


“Sinfonia”, il dessert di Morazzone in gara a Lisbona

Pubblicato: Martedì 4 Marzo 2008

 Da Morazzone a Lisbona per una gara tra fuochi e fornelli, una sfida a base di mousse al cioccolato, crema e pasta sfoglia. **Mariano Massara**, (nella foto a lato) **pasticcere di Morazzone, iscritto all'Associazione Artigiani della Provincia di Varese**, è stato selezionato per partecipare all'edizione 2008 della [“Fiera Alimentaria 2008”](#) che si terrà a Lisbona dal 10 al 14 marzo. Unico varesino in gara, Mariano lavora come pasticcere da venticinque anni e cinque anni fa insieme alla moglie Sara ha aperto una piccola attività nel centro di Morazzone. Da sette mesi il negozio è stato spostato in via Caronno 53 ma ad oggi i suoi dolci scavalcano le barriere nazionali e Lisbona si presenta come una bella occasione per presentare una creazione tutta nuova nata in un piccolo paese della provincia varesina.

Come è stato selezionato al concorso?

«Ho mandato il tagliando al concorso “Bar giornale” organizzato dal “Sole 24ore” per la sezione “dessert monoporzione” con allegata la foto del dolce con cui avrei voluto partecipare. A mia insaputa i selezionatori alla gara sono venuti in pasticceria, hanno guardato il locale, il laboratorio e hanno assaggiato il dessert. Non sapevo fossero i selezionatori del concorso ma dopo quindici giorni mi hanno detto di essere stato scelto per partecipare».

Qual è il dolce con il quale si presenti davanti alla giuria di Lisbona?

«E' un dolce a base di mousse di cioccolato al latte con un biscotto morbido alle mandorle e un biscotto al cioccolato. Il tutto è ricoperto di Strevzel alle mandorle, una granella di biscotto sbriciolato».

Che nome ha scelto per questo dessert?

«Si chiama **Sinfonia** perché intorno al dolce ci sono note musicali e sopra un violino di cioccolato. C'è poi il contrasto tra il morbido della mousse e lo sbriciolato del biscotto e quando si mangia crea una sinfonia di rumori per il palato».

Come si prepara alla sfida?

«Farò in continuazione il dolce per essere il più veloce possibile e per perfezionarmi nella ricetta perché il tempo per preparare il tutto non è molto. Avrò due ore, poi una giuria composta di cinque maestri pasticceri giudicherà il dolce dal punto di vista estetico e gustativo.»

Cosa si aspetta da questo concorso? E qual è il premio finale?

«La speranza è quella di vincere ma la soddisfazione è prima di tutto quella di essere stato scelto come unico concorrente in tutta la provincia. Il premio consiste in una targa di riconoscimento e un viaggio per due persone in una città europea.»

Quali sono i commenti di coloro che hanno assaggiato il suo dolce?

«Piace a tutti, anche se è difficile proporlo. E' complesso nei suoi ingredienti e le persone lo percepiscono come un dolce impegnativo, rimangono scettiche. In realtà è molto semplice e la combinazione della mousse e del biscotto non lascia il palato grasso.»

Aveva già partecipato ad altri concorsi o gare?

«No, ma quest'anno, il giorno ha stilato una classifica dei panettoni più buoni della Lombardia e noi siamo entrati nei primi dieci. Il nostro panettone è particolare, è composto da noci, marroni e gocce di cioccolato. La scelta di questi ingredienti nasce dal fatto che mia moglie ama le noci e quindi ho voluto aggiungerle al resto del composto, mentre i marroni e le gocce di cioccolato li ho aggiunti seguendo sensazioni. Le cose che creo nascono sempre da una sensazione».

Una delle ricette a cui è più affezionato?

«“Il dolce di Morazzone” per esempio, è un dolce nato nel 2002 e l'idea mi è venuta assemblando diverse ricette. Abbiamo poi creato una confezione ad hoc dove un disegnatore del posto ha ricreato l'immagine del centro storico del paese. E' un dolce composto da uova, burro e zucchero, frutta secca e alcuni ingredienti segreti.»

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it