sono entrato in cucina a pelar patate in un ristorante di Borgomanero a 11 anni, a 20 anni ero cuoco. Ho viaggiato molto: dal 1974 fino al G8 di Genova sono stato cuoco ufficiale del Governo Italiano. Il mio lavoro consisteva nel seguire le delegazioni italiane durante i viaggi diplomatici. Ho visto Singapore, Toronto, Vancouver, Tokio, Bali.

Lei quindi ha incontrato e conosciuto Primi Ministri e Presidenti?

Sapevo che erano in sala da pranzo, ma non li ho mai conosciuti direttamente.... io stavo in cucina! Solo in occasione del G8, Blair e Chirac sono venuti in cucina a farmi i complimenti!

Come mai, dopo aver girato tutto il mondo, Lei abita ed esercita la sua professione proprio a Varese?

E' stato un caso. Gestivo Villa Crespi a Orta San Giulio e sono stato chiamato qui a Varese per una "supplenza" di un mese perché il cuoco era ammalato. Ci sono rimasto. Prima al

Caffè Borducan e poi qui.

Che cosa la affascina delle nostre zone?

La tranquillità. Se in futuro dovessi scegliere dove abitare sono sicuro che rimarrei qui proprio per la pace che regna in questi luoghi.

Un'ultima domanda: la sua versione del menu di Natale.

Terrina di gamberi di fiume, rollato di pasta fresca con porcini, pesto e castelmagno, tacchino ripieno con castagne, panettone farcito.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it