

Tutti i sapori

LOCALI ETNICI CIOCCOLATERIA GUSTI

DI
ALESSANDRO FELIS

Bianco & Nero

QUEI BRUTTI E BUONI

La rinomata stazione di villeggiatura e di sport invernali dell'Alta Valle Susa, Bardonecchia, ha nella moderna ed elegante pasticceria del centro un richiamo per golosi che abbraccia tutti i mesi dell'anno e appassiona grandi e piccini. Il laboratorio abbina tecnologia e tradizione e racchiude il sapere di tre generazioni. Nonno Luigi aveva bottega a Susa dove ancora si ricordano i torcetti cotti nel forno a legna. Nel 1954 papà Teresio si trasferisce a Bardonecchia, proprio di fronte al negozio dove oggi Franco, con la moglie Marina, tramanda l'eredità familiare. Franco racconta la sua storia che è parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico di questa valle. I figli studiano ma, durante le vacanze, quando qui ci sono i villeggianti, tutti sono all'opera ad impastare, candire, rimastare e imparare - soprattutto carpire - quei segreti che sono una ricchezza di famiglia.

Le ricette dei brutti e buoni, dei baci di dama sono ancora e saranno sempre quelle del nonno così come il carbone, quello della Befana per

intenderci, e il cremino, sono preparati come insegnava Giuseppe Mantello, ai tempi maestro cioccolatiere della Streglio.

Grazie alla sua esperienza, la tecnica di lavorazione del cioccolato ha preso piede a casa Ugetti e, accanto a pasticcini, torte e gelatine, si moltiplicano praline e variazioni sul tema ganache. Erbe e frutti del territorio montano marcano la produzione in ogni periodo dell'anno: foglie di frassino, ginepro, genepì, rabarbaro e genziana profumano anche i cioccolatini. I mieli di due apicoltori locali vanno ad impreziosire la tavolozza di gusti tradizionali del gelato e dai vicini alpeggi, il latte crudo e la ricotta che diventa morbida farcitura di torte e cannoli.

Gli edelweiss, specie vegetale protetta, sono riprodotti in cioccolato fondente, bianco e al latte e disponibili senza limitazioni. E i soffici krapfen rimangono il suggello del locale.

UGETTI

VIA MEDAIL 80
BARDONECCHIA
tel. 0122/99.036
pasticceria.ugetti@gmail.com