

CLAUDIO MOLLO

tutto
il dolce
che c'è

IN TOSCANA

Two chocolate bars are shown on a surface of fine, reddish-brown powder. One bar is positioned horizontally in the upper part of the lower section, while the other is positioned diagonally below it. The bars appear to be dark chocolate with a slightly textured surface.

LIBRI

Il libro nasce da un'idea di Claudio Mollo

Progetto editoriale, grafica, impaginazione, testi, elaborazione immagini

*Studio di Giornalismo e Comunicazione del Settore Enogastronomico
Claudio Mollo Consulting*

**Tutte le immagini presenti sul libro sono state realizzate da
Claudio Mollo**

Revisioni testi

Alfonso Tatarelli

Finito di stampare nel mese di

Ottobre 2023

Tipografia

SEC srl - Fornacette di Calcinaia - PI

Editore

CLD Libri (SEC srl)

Via Dante Alighieri, 37 - Fornacette di Calcinaia - PI

info@edisec.it - www.cldlibri.it

Copyright 2023 ©

Tutti i diritti riservati

ISBN

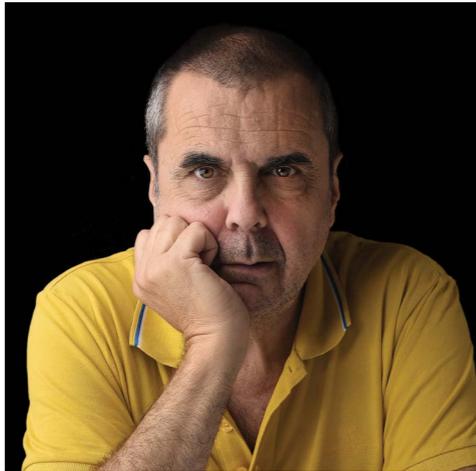
978-88-7399-439-8

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'Editore e dell'Autore. In caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



Dedico questo libro
a mio figlio Leonardo,
meraviglioso dono della vita,
parte dolce dei miei sogni
e della mia quotidianità.

Dedico questo libro
a mio figlio Leonardo,
meraviglioso dono della vita,
parte dolce dei miei sogni
e della mia quotidianità.



CLAUDIO MOLLO
Giornalista Enogastronomico

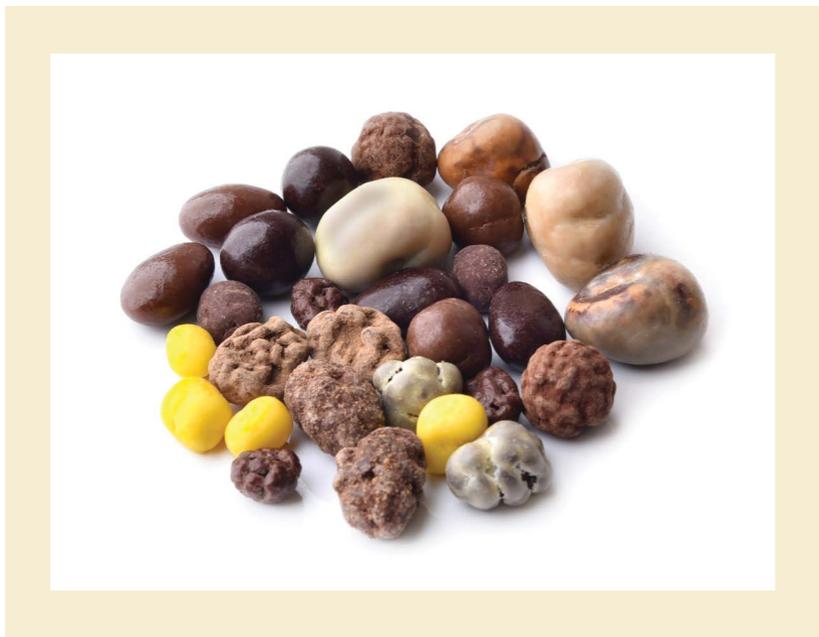
Una difficile arte

Già, non è per niente facile preparare un dolce, dove per dolce non intendo qualcosa con solo un po' di zucchero, bensì raffinate creazioni fatte di tanti equilibri, difficili, complicati, che, se combinati bene, offrono sensazioni indimenticabili.

Un libro su tutto ciò che è dolce mancava alla mia collezione bibliografica, perciò sentivo la necessità di realizzarlo raccontando il bello e il buono che ho incontrato strada facendo, passando da una filiera all'altra, da un settore alimentare all'altro, da un artista all'altro: sì, perché di artisti sto parlando, veri e propri compositori del gusto che, con i loro saperi e sapori, sono in grado di trasmettere bellissime emozioni. Dai Maestri del cioccolato - il prodotto forse più ghiotto in assoluto - ai grandi artefici del vero gelato artigianale, ai cultori del lievito madre ed esperti delle cotture in forno, fino ai pasticciere e a chi di loro tiene viva la produzione di dolci legati alle antiche tradizioni toscane: attraverso ricciarelli, panforte, cantuccini, ho cercato di raccontare storie e filosofie di chi rappresenta la vera toscaneità, tra città e borghi disseminati sulle dolci colline della regione etrusca. Venticinque artigiani del gusto - come a me piace chiamarli - depositari di antiche ricette tramandate di padre in figlio, molti dei quali premiati più volte in Italia e all'estero per il grande impegno preso nel rispetto della qualità alimentare. Maestri, tecnici e docenti, divulgatori del loro lavoro, figure rappresentative delle più elevate forme di professionalità. Una passerella di arte dolciaria senza precedenti, raccontata attraverso tante immagini, tanti colori, emozioni, aneddoti. Ho voluto anche far conoscere alcune delle loro preziose ricette scelte tra quelle meno complicate, così da poterne permettere la realizzazione, ma non per questo meno belle e intriganti, che si potranno scaricare attraverso una serie di QR Code dedicati e personalizzati.

Ho riservato alcune pagine del libro ai vini più idonei ad essere abbinati a un dolce, cercando di suggerire e presentare una selezione importante, scegliendo tra quelli adatti alle tante tipologie di dolci che si trovano solitamente in commercio. Vini di un certo pregio, naturalmente, che fanno parte di una tipologia enologica spesso poco conosciuta, quella dei "vini da dessert", ai quali bisogna tuttavia ricorrere quando vogliamo creare una giusta armonia tra vino e dolce, evitando di sciupare entrambi.

Storie vere e schiette, scritte volutamente in modo lineare e comprensibile per rendere piacevole la lettura e perché, con il cibo, non c'è bisogno di troppe costruzioni artificiose o di significati reconditi, ma di semplicità, immediatezza e, soprattutto, di bontà.



Artigiani
del
Dolce



Antonio Betti

“Inizio dall'età di 17 anni per scelta, allora facevo il barista e ad un certo punto questo bar decise di iniziare a fare pasticceria e io chiesi al titolare di mettermi in laboratorio perché mi piaceva tantissimo questo lavoro. Dopo due anni, fui contattato da un imprenditore che cercava persone per mandare avanti il suo laboratorio. Così, nel mio nuovo lavoro, mi trovai insieme ad un professionista che negli anni 60/70, aveva lavorato con le migliori pasticcerie toscane e italiane: Gigli a Firenze, Motta a Milano, Salsa a Pisa.

Con lui ho iniziato a muovere i primi grandi passi, fino a quando, insieme a un altro amico, decisi di aprire una mia pasticceria a San Rocco a Pilli, vicino Siena. Siamo andati avanti per 20 anni e le cose andavano molto bene, con tanta produzione. Ci eravamo allargati forse un po' troppo, tanto da ritrovarci oltre 40 dipendenti e tanta automazione. Stavamo andando fuori da quello che io avevo sempre pensato dovesse essere l'arte della pasticceria. Stavamo prendendo una piega più industriale che artigianale. Così decisi di staccarmi da quel progetto e di aprire con la mia famiglia questo laboratorio-negozio, alle porte di Siena, dove finalmente ho iniziato a fare qualità, quella seria. Sono stato fortunato, perché mio figlio Federico mi ha seguito in questo lavoro e io ho investito su di lui, facendogli frequentare la “Cast Alimenti”, al fianco di nomi come Biasetto, Massari e altri grandi nomi. Questa cosa l'ha fatto crescere a livello esponenziale. Ogni volta che tornava a casa, rappresentava anche per me, una fonte inesauribile di novità, tecniche e ragionamenti pratici. Io avevo l'esperienza, passata nei vent'anni precedenti, a fianco di Mino Allegrini, che per un anno ci seguì in modo stretto, in più alla continua frequentazione colleghi come Sacchetti, Mannori e altri, con i quali mi confrontavo, ma lui mi trasmetteva tante novità, un abbinamento notevole che ci ha permesso di crescere tantissimo. Oggi, il nostro negozio è molto conosciuto per il rigore con il quale portiamo avanti il lavoro, utilizzando i migliori prodotti. Con il tempo, i senesi hanno capito perfettamente e dopo 17 anni siamo riconosciuti un po' come leader del settore”.

“La nostra attività di pasticceria è affiancata da un frequentatissimo Bar-Caffetteria, nel quale non ci sono liquori, ma ci sono, ad esempio, importanti selezioni di caffè. Qualsiasi cosa presente è dedicata al “dolce”. Produciamo tutti i tipi di “pasticceria moderna”, moderna perché alleggerita, modificata e impreziosita rispetto agli standard del passato. Iniziamo dai lievitati, molto richiesti fin dal mattino, il cremino, originario di Prato ma importato a Siena, “pain au chocolat” (lievito con barrette di cioccolato dentro), sfoglie varie, al riso, alla mela, all’arancio. Grande attenzione alla produzione di torte: alla frutta, charlot, tiramisù, mimosa, cioccolato bianco e lamponi, ai tre cioccolati. Fra quelle più particolari, che ci identificano molto: “l’Assoluto di pistacchio”, una mousse di pistacchio con glassa, sempre di pistacchio. “L’Albicoccola”, un crumble di nocciole bavarese al basilico e palet di albicocche. La Torta “Wonka” una mousse di cioccolato al latte fondente, con una panna cotta alla fava di tonka o la torta del Giubileo, realizzata con una particolarissima mousse al ricciarellino, così chiamata perché fu presentata tra le torte del Giubileo del 2000. Altri prodotti particolari, i babà in vasocottura, al mojito, alla crema di cacao e più tradizionali con rhum e uvetta e un’altra versione ai fiori di arancia. Un bell’assortimento di paste classiche, perché a Siena, la domenica, va molto di moda il vassoio delle paste. Con il cioccolato realizziamo éclair e nel periodo invernale, un bell’assortimento di pralineria. Crostate, sacher, zuccotti e una buona produzione di pasticceria secca. Per Natale, il ricciarellino, il nostro prodotto principe, in versione classica e al cioccolato, prodotti tutto l’anno. Non manca il panettone tradizionale e nelle versioni cioccolato e zenzero e amarene e pasta di mandorle, che noi produciamo personalmente, la solita pasta utilizzata per i ricciarelli. Il panforte Margherita e il panpepato, poi i cavallucci, molto conosciuti però, solo dai Senesi. Per Pasqua, colombe e altri dolci pasquali. I compiti al lavoro sono suddivisi tra me e Federico, mio figlio, in modo semplice, lui si è sempre occupato di tutto ciò che è innovazione, vedi la creazione delle torte Albicoccola e Wonka, mentre a me è sempre piaciuto lavorare tanto con la tradizione”.

PECCATI DI GOLA

Via E. S. Piccolomini, 43 - SIENA
 Tel. 0577 28315
www.pasticceria-peccatidigola.it

Cubi mignon



Mousse di cioccolato bianco e lamponi



Macarons



Torta al Ricciarellino e salsa all’arancio



Federico Betti



I Ricciarelli di Siena



Paul De Bondt

“Ho iniziato a lavorare in Olanda in piccole pasticcerie, vicino alla frontiera con la Germania imparando l'arte del cioccolato e pian piano mi sono specializzato nella lavorazione di questo meraviglioso prodotto. Dall'estero all'Italia, dove però ho fatto lo chef, in diversi ristoranti, fino a quando, nel 1990 arrivo nel locale che avrebbe segnato in modo diverso la mia vita, gestito dalla famiglia Iacobelli, la famiglia di Cecilia, diventata poi la mia compagna.

Nel 1993 scegliamo di dedicarci all'arte del cioccolato, un settore che in quegli anni veniva interpretato in modo molto classico. Abbiamo cominciato a proporre un cioccolato di aspetto insolito e di fattura innovativa e contemporanea. Suddivisi i compiti e individuati i rispettivi ruoli, iniziamo l'avventura, io per la parte tecnica e Cecilia per la parte progettuale e di design. Tutto ruotava intorno al concetto di come fare un cioccolato diverso da quello esistente sul mercato, mettendo in discussione il più possibile quello che ai tempi si sapeva o che si credeva di sapere su quel magico prodotto. Come faro di riferimento avevamo il grande maestro francese Robert Linxe de La Maison du Chocolat, grande innovatore di quel momento e famoso soprattutto per la pralineria. Ispirandosi al suo pensiero e quello di altri maestri, iniziammo ad inventare un cioccolato “tipico italiano”. E così il buon vecchio cioccolato alle nocciole nelle mani di Cecilia cambia forma: diventa stretto e lungo con le nocciole in vista e con molti altri prodotti autoctoni. Il packaging è lineare, essenziale, trasparente e senza fronzoli ed è nata ‘la stecca’. Finalmente il cioccolato che si può regalare ad un uomo, sempre attuale ed oggi, dopo 30 anni, ancora un best seller. E il mio cioccolato comincia ad avere più cacao e meno zucchero. A proposito della percentuale di cacao, un dettaglio sconosciuto ai tempi, cominciammo a scriverlo in bella vista sul fronte etichetta delle nostre tavolette e iniziammo fra i primi a proporre cioccolato con alti percentuali di cacao, fino a la massa di cacao in purezza, cioè il 100%. Parte del nostro lavoro, nel tempo, lo abbiamo dedicato all'abbinamento cacao-salato, all'utilizzo del cacao e del cioccolato in cucina, con le nostre proposte più o meno insolite e azzardate abbiamo incuriosito e sorpreso i molti commensali di turno”.

“La produzione si suddivide tra prodotti classici, alcuni dei quali diventati ormai storici e altri più recenti, in continua evoluzione. Intanto diciamo che non mancano mai come base, proposte in diverse lavorazioni, tre tipologie di cioccolato al latte e sette tipologie di cioccolato fondente, alle quali si aggiungono di volta in volta delle cioccolate prodotte con dei cacao rari ed unici.

Poi, facendo una carrellata possiamo iniziare dalle tavolette aromatizzate in una quindicina di gusti. Quello che più probabilmente ci rappresenta è il fior di sale, una tavoletta ideata in occasione del nostro decimo anniversario, realizzata con due cioccolati diversi, al latte e fondente con pochi fiocchi di sale, che è rimasta oggi, dopo 20 anni fra i best sellers. Poi, ancora, una tavoletta con Habanero candito, dove proprio la canditura esalta le particolari caratteristiche del peperoncino e il cioccolato interviene nel momento giusto, media, smorza. Un articolato lavoro di pralineria, con una trentina di gusti che cambiano con le stagioni. Altro prodotto molto ricercato sono gli agrumi canditi, inzuppati nel cioccolato: cedri, limoni, arancia amara, il bergamotto e molti altri ancora. Tagliati con cura e ricoperti parzialmente di cioccolato; coloratissimi e belli da vedere. La frutta è principalmente locale e la canditura, lenta e senza trucchi come una volta, è fatto in casa. Un bell'assortimento di dragées, intriganti e ricchi di sfumature gustative. Le nostre tavolozze e dico nostre perché siamo stati tra i primi a realizzare un prodotto simile. Produciamo profiterole e dolci al cioccolato da asporto ma solo ed esclusivamente su ordinazione. Gustose miscele per cioccolato in tazza e creme spalmabili. Per Natale, il panettone e pandoro ricoperto di cioccolato e decorato e il nostro iconico albero di natale, un piccolo capolavoro nato nel 1993 ispirato da un vecchio libro olandese, modificato e rivisitato notevolmente rendendolo leggero e molto intrigante di sapore. Produciamo anche panforte e panpepato decisamente particolari. Per Pasqua facciamo un grande assortimento di ovetto ripieni e, ovviamente le uova, intarsiate nella parte frontale, con la frutta secca, oppure decorate con l'aerografo ottenendo degli effetti ricchi di sfumature”.

MANUFATTO CACAO

Via Andrea Pisano, 95 - PISA

Tel. 377 460 6188

<https://www.facebook.com/paul.debondt>

Dragées



Pralineria



Cioccolato e design

Manufatto



Panettone ricoperto di cioccolato e frutta candita



Cecilia e Paul De Bondt



Sergio Dondoli

“Frequento l’Alberghiero di Montecatini e a 16 anni parto per l’estero, Francia e Germania e visto che la Germania mi è sempre piaciuta molto, inizio a lavorarci come cameriere, salendo di grado e arrivando, pian piano al ruolo di vice maitre, conquistandomi la simpatia anche di grandi personaggi. Dopo questa esperienza, apro il mio primo ristorante e mi sposo con Franca, che a sua volta lavorava nella gelateria del cognato. Così, tutti i mercoledì, libero dal lavoro, passavo la giornata interamente in gelateria con la moglie. Affascinato da questo lavoro nel 1984 apro una gelateria a Lubecca e dopo un paio di anni di rodaggio e prove, con tutte le difficoltà del caso, la gelateria inizia a viaggiare. Nell’88 decido di vendere tutto e spostarmi in Italia, dove torno a fare il Concierge. Passano un paio d’anni e nonostante la felice posizione lavorativa, il fuoco sacro di essere il padrone di me stesso torna prepotente e così, nel 1992, prende vita quella che oggi è la “Gelateria Dondoli” di San Gimignano. Anche in questo caso, la partenza non fu per niente semplice, ma, dopo un anno di lavoro a testa bassa, inizia un’ascesa costante e il successo tanto desiderato. Il gelato fatto con gli ingredienti freschi, stagionali e del territorio, furono fin da subito i miei punti fermi, per una produzione di qualità, elementi che a quel tempo non venivano riconosciuti gran che, vista la massificazione produttiva dei gelati. I primi successi e riconoscimenti, sono arrivati dai nomi noti del giornalismo specializzato, come Marco Sabellico, fondatore del Gambero Rosso e dopo lui una miriade di testate giornalistiche, tv nazionali e internazionali, in un’incredibile crescendo. Tanti premi ricevuti, in Italia e all’estero, molti di questi davvero speciali, come ad esempio, nel 2020, quando nella sala del Senato della Repubblica fui premiato, insieme ad altri personaggi, con il titolo di “Maestro d’Arte e Mestieri”, nonché ambasciatore del Made in Italy. Riconoscimenti che hanno una grande valenza, visto che non vengono attribuiti attraverso personalismi o altre compiacenze di esperti, giornalisti o altro, ma da approfondite ricerche nazionali sulla valenza di certe figure. Dal mio lavoro sono arrivate sempre tante gratificazioni, condivise felicemente con la famiglia, gli amici e i dipendenti che negli anni sono stati al mio fianco. La mia gelateria rimane aperta tutto l’anno, con una breve chiusura a Gennaio per permettermi di seguire all’estero, la “Coppa del Mondo di Gelato” in quanto, da anni, vicepresidente dell’evento. Gli 8 dipendenti fissi tutto l’anno, diventano 24 in alta stagione, per lavorare in modo tranquillo e produttivo”.

“L'orgoglio e la soddisfazione di possedere ben “11 Marchi Registrati”, che identificano altrettanti gelati, conosciutissimi e divenuti ormai la quotidianità, nella nostra produzione: lo “Champelmo”, realizzato con pompelmo rosa e spumante di Vernaccia, una bella invenzione, il Rosemary baby, fatto con lampone e rosmarino, la “Venere Nera”, con mora e lavanda, l'immancabile “Curva Fiesole”, creato nel periodo che ero il fornitore ufficiale della Fiorentina Calcio avendo dedicato alla società un'edizione speciale, in seguito, mai più abbandonata, lo Zabaione di Vin santo, gelato unico, realizzato con un sistema unico, creato da me, la “Crema di Santa Fina”, fatta assaggiata in tante parti del mondo, realizzata con lo zafferano di San Gimignano e i pinoli. Altro marchio, il gelato “Michelle”, creato in occasione di una visita di Michelle Obama, anche questo, mantenuto poi nel tempo. E poi diversi altri gelati che vanno a completare la rosa dei marchi registrati. I miei marchi registrati si trovano soltanto nella nostra gelateria e da nessun'altra parte. In più a queste perle, nelle vetrine della gelateria, a seconda della stagione si trovano fino a 40 gusti diversi, dai più classici ad altri più particolari, divertenti e intriganti, con una o due novità a stagione. Con il cioccolato ne realizziamo 5 tipi diversi, 3 con cioccolati scuri, con pistacchio, nocciole e altri prodotti. Non contento dei prodotti del territorio e della freschezza di questi, dopo aver conosciuto vizi e virtù del latte, seppur di qualità, che arriva nelle migliori gelaterie, decisi di alzare l'asticella, entrando a gamba tesa in un vicino allevamento di mucche, cercando di convincerli a vendermi parte del loro latte per realizzare gelati indimenticabili. Dopo una serie di trattative e accordi, decisi di anticipare la nascita di vitelli e altro, acquistando, tramite l'allevamento, 65 mucche per avere rapidamente una gran quantità di latte, dalle mie mucche “in adozione”. L'azienda è biodinamica certificata e il latte che mi arriva è meraviglioso, costa di più di un altro latte, ma non ha uguali. Il risultato, con gelati a base di latte o di ricotta è davvero unico. Oltre ai gelati, soltanto due tipologie di granite, al limone e all'arancio, non essendo mai stato specializzato su questo prodotto. Qualità, freschezza e fantasia, sono sempre stati i punti fermi intorno ai quali ho costruito tutto il mio lavoro per il vero gelato artigianale”.

GELATERIA DONDOLI

Piazza della Cisterna, 4 - SAN GIMIGNANO - SI

Tel. 0577 942244

www.gelateriadondoli.com

Curva Fiesole® - con ricotta e mirtilli



Italian Garden® - cheesecake al basilico con ghiacciata di fragola, pomodoro e crumble



Uno scorcio della gelateria di Piazza della Cisterna



Sergio e le sue mucche



Sorbetto di cachi e crema di Santa Fina®
con zafferano di San Gimignano e pinoli di Pisa



Paolo Sacchetti

“Nasco a Firenze, ma provengo da una famiglia contadina di Figline Valdarno. Mi appassiono al mondo del dolce perché, essendo il “più piccolo”, mi lasciavano spesso a casa con mia zia, che delle nostre famiglie era quella incaricata di fare il pane, ma non solo, faceva anche molti dolci, sempre presenti sulle nostre tavole e, vedi oggi, assaggia domani, dolce dopo dolce inizio ad appassionarmi a questo incredibile mondo. Da quel momento in poi inizio ad alimentare sempre più questa passione tanto da replicare tutte le ricette di dolci che la domenica comparivano su riviste come Cucina Italiana, A Tavola e Sorrisi e Canzoni TV. Finita la terza media, mio fratello maggiore mi presenta al Circolo Rinascita, nota pasticceria di Sesto Fiorentino, così avrei potuto iniziare a provare le mie capacità in una dimensione reale. Mio padre però, non contento di questo, mi indirizza verso gli studi di disegnatore meccanico, che inizio mio malgrado, però, visto che andavo a scuola la sera, per tre anni, il mattino, andavo comunque a lavorare in pasticceria e la sera a scuola. Nonostante tutto, arrivato al diploma, il 10 Giugno del 1976 prendo definitivamente la mia strada di pasticcere e da lì in poi, ho affiancato diversi grandi nomi della pasticceria fiorentina, come Pezzatini, o Donnini, che allora era accanto alle Giubbe Rosse. Ancora qualche altra esperienza importante e finalmente il 17 settembre 1989 do vita alla mia attività aprendo il “Nuovo Mondo”, il locale attuale, nel centro storico di Prato. La mia carta vincente, in un momento in cui la pasticceria era molto dormiente, fu la freschezza, la realizzazione espressa di paste e dolci. Nel 1991 la conoscenza di Giuseppe Urgeghe, pasticcere della squadra del mitico Gaston Lenôtre, grande pasticcere francese, mi permette di approfondire e affinare tecniche molto più complesse ed esprimere appieno la mia idea di pasticceria tradizionale toscana attraverso l'innovazione francese. Poi, arriva l'accademia dei Maestri Pasticceri A.N.P.I, con Igino Massari. Grande cosa che sfocia in continui e importantissimi confronti. Poi tanti riconoscimenti nazionali e internazionali, e premi, guide articoli e tante altre cose bellissime, a riconoscere la qualità. Condivisa quotidianamente con mia moglie, mio figlio e 8 dipendenti”.

“La Pesca di Prato, un dolce che esiste da tanto tempo, me la ricordo fin da quando ero bambino e che ho sempre realizzato durante le mie esperienze lavorative. Prodotto per il quale siamo molto conosciuti, grazie a tutta una serie di vicissitudini e combinazioni. Un prodotto di eccellenza, particolarmente buono. Ad un amico, nonché editore, venne l'idea di fare una monografia sulla pesca e facemmo un libro con tanto di presentazione in provincia, il messaggio, forte, è che Paolo Sacchetti è quello che fa le “Pesche”, messaggio rilanciato da tv locali e rafforzato da premi importanti. La cosa sale tantissimo di livello, ancora tv nazionali, altri media importanti e io vengo visto sempre più, come ambasciatore della famosa e storica “Pesca di Prato”. Non esiste una ricetta originale, io ho solo ottimizzato nel tempo certi procedimenti e componenti, come l'utilizzo di Alchermes di pregio e del burro al posto della margarina. Andando oltre, la nostra offerta è vasta: dai dolci da colazione, dallo scendiletto, un quadrato di pasta sfoglia con crema pasticcera e spolverata di zucchero a velo e poi caramellato, o il cremino caldo, cotto via via, le sfogliatelle, clafoutis cestino di pasta frolla con la frutta fresca cotta, con una sorta di besciamella dolce, poi croissant e un bell'assortimento di monoporzioni stagionali. Una serie di prodotti con il cioccolato, anche se la pasticceria mi piace troppo di più. Tre prodotti storici che faccio tutto l'anno: il “cheesecake con i lamponi”, “Il Piacere” un dolce di Gaston Lenôtre degli anni 60: mousse al cioccolato con bavarese di vaniglia e la “mousse al cioccolato” con pan di Spagna e cacao. Con mio figlio Andrea realizziamo tante monoporzioni, molto intriganti, come la “Tentazione di Eva” e altri sfizi sempre molto richiesti. Venti tipi di pasticceria mignon, tante torte per cerimonie e altri momenti dolci, mentre la nostra pasticceria fresca, prodotta in quantità, non la troverete mai confezionata ma venduta esclusivamente dentro dei vassoi per preservarne la freschezza, profumata, appena uscita dal forno. Per Natale il Giulebbe, una sorta di panettone farcito con fichi e noci al quale abbiniamo uno zabaione in vasetto, poi il panettone classico, con il cioccolato e altre farciture e in questo caso, i grandi lievitati sono sempre molto seguiti da Andrea. Per Pasqua è sempre presente la Colomba, realizzata in più versioni”.

PASTICCERIA NUOVO MONDO

Via Giuseppe Garibaldi, 23 - PRATO

Tel. 0574 27765

www.pasticceriaNuovoMondo.com

Tentazione di Eva



Cheesecake ai lamponi



Il Giulebbe, con noci e fichi secchi



Piacere



Andrea Sacchetti



La Pesca di Prato

Messia

*Le
Ricette*





Fabio Bardelli

Gattò
all'Aretina

Ciambellini

Torta di
Piero della Francesca

Scarica le ricette



Stefano Bernardeschi

Il Giulebbe

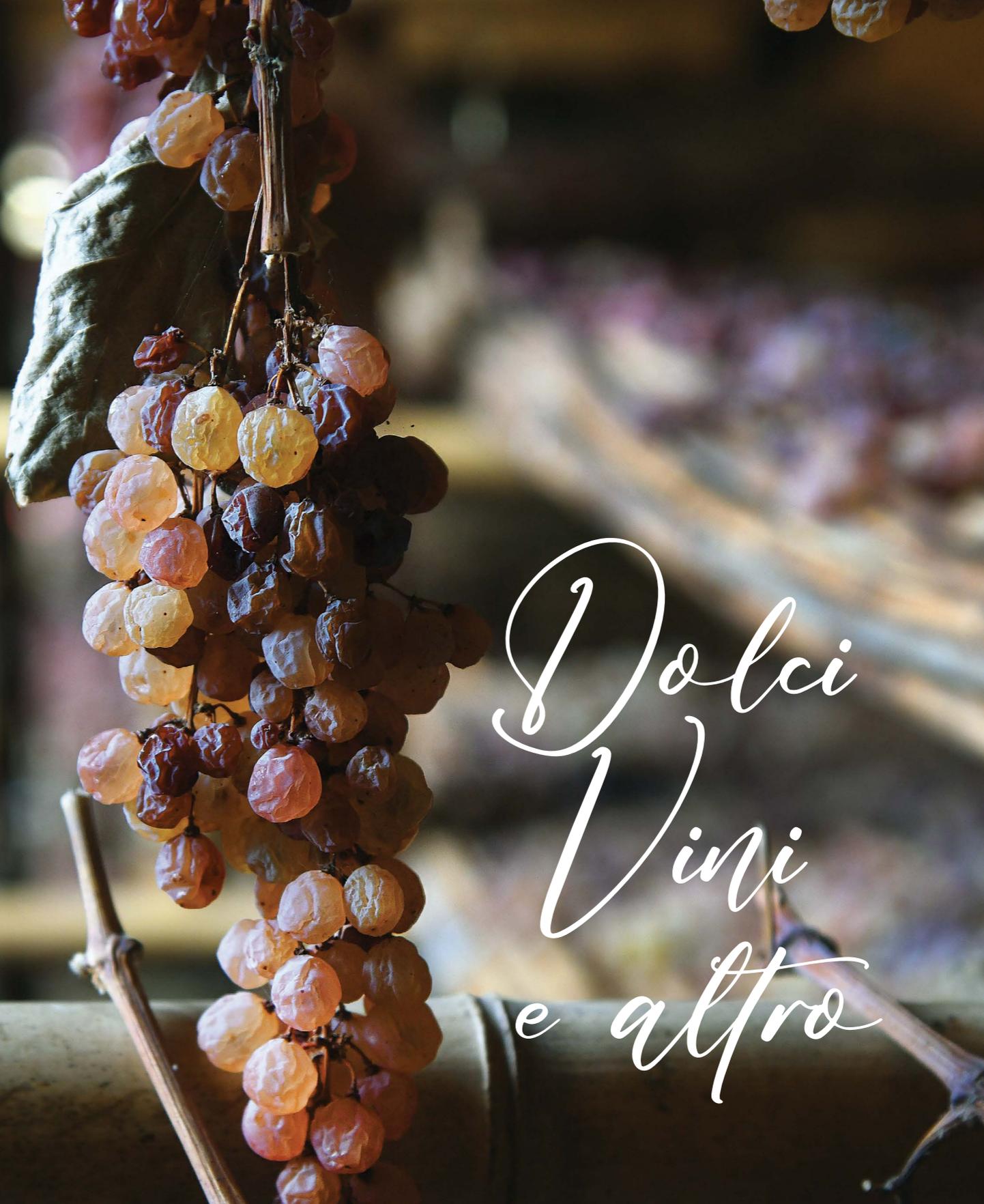
Cantuccini
alle ciliege amarene

Pane
alle quattro
farine toscane

Scarica le ricette



ALEATICO PASSITO
BIRRA
MOSCADELLO DI MONTALCINO
MOSCATO
MOSTO COTTO
PASSITO
VENDEMMIA TARDIVA
VIN SANTO
VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE



*Dolci
Vini
e altro*



VIN SANTO DI CARMIGNANO D.O.C. RISERVA

FATTORIA DI CAPEZZANA
ZONA DI PRODUZIONE: Carmignano (PO)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.256
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1925
VITIGNI: 90% Trebbiano, 10% San Colombano
ALCOL: 14 % vol svolto + 5% da svolgere
Servire a 16° - 18°C

Cioccolato - Dolci da forno



SOLEO VENDEMMIA TARDIVA

AZIENDA VALLE DEL SOLE
ZONA DI PRODUZIONE: Località Cappella (LU)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000
VITIGNI: 40% Trebbiano, 30% Malvasia
30% Grechetto
AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere francese da 250 litri
ALCOL: 14 % - 15% vol
Servire a 16° - 18°C

*Cioccolato - Dolci Secchi - Dolci al cucchiaio
Grandi lievitati*



MOSCADELLO DI MONTALCINO BOTRYS D.O.C.

AZIENDA MASTROJANNI
ZONA DI PRODUZIONE: Castel.vo dell'Abate (SI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.400
VITIGNI: Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc
AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques e tonneau e 12 mesi in bottiglia
ALCOL: 14% vol

*Cioccolato - Dolci Secchi - Pasticceria da forno
Grandi lievitati*



MOSTO COTTO

AZIENDA MARCAMPO
ZONA DI PRODUZIONE: Volterra (PI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 500
VITIGNI: 50% Sangiovese, 50% Merlot
AFFINAMENTO: 2 anni in caratello 100 lt
ALCOL: 8 % vol
Servire a 12°C

*Cioccolato - Dolci Secchi
Grandi lievitati*



VIN SANTO D.O.C. CORTONA IL MIO VIN SANTO

BARACCHI WINERY
ZONA DI PRODUZIONE: Cortona (AR)
VITIGNI: 90% Trebbiano, 10% Malvasia
AFFINAMENTO: 7 anni in caratelli di rovere e 1 anno in bottiglia
ALCOL: 13 % vol
Servire a 16° - 18°C

Cioccolato - Dolci da forno



SUASANTITÀ VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.

AZIENDA LA LECCIA
ZONA DI PRODUZIONE: Montespertoli (FI)
VITIGNI: 80% Trebbiano, 20% Malvasia del Chianti
AFFINAMENTO: 15 anni in caratelli di rovere da 100 lt e barrique poi in piccoli contenitori d'acciaio per la chiarifica e imbottigliato
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000
ALCOL: 15% vol
Servire tra 9 e 11°C

Cioccolato - Dolci secchi - Dolci da forno



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

VALLEPICCIOLA
ZONA DI PRODUZIONE: Pivasciata Cast.vo Berardenga (SI)
VITIGNI: 70% Malvasia Bianca, 30% Trebbiano toscano
AFFINAMENTO: minimo 6 anni in piccoli caratelli
ALCOL: 15,5 % vol
Servire a 12° - 14°C

Cioccolato - Dolci Secchi - Pasticceria da forno



LOSNA I.G.T. TOSCANA TENUTA POGGIO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: Populonia (LI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 700
VITIGNI: 100% Vermentino
AFFINAMENTO: 10 mesi in barriques di 2° passaggio e 4 mesi in bottiglia
ALCOL: 16 % vol
Servire a 16° - 18°C

Pasticceria secca - Cioccolato fondente



VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C. VILLA PETRIOLO

AZIENDA VILLA PETRIOLO
ZONA DI PRODUZIONE: Cerreto Guidi (FI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1991
VITIGNI: 70% Trebbiano, 30% Malvasia
ALCOL: 15,5 % vol
Servire a 14°

Cioccolato - Dolci secchi - Dolci da forno



ARIA VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C. OCCHIO DI PERNICE

AZIENDA BECONCINI
ZONA DI PRODUZIONE: San Miniato (PI)
VITIGNI: 100% Sangiovese
AFFINAMENTO: 8 anni in caratelli di rovere e 1 anno in bottiglia
BOTTIGLIE PRODOTTE: 650
ALCOL: 16,5% vol
Servire a 12° - 14°C

Cioccolato - Dolci secchi - Dolci da forno



ARMIDA VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C. RISERVA

AZIENDA CASTELVECCHIO
ZONA DI PRODUZIONE: Terricciola (PI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: da 3.000 a 4.000
VITIGNI: Trebbiano, Malvasia, Colombana
AFFINAMENTO: 5 anni in caratelli da 100 lt
ALCOL: 13 % vol
Servire a 16° - 18°C

*Cioccolato - Dolci Secchi - Dolci al cucchiaio
Grandi lievitati*



SAN GERMANO PASSITO TOSCANO

TENUTA DI GHIZZANO
ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Ghizzano - Peccioli (PI)
BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.300
VITIGNI: 90% Trebbiano, 10% San Colombano
AFFINAMENTO: 1 anno in caratelli da 50 lt
ALCOL: da 13,50 a 14 % vol
Servire a 16° - 18°C

*Cioccolato - Dolci Secchi - Dolci al cucchiaio
Grandi lievitati*

Ringraziamenti

Un grazie sincero

a tutti i pasticceri, cioccolatieri, gelatieri e maestri del lievito madre che con la loro adesione, hanno reso possibile la realizzazione di questo volume.

A Donato Creti, Alex Revelli Sorini e Erika Mollo

per i loro interventi su "dolci e dolcezza".

Alle aziende vitivinicole

che hanno permesso di suggerire i loro migliori gioielli, pensati e prodotti per i momenti più dolci.

Uno speciale grazie

va a Sergio Dondoli e Gianfrancesco Cutelli, per aver appoggiato prima di altri la mia idea di realizzare questo libro, incoraggiandomi e contribuendo così alla spinta decisiva.

Un "particolare" grazie

va a Paolo Sacchetti, per essersi esposto in prima persona nel suggerimento di colleghi pasticceri e il supporto fornito durante l'intero periodo di realizzazione del libro.

CLAUDIO MOLLO