

PASTICCERIA POMPI

GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI VISITANO IL TEMPIO CAPITOLINO DEL TIRAMISU'

E' il dolce-simbolo della pasticceria italiana, una vera e propria icona dell'arte bianca della quale è tuttavia assai difficile stabilire la genealogia. Semplice è, invece, la ricetta: tuorlo d'uovo, mascarpone, savoiardi inzuppati nel caffè zuccherato e cacao amaro.

Il tiramisù sarebbe nato, secondo alcuni filologi della gastronomia, nella Toscana del XVII secolo, quando in occasione di una visita di Cosimo III de' Medici venne inventata la cosiddetta "zuppa del duca", assai simile all'attuale tiramisù.

Altri sostengono, invece, che il suo antenato più vicino abbia avuto origini emiliane, ma non è da escludere neanche l'opinione di quanti ne indicano il padre in un pasticcere torinese che lo avrebbe creato per Camillo Benso Conte di Cavour. E' stato quindi il turno del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, regioni che attualmente continuano a contendersi la primogenitura. La svolta è arrivata con i *food writer* Clara e Gigi Padovani che nel loro libro "Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato" hanno individuato definitivamente le prove a favore delle origini friulane del prelibato dolce al cucchiaio. Ma se le perplessità sulla nascita del dessert più famoso d'Italia continuano ad imperversare nelle menti dei più scettici, nessuno si sognerebbe di mettere in dubbio che l'indirizzo del tempio indiscusso del tiramisù si trovi a Roma e si chiami Pompei. **E mercoledì 7 giugno, gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli (Classe III Articolazione Prodotti Dolciari), accompagnati dalla Prof.ssa Rosa Gozzolino, Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e dalla Prof.ssa Loredana Alfano, Docente di Matematica, hanno visitato la Pasticceria Pompei in via Albalonga a Roma, vera e propria istituzione dell'arte bianca capitolina.**

Ad accoglierli c'era Valentina Chirra, Responsabile Marketing e Comunicazione della Pompei, che ha descritto agli studenti la storia della celeberrima pasticceria, nata come latteria e cremeria, nel 1960.

Oggi la Pompei ha aperto nuove sedi a Londra e in Corea, oltre le sette "succursali" a Roma (via Cassia, Via della Croce, Via Cola Di Rienzo, Viale G. Marconi), nella sua Provincia (Albano Laziale e Pomezia) e a Monopoli.

Valentina Chirra ha spiegato agli allievi dell'Alberghiero l'importanza della passione per il proprio lavoro, della ricerca costante dell'innovazione (ma nella più assoluta fedeltà alla tradizione), della selezione delle materie prime nella preparazione del tiramisù: dai **due tipi di mascarpone provenienti da un caseificio artigianale della Pianura Padana**, ai **"Biscottini di Novara"**, nati nei monasteri femminili piemontesi del XVI secolo e utilizzati al posto dei **savoiardi** perché molto leggeri, friabili e privi di grassi (anche essi – tengono a precisare alla Pompei – provengono da aziende artigianali); dalle **uova (ovviamente pastorizzate) e dal cioccolato fondente (al 60%, tagliuzzato a mano) al caffè, rigorosamente Arabica Illy, l'Azienda fondatrice (nel 1999) dell'Università del Caffè**. Ma l'ingrediente numero Uno e il vero segreto dell'arte bianca – ha ribadito il pasticcere Igor, al lavoro nei laboratori della Pompei – rimane la passione.

Dieci – ha spiegato Valentina Chirra – i dipendenti della Pasticceria di via Albalonga, 26 solo per il tiramisù (**la tecnica di lavorazione è, infatti, certissima e impone di preparare una tazzina di caffè alla volta per poi inzuppare i "Biscottini di Novara"**). Molte le varietà offerte dalla Pompei: dalla versione classica a quella per celiaci, dal tiramisù Piña colada a quello alle mandorle, fino ad arrivare al tiramisù per bambini, che sostituisce il caffè con uno sciroppo di cioccolato, fragole e banane. Per non parlare delle "edizioni speciali" pensate per il Natale o la Pasqua (Pandoramisù, Colombamisù, Uovamisù).

L'Azienda Pompei è attivissima anche nel settore sociale, con il sostegno alle più importanti campagne di promozione e tutela della salute: da quelle dell'Ospedale Pediatrico 'Bambino Gesù', a quelle dell'Associazione "Amici del trapianto di fegato", ma molte altre sono le Onlus che trovano la 'Pompei' pronta ad offrire il suo contributo, anche attraverso la veste grafica del packaging. Un packaging, va sottolineato, che è il risultato di una lunga ricerca effettuata sui materiali, in nome di un assoluto rispetto per l'ambiente e l'ecocompatibilità.

Prima di salutare gli allievi, Valentina Chirra ha ricordato il prossimo "Open day" dell'Azienda Pompei, augurandosi ulteriori occasioni di incontro e di collaborazione con l'Istituto di via Federici, anche nell'ambito delle attività di tirocinio e di Alternanza Scuola – Lavoro.

Entusiasti, al termine della visita, gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli, che hanno scelto di chiudere il loro anno scolastico con un dolce omaggio alla più antica tradizione pasticceria italiana.