

GAMBERO ROSSO®

€ 3,90
ANNO 12
NUMERO 143
DICEMBRE 2003

Mille e un Caffè

L'INCHIESTA
IL BAR
CAMBIA PELLE.
NOVITÀ
E TENDENZE

I 14 MIGLIORI
LOCALI
D'ITALIA



• TRE BICCHIERI
E TRE FORCHETTE 2004
Le feste delle guide

• ITINERARI GOLOSI
Nizza. Rivoluzione
a tavola

• VITIGNI AUTOCTONI
Il grande patrimonio
del sud



BAR D'ITALIA 2004. I locali premiati

Quei marroni canditi da impazzire

foto MARCO VIGANÒ



CHE DIRE ANCORA del Caffè Converso? È ormai una vera e propria istituzione, dentro e fuori Bra. Tradizione ultracentenaria che ha come capostipite il pasticciere Felice Converso; gestione superlativa a cura della famiglia Boglione (proprietari da una dozzina d'anni) con l'impegno di Alessandro e Federico che fanno a gara nella cura di pasticceria e bar; ambiente splendido, con arredi e boiserie di ciliegio, salette in stile liberty e nella bella stagione anche un piacevole déhors in una stra-

dina laterale.

Che dire ancora dell'ottimo caffè, preparato con attenzione estrema, dei cappuccini ultra cremosi, delle cioccolate in tazza, dei tè pregiati. E della pasticceria mignon, dei panettoni (tra tutti, non perdetevi quello al moscato), delle praline e dei cioccolatini, che dire? Che qui si trovano tra i migliori braidesi al cioccolato, gianduotti e marron glacé di tutt'Italia?. E che il gelato è squisito, preparato con soli rossi di uova fresche e non pastorizzate (fin-

ché la normativa lo consente), solo nei tradizionali gusti di fior di latte, crema all'uovo, nocciola e cioccolato? E possiamo dire, ancora una volta, che l'aperitivo è grandioso con la rivisitazione langarola del kir (brachetto più spumante italiano), con vini italiani e stranieri in miscita e pane e pancarrè, per stuzzichini e tartine, di produzione propria? Noi lo diciamo ancora e finché i Boglione continueranno così non ci stancheremo di ripeterlo: questo è proprio uno dei migliori bar d'Italia.



ALESSANDRO BOGLIONE è un pasticciere che non mangia molti dolci, ma va letteralmente pazzo per i suoi marron glacé. «Non è semplicemente una passione – dice – è proprio una pazzia, un amore folle che porta via tantissimo tempo e fatica». Per fare un marron glacé occorrono diversi giorni e un'attenzione costante, tra fasi di bollitura, canditura, asciugatura e lunghe attese tra un'operazione e l'altra. «Ma non potrei mai rinunciare a farli perché quando il risultato finale è quello giusto la soddisfazione è impagabile». E forse un altro motivo per il quale è così legato a questi dolci preziosi è che nei marroni c'è tutta la sua infanzia, i ricordi di quando a sei anni entrava in laboratorio e sentiva «quell'aroma intenso di vaniglia, la fragranza del candito e vedevo

quelle strane stecche, quegli enormi contenitori e montagne di castagne da sbucciare».

Le castagne sono i marroni della Val di Susa, vanno sbucciate e cotte in acqua in ebollizione dolce per un'ora e mezza, due. Poi si passano in uno sciroppo di acqua, zucchero, vaniglia e glucosio a 65/70 gradi. Tre giorni di canditura garantiscono il giusto accordo tra castagna e dolce, «il marrone alla fine – conclude Alessandro – deve essere morbido e friabile e dal gusto equilibrato, mai troppo dolce e stucchevole». Un'armonia difficile da raggiungere, il cui segreto (che poi è anche il segreto in ogni prodotto del Converso) è racchiuso in due parole: materia prima e amore. Quell'amore che può far diventare pazzi anche per un marrone candito.

CAFFÈ CONVERSO

quat
tordi
MARRON
GLACÉ
Bar

