



# SAL DE RISO

*Il re delle torte*

DI ALESSANDRA CARLONI

**L**a Campania ha il grande merito, o la grande fortuna, di partorire talenti di ogni genere, in ambito artistico, culturale, culinario. Sal De Riso è uno di questi, un autentico genio della pasticceria e un ambasciatore dei sapori e delle bellezze della Campania nel mondo. Tanto che nel 2016 gli è stato riconosciuto il titolo di Magister di Civiltà Amalfitana. De Riso ha frequentato stage all'estero, lavorato per alberghi dai ristoranti stellati, preparato una torta per Papa Wojtyła, scritto libri e delizia da quattordici anni i telespettatori del noto

programma di Antonella Clerici "La prova del cuoco". Nonostante un curriculum importante di lui colpiscono l'umiltà e la semplicità che lo hanno portato ad aprire al pubblico il suo laboratorio di Tramonti, in provincia di Salerno.

**Il suo laboratorio artigiano si può visitare perchè questa scelta?**

Ho scelto di aprire ai visitatori il mio laboratorio perchè ci tengo moltissimo a far conoscere gli ingredienti che utilizzo e a dimostrare come si possono combinare i sapori della tradizione utiliz-

“ *Nel 2000 partecipai ad un concorso nazionale per la torta Giubileo e vinsi il premio. Mi preparai molto bene nella consapevolezza che si trattava di un'occasione unica. La torta "Oro Puro" ancora oggi appartiene al mio repertorio ed è fatta di mousse al cioccolato con cuore di mandarino e biscotto morbido alle nocciole, ricoperta di glassa al cioccolato con spruzzi di oro in polvere.* ”



zando una tecnologia intelligente. Vengono a trovarci spesso scolaresche e turisti ma anche comuni cittadini.

**Quali sono i principali prodotti campani che impiega per creare i suoi dolci?**

Produciamo circa cinquecento torte al giorno con prodotti tipici della Campania come la mela annurca campana IGP, le albicocche "pellecchiella" del Vesuvio, le nocciole di Giffoni IGP, i fichi bianchi del Cilento, sia freschi che secchi DOP, i limoni di Amalfi. Questi ultimi li ho definiti il mio oro perchè mi accompagnano da quando, nel lontano 1988, trasformai il classico profiterol al cioccolato in un dolce con crema al limone. Anche a frutta della nostra terra è molto presente nei miei dolci: utilizzo i fichi d'india che crescono tra Conca dei Marini e Furrore, le more che acquisto direttamente da un coltivatore di Tramonti, i mandarini e le clementine di Sant'Egidio. Per le farine, invece, mi rivolgo al Mulino Caputo di Napoli. Solo il burro e il cioccolato amo acquistarli in Belgio perchè ritengo che siano di qualità superiore.

**Lei ha frequentato stage internazionali, avute esperienze all'estero, eppure le sue radici sono rimaste intatte. Da cosa nasce la scelta di restare dove è nato?**

La mia è stata senza dubbio una scelta d'amore perchè sono nato a Minori e cresciuto in costiera, il mio cuore non si è mai spostato da questi luoghi. Per un pasticcere nascere qui, però, è una gran fortuna, un valore aggiunto. La mia terra mi offre così tante cose buone che è per me è più facile deliziare i palati.

**Quello con Antonella Clerici è stato un incontro fortunato. Da questa esperienza sono nati i suoi libri.**

Per la casa editrice Rizzoli ho scritto "Dolci del sole", "Dolci in famiglia" e "Dolci facili facili". L'idea è nata perchè davvero tante signore e tanti appassionati mi chiedevano di tramandargli le mie ricette. Pensai di aprire una società di comunicazione per editare autonomamente i libri, ma un giorno passò di qua un giornalista torinese che mi disse che avrebbe proposto la cosa alla Rizzoli. Nel giro di poco tempo mi trovai coinvolto in un bellissimo progetto, nato dalla mia idea raccontare una storia, una terra, delle tradizioni, le mie colline ricoperte di erbe mediterranee. Non volevo solo tramandare le mie ricette, ma le mie radici, la mia biografia. Dopo di me altri chef e pasticciere hanno scritto per Rizzoli utilizzando la stessa linea editoriale, è nata una vera e propria collana. Infine per Rai Eri ho scritto "Sal De Riso il re delle torte" e ho partecipato al progetto "Siamo tutti pasticciere", un libro di ricette rivolte ai più piccoli...aspiranti pasticciere!

**Nel 1999 ha presentato una torta al Papa Giovanni Paolo II. L'ha definita una delle più grandi emozioni della sua vita. Ci racconti quell'esperienza.**

Nel 2000 partecipai ad un concorso nazionale per la torta Giubileo e vinsi il premio. Mi preparai molto bene nella consapevolezza che si trattava di un'occasione unica. La torta "Oro Puro" e ancora oggi appartiene al mio repertorio ed è fatta di mousse al cioccolato con cuore di mandarino e biscotto morbido alle nocciole, ricoperta di glassa al cioccolato con spruzzi di oro in polvere. L'oro era il colore del





“ *L'anno scorso ho realizzato un altro progetto aprendo una nuova pasticceria sul lungomare di Minori ampliando l'offerta dalle colazioni agli aperitivi e alla pizza gourmet.* ”

Giubileo e un grappolo di ribes rossi richiamava il rosso del Vaticano. Ricordo la grande emozione quando mi diedero la possibilità di parlare qualche minuto con il Papa. Non posso dimenticare che la sera prima mia moglie mi aveva comunicato che aspettavano nostra figlia Anastasia e Papa Giovanni Paolo II fu uno dei primi a saperlo e a benedire questa nuova vita.

**Lei ha dedicato delle torte alle persone della sua vita. Sua moglie e i suoi figli. Come sono fatti questi dolci d'amore?**

La prima torta l'ho dedicata a mia moglie, si chiamava "Annarella", oggi è "Freschezza ai lamponi". È una torta fresca con yogurt al lampone e pan di Spagna alla vaniglia; "Anastasia", dedicata nel 2001 a nostra figlia, è nata dall'intenzione di realizzare un dolce alle mandorle che avesse tra gli ingredienti l'olio extra vergine di oliva. Da sedici anni ormai è una delle più vendute dopo la "Ricotta e pera" e la "Delizia al limone". Per par condicio ho creato una torta anche per nostro figlio Antonio, la torta "Antò": un dolce al caffè napoletano e caramello, con un biscotto croccante alle mandorle.

**Che progetti ha per il futuro?**

Dico sempre non si smette mai di sognare, anche ad occhi aperti. L'anno scorso ho realizzato un altro progetto aprendo una nuova pasticceria sul lungomare di Minori ampliando l'offerta dalle colazioni agli aperitivi e alla pizza gourmet. Anche in questo caso mi avvalgo esclusivamente di prodotti di alta qualità, provenienti stavolta da tutta Italia. Utilizziamo il prosciutto crudo DOP Sant'Ilario, la mor-

tadella Favola, speck e würstel del Trentino senza conservanti, mentre tutti i prodotti lattiero caseari provengono da Paestum e Tramonti. Quasi dimenticavo le splendide alici di Cetara, i capperi di Salina, le olive taggiasche, l'olio DOP delle colline salernitane...

**Quali altre passioni coltiva?**

Sono presidente di una squadra di calcio Società sportiva dilettantistica che milita nel campionato di promozione campana, la Costa d'Amalfi. È un progetto in cui credo molto perché rappresenta un'opportunità per i giovani per coltivare qualcosa di sano. Un'altra cosa che amo è lo sci. Può sembrare strano che una creatura di mare come me non possa fare a meno di sciare almeno una volta l'anno in Trentino.

**Lei ha due figli, hanno ereditato le sue passioni e il suo talento?**

Devo dire che li lascio liberi anche se qualche volta scherzando chiedo loro che ne sarà di ciò che ho costruito. Anastasia ha preso una strada diversa e altrettanto impegnativa, studia danza classica tra Milano e Roma. Antonio si mostra più interessato, a volte viene in laboratorio, ma comunque non voglio caricarli di aspettative.

**Sua moglie le è accanto nel suo lavoro?**

Mia moglie è stata un grande aiuto. Lei è romana, ci siamo conosciuti sulla spiaggia di Minori. Per sua scelta ha lasciato il lavoro da ostetrica e mi affianca nella gestione della mia attività soprattutto per ciò che riguarda la comunicazione. ■