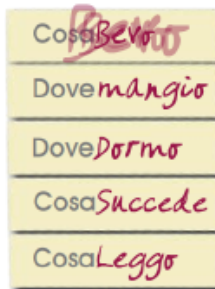




Home Chi siamo Numeri precedenti Contattaci Cerca nel sito Servizi speciali I nostri consigli Video Links utili

Anno 4 n° 155 del 04/03/2010

I nostri consigli



Notizie Flash

Ristorazione, Confindustria Palermo premia il presidente di "Ci

TUTTI AL VINITALY

Giovedì 04 Marzo 2010

LA NOVITÀ

Un punto d'incontro per cultori delle praline e del gelato. Nella città della Contea, il nuovo locale di **Pepe Rizza**. Tra prodotti della tradizione e nuove tendenze, anche la "Setteveli", quella originale



Quando il cioccolato diventa "chic"

"Ce ne volevano di granite per impietosire l'estate. Cecilia, che aveva ripudiato la Coca Cola, faceva alt. Ogni volta prima di partire per la marina, alla pasticceria Rizza, aspirava con la cannuccia l'elisire gelato, dipingendosi in viso d'una delizia quasi impudica". Scriveva così Gesualdo Bufalino e chissà cosa avrebbe potuto scrivere oggi, dopo aver assaggiato le praline al Nero d'Avola e miele, una delle tante novità dell'Antica Dolceria Rizza di Modica, e soprattutto se lo avesse fatto sedendosi nella nuova ed elegante cioccolateria creata da **Pepe Rizza**, quarta generazione della nota famiglia di cioccolatieri e gelatieri modicani.

Il cioccolato e tutte le delizie proposte hanno qui qualcosa di speciale: la "passione" tra gli ingredienti. "Ciò che faccio con il mio lavoro e soprattutto con il mio nuovo punto vendita - ci dice **Pepe** - è quello di offrire non solo delle cose buone da mangiare, genuine e fatte bene, ma soprattutto far capire cosa si mangia, spiegando a chi viene qui quali sono le origini delle materie prime usate, realizzando un vero e proprio excursus del gusto sino ad arrivare a ciò che si porta in bocca. Voglio condurre chi lo desidera verso l'essenziale, sino ad arrivare al cuore del gusto e della materia prima, e tutto ciò lo farò all'interno del mio nuovo punto vendita che ho voluto chiamare Chic, ossia Chocolate Heavenly Ice Cream. Chic - ci dice ancora **Pepe** - racchiude tutto il fulcro di ciò che faccio, dal cioccolato al gelato in maniera paradisiaca. La sua filosofia è questa: coniugare tradizione e innovazione, rivolgendosi soprattutto alle giovani generazioni per avvicinarle al piacere del gelato e del cioccolato fatto come una volta, rispettando i giusti tempi di lavorazione e la scelta accurata degli ingredienti, ma allo stesso tempo, offrire anche le nuove tendenze in fatto di creazioni artigianali, con novità nel gusto e nella forma. Questo luogo, elegante, accogliente, dove c'è bella musica e dei video, vuole essere un luogo di culto del cioccolato e del gelato e questa cultura inoltre spero di poterla portare anche fuori. Il mio prossimo obiettivo sarà quello di far conoscere anche fuori dai confini nazionali le mie creazioni, conto in particolare su alcune praline come quelle che ad esempio contengono dentro un cuore di Passito di Pantelleria e dell'uva sultanina, quindi un prodotto sempre legato al suo territorio che nasce però non per caso, in quanto c'è sempre una spiegazione: l'uva sultanina infatti è l'origine del passito".

Una cultura quella che **Pepe Rizza** vuole trasmettere non solo legata alla sua terra, ma



Giuseppe Rizza e Luca Mannori

Le ricette degli chef



Valentina Galli
Ristorante Oinos
Siracusa

1) Spaghetti di Gragnano con verdure marinate e sashimi...

I dati del questionario



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per essere informati sulle novità.

Nome

E-mail

Iscriviti



Video

Vino Nostrum



Un'intesa tra Sicilia e Malta nel nome dello sviluppo della viticoltura mediterranea. Ecco le dichiarazioni del ministro maltese, George Pullicino, raccolte da Sandra Pizzurro.

Video/2

Sorsi Iblei 2010/1



Il Cerasuolo di Vittoria diventa un vino alla moda. Ecco il parere di alcuni produttori che hanno partecipato alla terza edizione di Sorsi Iblei. Interviste di Sandra Pizzurro.

Video/3

Sorsi Iblei 2010/2



Le interviste di Sandra Pizzurro al pubblico ed agli chef durante la serata organizzata da Cronache di Gusto e dedicata al Cerasuolo di Vittoria.



I più letti di febbraio

- IL PREMIO Standing ovation per sua Eccellenza
- PHOTOGALLERY Best in Sicily, volti e premi
- L'EVENTO Sorsi dell'Etna, è già record

aperta anche ad altri prodotti che hanno reso l'Italia nota per la produzione di cioccolato: è il caso della "Setteveli". "Proprio così - spiega - abbiamo fatto un gemellaggio tra me, cioccolatiere e gelatiere modicano, ed il grande maestro pasticcere di Prato Luca Mannori, l'ideatore insieme a Cristian Beduschi e Luigi Biasetto della torta trionfatrice nel '97 dei Campionati Mondiali di Pasticceria, svoltisi a Lione. Nella mio punto vendita sarà possibile acquistare questa torta che mi farà avere direttamente Luca Mannori". Ed è stato proprio Mannori a tenere a battesimo il nuovo locale di Peppe Rizza conosciuto, come lo stesso ci racconta, qualche anno fa. "Ci siamo incontrati 3-4 anni fa, tramite degli amici ed è subito nato un feeling. Ho immediatamente accettato la sua richiesta di portare la "Setteveli" a Modica visto che questo dolce che ha avuto tanto successo è stato purtroppo imitato, nonostante sia stato registrato, ha un marchio ed un logo. Ci sono stati grossi problemi nel momento in cui stava per andare a finire nelle mani delle industrie tant'è che siamo dovuti intervenire pure legalmente. In tanti ad ogni modo la fanno: c'è chi mette pure il pistacchio altri aggiungono le fragole ma la "Setteveli" è nulla di tutto ciò. Visto che in Sicilia è molto apprezzata, oltre che imitata, - prosegue Mannori - ci è sembrato giusto poterla vendere direttamente tramite Rizza. Credo che dobbiamo salvaguardare questi prodotti così come è giusto che in Sicilia si cerchi in tutti i modi di promuovere le proprie tradizioni, la cultura del cioccolato modicano tutelandola anche con un marchio. Occorre però saper valorizzare anche le novità, i prodotti "alternativi" come quelli che sanno fare Rizza e molti altri cioccolatieri modicani, apprezzati anche in Toscana".

Gianna Bozzali

< Prec.

Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

 Sito web

1000 caratteri rimasti

 Notificami i commenti successivi


Aggiorna

JComments



Le nostre ricette più lette

- Crema catalana
- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Arrosto in varie salse
- Timballo di anellini alle melanzane
- Churros
- Cheesecake cotto al forno
- Pignolata


[Clicca qui](#)

I supplementi



Leggi **Cronache di Gusto** su carta stampata
Speciale **Rossi di Sicilia**

