IL MEGLIO DI

SALVATORE
DE RISO

Dolci DEL SOLE

Ricette, passione
e tradizione della
Costiera Amalfitana

Rizzoli *in*

Sommario

6 L'oro del mio sole
8 Una costiera al limone
12 Album di famiglia

Le mie creature
28 *Mamma Carmela e la sua crostata*
32 Profiteroles al limone
38 Dolce d'Amalfi
41 Torta ricotta e pere
44 Babà di Carolina
47 Soffiato di pastiera
50 Torta giffonese
53 Dolce passione
54 *Papà Antonio e la sua granita*
56 Caprese al limone
59 Sospiri al rosmarino e frutti di bosco

Con le mani e con il cuore
64 Le confetture
67 Calzoncelli ripieni e confettura di cipolle rosse di Tropea e Melannurca
68 *Pietro, il pescatore*
70 Alici ripiene e confettura di fragole e peperoni rossi
73 Brioches salate e confettura di fragole e peperoni rossi
74 *Agostino, il casaro*
77 Pizzette fritte e confettura di pomodori San Marzano e pistacchi di Bronte
78 Mozzarella di bufala in carrozza e confettura di pomodori verdi e limoni
81 Involtini di melanzane ripiene e confettura di sedano e arance
82 Barchetta di pasta brisée e confettura di pere e limoni
85 Millefoglie di frittata e confettura di pomodori verdi e limoni

la pasticceria

I miei cin cin
88 Peccato di gola
90 *L'uomo che parla ai limoni*
92 Il limoncello
95 Carosello di frutta
96 Smeraldo di Bronte
101 Sole d'agosto
102 Mandarì
105 Ceraselle

Per far festa
108 Zeppole di san Giuseppe
112 Tortelli alla frutta
115 Budino al panettone in salsa all'arancia
116 Ciambelle dolci di patate
119 Mordi e lecca
120 CremDeRì con panini al latte
123 Golosotti
124 Torta Gioia
127 Frizzantini alle mandorle

Chiusi da mangiare
130 *Una vigna Reale*
133 Tramonti… nel barattolo
134 Soufflé al limone e cioccolato
137 Oro di San Marzano
138 Capriccio cilentano
141 Pastiera sigillata

L'oro del mio sole

Un giorno mi arrivò un'e-mail: "Le tue torte sono commoventi". Si firmava Daniela e diceva di averle assaggiate in un ristorante del Nord, lontano dalla Costa d'Amalfi, che ricordava con nostalgia e dove qualche mese prima era stata nella mia pasticceria, e aggiungeva: "Manca soltanto il fascino di Minori".
Durante i festeggiamenti del 25° di Don Franco, davanti alla chiesa di San Domenico, mentre allestivo un buffet, mi si avvicina una giovane coppia. Entrambi belli come il sole e sorridenti si presentano: "Ciao Salvatore, ci chiamiamo Agostino e Mariarosa. Vogliamo ringraziarti perché il nostro amore è nato al primo incontro nella tua pasticceria mentre ci lasciavamo coccolare dalla bontà dei tuoi dolci. Un giorno ci piacerebbe coronare il nostro sogno d'amore con una tua torta nuziale". Sono solo alcune delle dediche ed esternazioni di affetto più belle che io abbia mai ricevuto. Oggi molti mi conoscono come volto televisivo. Mi vedono accanto ad Antonella Clerici e Beppe Bigazzi, con una frusta in mano mentre preparo una crema pasticcera o con un sac-à-poche decoro un profiterole. Dopo, mi fermano per strada o mi scrivono chiedendomi di svelare il segreto delle mie ricette. Ora tutte le mie dolcezze sono raccolte in questo libro.
Si comincia con i dessert ai quali sono più legato, quelli che hanno segnato la mia carriera: le ho chiamate, perdonatemi, le mie "creature". Anno dopo anno, rappresentano significative tappe della mia vita, non soltanto professionale: mi ricordano anche i miei figli Anastasia e Antonio, mia moglie Anna, i miei genitori Antonio e Carmela. Segue la sorpresa dolce-salata per un buffet tra amici, magari in una terrazza affacciata sul mare o nel giardino di casa: *finger food* divertenti, da mangiare con le mani e preparati con il cuore, accostati alle mie confetture di frutta e verdura. Nei tavolini del mio locale che s'affaccia su un mare dalle mille suggestioni sono ormai in tanti a fare "cin cin" con le mie specialità: negli ultimi anni l'arte pasticcera è cambiata, i bicchieri sono diventati un nuovo modo per declinare creme e consistenze croccanti. In questo libro scoprirete quanto siano facili da cucinare e belli da vedere. Poi ho voluto raccogliere i dolci per far festa in famiglia. Perché? Perché il mio mestiere è forse il più bello del mondo quando riesco a regalare un momento di gioia a grandi e piccini. Che cosa c'è di meglio di una golosa bontà da condividere con figli, nipoti, parenti e amici? Infine la mia ultima creazione: i barattoli, per realizzare dessert originali, in cui lo scrigno che li racchiude serve anche per cuocerli. Veloci e comodi da preparare. Tutte le ricette sono state rese semplici affinché possano essere realizzate in versione casalinga. Certo, come sostiene Daniela nella sua e-mail, vi mancherà

Minori, ma potrete sempre venirmi a trovare. E poi in questo libro, le fotografie e il racconto che nasce dal mio album di famiglia vi faranno vivere l'atmosfera da cui prendono vita le mie "creature", nella pace dei monti di Tramonti e nella luce mediterranea della Costiera Amalfitana. Capirete perché li ho voluti definire i "dolci del sole".

Sono un omaggio ai prodotti straordinari della mia terra e di tutto il Sud d'Italia: l'oro dei limoni Costa d'Amalfi, ma anche la melannurca, le nocciole di Giffoni, la ricotta di Tramonti, gli agrumi campani, i pomodori di San Marzano. Magari non troverete sempre le nocciole di Giffoni o la melannurca Igp, per realizzare una mia ricetta: ma, siatene certi, i dolci che otterrete saranno ugualmente buoni se preparati con pazienza e un pizzico di passione. Ed è proprio questa passione che mi fa dimenticare il successo raggiunto e mi riporta sempre a Minori dove tutto ha avuto origine: qui, nella piazza accanto alla chiesa di Santa Trofimena, dove sono nato, in casa come si usava allora, il 28 novembre del 1966. A nove anni, d'estate, davo già una mano a mio padre nel suo piccolo bar che si affacciava proprio su questa piazza, e dove tutti venivano a dissetarsi con la sua granita al limone, fin dagli anni Sessanta. Ricordo che mia mamma Carmela, che era un'ottima cuoca, prima di andare a scuola mi rincorreva per farmi bere il latte fresco: lo rendeva dolce con un po' di zucchero che aromatizzava con la scorza di limone. Quel sapore d'infanzia mi è rimasto nella mente e oggi con le mie dolci creazioni cerco di riproporre quelle sensazioni di semplicità, di calore mediterraneo e di tradizione che ho sempre respirato in casa.

Salvatore De Riso

Una costiera al limone

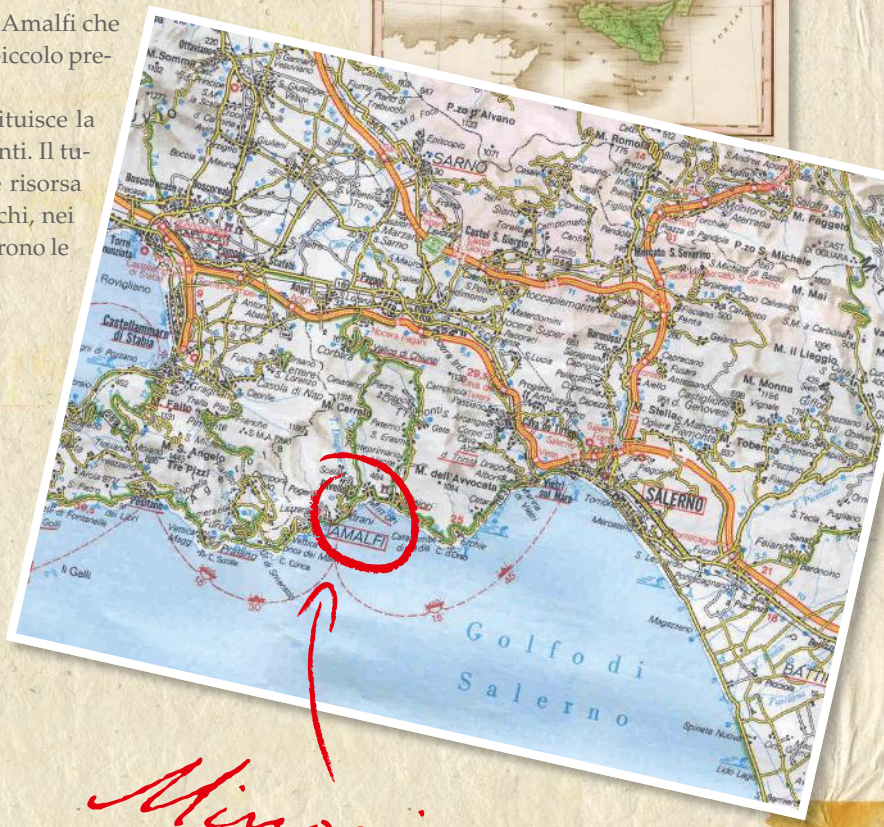
di Clara Vada Padovani

Il verde e l'oro dei giardini di limoni degradanti verso il mare. Il bianco delle case nelle "piccole città assai presso Salerno" che nel XIV secolo affascinarono anche l'autore del *Decameron*, Giovanni Boccaccio, quando si trovò a transitare in quella "costa sopra 'l mare". Il parco incantato di Ravello che ispirò Richard Wagner. La terrazza di Villa Cimbrone, affacciata sull'infinito e dalla "vista stupenda" che emozionò John Kennedy. I "colori puri" sotto il sole che fanno andare con la mente ai "luoghi perfetti dell'infanzia", come scrisse Salvatore Quasimodo. Immagini… che affiorano quando si assaggia una cucchiaiata di Tiramisù al limone o una fetta di Dolce d'Amalfi o si beve una granita al limone, seduti sulle poltrone di vimini della pasticceria SalDeRiso, sul lungomare di Minori, in Costiera Amalfitana.
Ma anche il sorriso di Salvatore e la luce che brilla nei suoi occhi neri sono racchiusi nei dolci che prepara con passione e fantasia.

In ogni suo dessert o spuntino dolce-salato si trova il *terroir* della costa e delle colline Amalfitane. *Terroir* è una parola francese quasi intraducibile, perché il termine "territorio" non basta a spiegarla: nel concetto di *terroir* è insita la presenza di qualcuno che ama e rappresenta quella zona. Il Sud Italia è oggi la nuova scoperta gastronomica dell'Europa, il giacimento dei prodotti senza i quali i "dolci del sole" di Salvatore non potrebbero esistere. Delizie zuccherate e salate che trovano la loro ragione di essere nei frutti e negli ortaggi che il sole del Meridione rende sugosi, sapidi, invitanti.

E, se si vuole capire fino in fondo la sua pasticceria, bisogna venire a Minori, il paese a venti chilometri da Salerno e a tre da Amalfi che qualcuno ama definire un piccolo presepe affacciato sul mare.

Da sempre qui il sole costituisce la vita e la fortuna degli abitanti. Il turismo divenne una grande risorsa economica da quando i ricchi, nei primi del Novecento scoprirono le



Minori

proprietà taumaturgiche delle sabbiature, dovute a una particolare composizione minerale dell'arena di quella costa mediterranea. E mentre sulle colline sopra Amalfi erano al lavoro i contadini che usavano il calore del sole per essiccare i pomodori a "piennolo" (cioè a grappoli su un pendolo), altri se ne dovevano difendere, per salvare da temperature troppo alte le coltivazioni di limoni sui terrazzamenti. Per fare ombra usavano frasche di alloro appoggiate alle pertiche di castagno, oggi sostituite da più pratiche reti nere.

I raggi solari servivano anche ad asciugare la pasta sulla Marina di Minori. Lo testimoniano alcune belle fotografie d'epoca nelle

quali si intravedono le sfoglie di pasta appena fatta distese al sole su grandi stuoie, tra la gente che cammina lungo il mare. Si trova traccia di quella specialità della Costiera anche nel testo di un viaggiatore francese del XVII secolo, Jean Jacques Bouchard, che elogiava i "maccaroni di Minore, ove si fanno li migliori d'Italia… veramente eccellenti e di tutt'altro gusto che li usuali". Infine i dardi infuocati dal cielo asciugavano la carta fatta a mano sugli "spanditoi" o stenditoi, a volte stesi anche in locali riscaldati dalle calcare usate per cuocere la calce.

Nel 1997 l'Unesco ha inserito questa costa baciata dal sole tra i territori "Patrimonio dell'Umanità": nella motivazione spicca la "versatilità degli abitanti" che nei secoli sono riusciti ad adattare il territorio alle loro esigenze. E così si capiscono le parole dello scrittore verista Renato Fucini, nel suo reportage dalla Campania del 1878: "Il giorno del giudizio, per gli amalfitani che andranno in paradiso, sarà un giorno come gli altri".

Minori all'inizio del Novecento. Dove ora c'è la pasticceria di Salvatore un tempo avevano sede i pastifici che facevano asciugare al sole la loro famosa pasta di grano duro.