

Il re bosino del babà lancia l'ultimatum

Pubblicato: Giovedì 28 Maggio 2009



Se non trova un acquirente, **Nello Medolla**, il re del babà, sarà costretto a chiudere i battenti della sua pasticceria in via Cadore a **Giubiano**. Nello ha **72 anni**, di cui 61 passati a impastare e a tramandare l'antica arte dolciaria napoletana. Per assaggiare le sue delizie arrivano da tutta la provincia e pure dalla vicina Svizzera. «Ho imparato il mestiere nella più antica pasticceria d'Italia che si trova a Napoli – racconta Nello –, che non è Scaturchio. Ho imparato l'arte della pastiera, della sfogliatella e del babà, secondo l'antica ricetta partenopea».

Nativo di Cava dei Tirreni, Nello Medolla è venuto su al nord da giovane, prima di aprire un'attività tutta sua ha lavorato alla corte di re Bauli, dopo un'esperienza alla Gran Canaria durante il franchismo. «Io so fare anche il pandoro, mica lo compro per poi dire che l'ho fatto io. Negli anni d'oro facevo fino a duemila brioches al giorno, grazie a una macchina, ma tutto da solo».

La fama dei babà della pasticceria "Calì" (dalle sillabe iniziali del nome e del cognome della moglie) è dovuta sia alla lavorazione che agli ingredienti usati, come spiega lo stesso Nello. «La farina del grano manitoba (farina di grano tenero che proviene dal nordamerica ndr) è perfetta per questo dolce. Ha una resa altissima e dà una solidità impareggiabile. Quando prendi il babà e lo schiacci non si affloscia, purché si sappia fare l'impasto. E poi io il rum ce lo metto al momento della vendita».

Lui fa tutto a mano: cinquecento babà in 20 minuti, ciascuno di 30 grammi. «In tanti anni di lavoro ho acquisito l'occhio, non ho bisogno di bilancia e nemmeno di misurino».

Ora è in cerca di un buen retiro, ma prima di lasciare la nave vorrebbe trovare un buon mozzo a cui affidarla: «Mi piacerebbe che qualcuno continuasse e io lo affiancherei per dargli la rotta, ma è difficile trovare giovani disposti al sacrificio. Quando viene qualcuno la prima cosa che mi chiede è : "ma si lavora anche il sabato e la domenica?"».

Già, la vita di un pasticcere è meno dolce di un babà.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it