

La riscoperta dei vecchi sapori

# Il Caffè e il suo laboratorio

di Silvia Luzi

foto Sandro Perozzi

Qualche scettico potrà anche dire che le paste del Meletti non hanno i sapori di una volta, ma non è così. Ci stiamo impegnando al massimo per rendere tutto bello come prima, dolci compresi». Così Paride Vagnoni, gestore

gustose, troppo "moderne". La vecchia pasticceria, prima collocata al primo piano del palazzo che ospita il Caffè, oggi è stata trasferita nei locali di via del Cremore: ci sono voluti mesi di lavoro per reperire il personale migliore sulla

se pierine sono così tornati sul bancone del Caffè, accompagnati da novità come i cannoli siciliani, i babà e le cassate. Tradizioni non certo marchigiane, ma che la nuova gestione ha affidato all'esperienza del maestro pasticciere Enzo

Puccio, originario di Sciacca, "per dare un tocco di classe al locale, rendendolo consono ai tempi moderni".

Con Puccio, a guidare i nuovissimi macchinari ci sono Romano Bruno e Giuseppe De Felice, all'opera dallo scorso dicembre ed impegnati ancora per un po' nella fase di "rodaggio" delle attrezzature. I forni, infatti, necessitano di quello che in gergo si chiama "periodo di insaporimento", indispensabile ai fini della riuscita dei prodotti di pasticceria, sottoposti comunque a numerosi controlli nel rispetto delle normative Cee. Se si vuole fare un appunto alla qualità dunque, questa è senza dubbio migliorata rispetto ad un tempo: le uova provengono da allevamenti biologici controllati e non più dal contadino di fiducia, la crema di burro arriva da uno dei più vecchi caseifici di Mondovì in provincia di Cuneo e la lavorazione dei prodotti rispetta tutte le norme sanitarie previste dalla Usl.

A dire il vero, però, qualcosa è rimasto: nel voler restituire gli antichi profumi, infatti, si utilizza ancora la vecchia marmellata "Agrimontana",



Sopra: un avvenimento storico. Angela Negroni consegna a Paride Vagnoni le ricette della tradizionale pasticceria Meletti ■ A fianco: Paride Vagnoni con lo "staff" del nuovo laboratorio di pasticceria

del più famoso caffè cittadino, reagisce alle critiche di chi, ad una manciata di giorni dalla riapertura, ha già trovato qualcosa da ridire sul lavoro dei nuovi pasticceri. Ed assicura che "ogni giorno che passa ci si avvicina sempre più alla tradizione che per tanti anni ha addolcito le giornate di chi si sedeva a sorseggiare un caffè".

Ma forse poco importa se entrando non si avverte più l'odore di anisetta e tabacco o se quell'aria fumosa così familiare ha lasciato spazio ad un'atmosfera più raffinata. O magari se assaggiando le storiche pierine le si trova meno

piazza ed altrettanto tempo per tentare di conquistare le antiche ricette. I vecchi pasticceri, quelli che tanto tempo fa avevano tra le mani "i segreti" della tradizione dolciaria ascolana, non hanno voluto saperne di partecipare a questa sfida. Niente appunti né suggerimenti, come se restituire alla città gli antichi sapori fosse stata una sorta di sacrilegio. E' toccato ad Angela Negroni correre in aiuto della tradizione e consegnare a Paride Vagnoni le ricette eseguite centinaia di volte da suo padre, primo pasticciere del Meletti.

Il cappello di prete, i bignè glassati alla nocciola e le stes-

