

# I Personaggi del ROMA

quotidiano.roma  
www.ilroma.net



di Mimmo Sica

## L'uomo che crea le cose più... dolci

Sal De Riso è un maestro indiscusso dell'arte pasticceria, tra i primi 10 professionisti al mondo

**S**al De Riso (nella foto), dopo avere studiato come cuoco e aver maturato esperienza nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, a 21 anni ha trovato nella pasticceria la sua grande passione. Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana, è un'eccezione che con la competenza, la tecnica e la tecnologia intelligente ha saputo creare un'azienda di produzione di dolci che esporta in tutto il mondo. È il primo del Sud Italia ad essere stato ammesso, nel 1994, nella prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Ha vinto numerosissimi premi, l'ultimo è il World Pastry Stars 2016 che lo consacra tra i primi 10 maestri pasticceri a livello mondiale.

**Come si è avvicinato a quest'arte?**

«Grazie a mia madre. Da bambino restavo a guardarla mentre preparava i suoi piatti prelibati e mi veniva voglia di aiutarla. Ricordo che quando faceva gli gnocchi con la forchetta cercavo di imitarla pasticciando con le mie manine. I suoi movimenti mi sono rimasti impressi nella memoria e le mie narici sono ancora piene dei profumi del ragù, dello zucchero cannella, delle zeppe di patate fritte che si diffondevano all'aria. Da mio padre, poi, ho imparato l'arte di fare la granita di limone e i gelati che vendeva nel suo bar-tabacchi nel vicololetto di Minori, vicino alla chiesa. Quella stradina si riempiva dell'olio essenziale di questo agrume, il primo aroma che ho registrato nella mia mente e che ha ispirato tutte le mie creazioni».

**Quando ha iniziato a lavorare?**

«A quattordici anni decisi di intraprendere il lavoro del cuoco e mi iscrissi alla scuola alberghiera. Per sette anni ho fatto l'aiuto cuoco nei migliori alberghi della Costiera. Insieme alla cucina mi piaceva moltissimo fare i dolci. In albergo lo chef metteva sul menu i dessert e chiedeva a me di prepararli. Mi affidavo alle nozioni di teoria che avevo appreso a scuola, alle poche indicazioni che mi dava di volta in volta lo chef, e soprattutto al mio intuito e alla mia creatività. Dopo sette anni di cucina capii che la mia vera passione era la pasticceria e nel 1988 decisi di aprire il mio primo laboratorio».

**Ce lo descrive?**

«Era una piccola stanza di 25mq. che attrezzai con un tavolo di marmo di tre metri, una cucina bianca presa da casa, il mulinex di mamma e quello di mia cugina Silvana. Così iniziai a fare le mie creme. Non avevo il forno e per un periodo utilizzai quello di casa. Quando divenne insufficiente mi servii di quello a gasolio di Paolo, il fornaio della cittadina. Lui lo usava al mattino per fare il pane, io nel pomeriggio, quando era ancora caldo. Ci ho cotto le prime pastiere e poi gli altri dolci».

**Dove li vendeva?**

«Nel bar di papà che era adiacente al laboratorio. C'erano due mobili pieni di biscotti industriali. Ne liberammo una parte e mettemmo due vetrinette con le mie creazioni».

**Quali sono stati i suoi primi clienti importanti?**

«I ristoranti di Maiori "La Vela" e "Mammato". Compravano le mie crostate di frutta a forma rettangolare, da venti porzioni, e ne prendevano tre o quattro al giorno. Lavoravo da solo e il primo anno incassai 40 milioni di lire».

**Quando ha cominciato ad ingrandirsi?**

«Dopo un anno presi mio cugino come collaboratore e poco dopo ampliai il labora-



torio utilizzando lo spazio attiguo dedicato a deposito e quello del piano superiore di 60mq. Acquistai il forno a camere, una planetaria da venti litri per sostituire i moulinex, una raffinatrice, un cuocicrema, la macchina orizzontale per il gelato in sostituzione di quella da banco di papà, con la pala di legno e la salamoia, e cominciai ad aumentare la produzione. Nel 2000 inaugurai il laboratorio a Tramonti che occupa una superficie di 1.500mq. Cominciammo in 7 e oggi siamo 50. È il nostro quartier generale dove oltre ai dolci e ai gelati produciamo conserve, liquori e salati».

**Quale è stata la sua prima creazione?**

«I "profiteroles al limone" nel 1899. È un dolce particolarmente legato al mio territorio. Fu un grande successo perché all'epoca si conoscevano solo quelli al cioccolato. Fu il momento della svolta perché capii che dovevo fare qualche cosa di diverso dai dolci che abitualmente si preparavano. Nacque, quindi, la delizia, il tiramisù, il dolce d'Amalfi e tante altre specialità, tutte declinate con il limone. Dopo avviai una produzione usando gli ingredienti della Costiera e della Campania: la mela annurca, le arance, i fichi bianchi del Cilento, le albicocche, la ricotta di Tramonti, le noccioline di Giffoni».

**È stato un antesignano di questo tipo di pasticceria fatta con ingredienti legati al territorio...**

«Sì e la raccontavo».

**In che senso?**

«La mattina lavoravo al laboratorio mentre la sera servivo ai tavoli nel bar di papà. Girando tra i clienti sentivo i loro apprezzamenti e rispondeva alle loro domande spiegando come era fatto il dolce che ciascuno di loro mangiava».

**C'è stato un altro dolce che ha caratterizzato il suo percorso creativo e che ricorda in modo particolare?**

«La "torta ricotta e pere", frutto di una intuizione che ebbi nel 1997 e che riscosse enorme successo. Un amico di Agerola mi regalò una cassa di pere "pennate", quelle che hanno la forma rotonda. Iniziai a lavorarle e mi accorsi che si annerivano. Allora le cossi saltandole in padella con olio extravergine, un poco di amido e una spruzzata di rum. Mi ritrovai con dei cubetti buonissimi. Avevo a disposizione la nostra ricotta, le noccioline di Giffoni e feci una crema di ricotta mantecata con vaniglia e zucchero e ci misi dentro i cubetti di pera. Chiusi il tutto in due biscotti che caramellai con una piastra. Volsi dedicare il dolce al pastore che produce la ricotta e i vecchi

formaggi essiccati negli ovili. Ne misi in vendita due o tre e fu subito una procione di persone che volevano questa torta».

**Come si caratterizza la sua pasticceria nel panorama di quella napoletana e campana?**

«Posso dire di avere portato innovazione e leggerezza nel rispetto della tradizione».

**Un esempio?**

«Nel 2000 ho fatto il primo soffiato di pasticceria. È composto da una mousse di ricotta, grano con una pasta frolla già cotta sul fondo e un pan di Spagna all'arancia all'interno. Il babà, poi, l'ho declinato in mille modi. Per tutti cito quello con la mela annurca e la cannella».

**Altra sua specialità è il panettone**

«Ho imparato a farlo 30 anni fa a Brescia da Iginio Massari e Achille Zoia, che sono stati i miei maestri delle paste lievitate. Tornato in Costiera inventai "il Limoncello", che è il panettone di Amalfi. È stato il primo panettone al limone d'Italia. All'interno ci sono le bucce di limone Costa di Amalfi e crema al limongello. All'esterno la glassa di cioccolato bianco. Il successo che ebbi mi spinse a creare 13 tipi diversi di panettone e due focacce, una dedicata a Babbo Natale e una alla Befana, fatte con la stessa pasta del panettone».

**Come sono fatte le varie tipologie di panettone?**

«L'impasto base è uguale per tutti ed è quello del classico milanese. Negli ultimi cinque minuti di impasto anziché aggiungere uvetta, cedro e arancia candita, a seconda del gusto che voglio dare, metto dentro il limone d'Amalfi, i frutti di bosco, il cioccolato al pistacchio, il fico bianco del Cilento, le albicocche del Vesuvio, le fragole semicandite con la crema al liquore Strega per dare onore e gloria a Strega Alberti».

**Ha inventato anche un panettone dedicato a Tramonti...**

«"Il Tramonti in concerto". A Pucara, frazione di Tramonti, c'è l'antico Conservatorio Regio di San Giuseppe e Teresa. Li vide la luce il noto liquore denominato "Concerto" inventato dalle religiose con l'unione di 8 spezie, orzo e caffè. Con questo liquore ho creato una crema con la quale farcisco il panettone insieme a orzo, caffè e gocce di cioccolato fondente».

**È anche un personaggio televisivo...**

«Nel 1991 feci parte della delegazione che il Comune di Minori mandò alla trasmissione "I fatti vostri", condotta da Giancarlo Magalli, in rappresentanza del pae-

se dove sono nato. Preparai una torta al "limone di Amalfi". Fui apprezzato dai dirigenti di viale Mazzini e da allora ho iniziato a lavorare con la Rai, con la quale ho tuttora un contratto. Sono stato il primo pasticciere che è andato in televisione. Ho fatto 80 puntate de "La vecchia fattoria" condotta da Luca Sardella. Da quindici anni, ogni venerdì, vado a Roma a "La Prova del cuoco" condotta da Antonella Clerici».

**Docente...**

«Insegno in alcune scuole per cuochi e pasticceri. Una volta al mese tengo un seminario per pasticceri a Roma. Faccio anche corsi alle donne che hanno voglia di imparare a preparare dolci».

**Scrittore...**

«Ho scritto 5 libri. Il primo nel 2008, in occasione del ventennale di attività, è intitolato "I dolci del sole". È edito dalla Rizzoli e la prefazione è di Antonella Clerici. Ne sono state vendute oltre 70mila copie».

**Ideatore di una linea di profumi...**

«La grinta e la passione che avevo da ragazzo mi è rimasta intatta e non smetto mai di cercare cose nuove. Recentemente ho creato una linea di profumi, "Dolci da indossare" e "Dolci per l'ambiente", che richiamano gli odori dei miei dolci».

**E attore cinematografico...**

«Ho partecipato lo scorso anno al film di Maurizio Casagrande "Babbo Natale non viene dal Nord". Interpreto me stesso».

**Ci sono momenti che ricorda con particolare emozione?**

«Quando ho conosciuto tre papi. Nel 2000 Giovanni Paolo II grazie al concorso "Torta Giubileo" al quale arrivai secondo. Benedetto XVI per una favorevole circostanza. Mi trovavo a Roma per presentare alla Rizzoli un mio libro. Era presente un assistente del Pontefice che mi chiese se mi avesse fatto piacere preparare una torta quando il Papa avrebbe presentato, in Vaticano il suo libro "Gesù di Nazaret". Ne fui fiero e onorato e creai per Sua Santità una torta con la forma del libro. Papa Francesco me lo ha presentato il Generale della Gendarmeria Vaticana che era venuto a trovarmi a Tramonti. Gli ho preparato la torta per il suo compleanno dello scorso anno che cade il 17 dicembre».

**Il segreto del suo successo?**

«Inventiva, capacità imprenditoriale, il modo di fare accoglienza e quello di presentarmi. Negli anni ho fatto una ricerca e uno sviluppo del prodotto, ho fatto parlare di me e del territorio attraverso i miei dolci che sono arrivati perfino in Corea, ho portato il nome della Costiera e della Campania nel mondo e ho creato un'azienda di cui sono fiero. Occupa 80 persone di cui 50 sono impiegate nel laboratorio di Tramonti e 30 nella mia nuova "Pasticceria, Caffetteria, Gelateria, American Bar, Pizza & Bistrot" a Minori. Ci sono ragazzini cresciuti con me che si sono sposati e questo mi dà soddisfazione e grande emozione».

**E la sua famiglia?**

«È meravigliosa ed è la vera forza che mi rinnova e mi dà la carica ogni giorno. Mia moglie Anna, ginecologa e ostetrica, ha abbandonato il suo lavoro ed è la mente che sta dietro alla comunicazione e al marketing dell'azienda. Ho due splendidi figli e il più piccolo, Antonio, è il testimone dei miei panettoni. La femminuccia, Anastasia di 15 anni, dopo essere stata alla Scala di Milano, fa la ballerina all'Opera di Roma. Non è mai troppo il tempo che dedico a loro, ma comunque è di intensissima e speciale qualità».