

## **"Pasticciotto a Obama". Arriva a New York una storia tutta da raccontare**

Letizia Airos Soria (March 01, 2009)



Mastro Angelo ed il suo assistente Andrea inventano un nuovo dolce. Nel giro di pochi giorni tutto il loro paese vuole assaggiare "Il Pasticciotto a Obama". Una versione del classico pasticciotto di Campi Salentina dedicato al Presidente americano. Lo scorso venerdì il "Pasticciotto a Obama" è atterrato a Manhattan nel ristorante "Brio". Il sogno dei due pasticceri è di andare a presentarlo alla Casa Bianca. Ci riusciranno?

Per amore della propria terra? Per amore di Obama? O per amore del proprio lavoro?

Vi raccontiamo una storia tutta italiana. Comincia a Campi Salentina, un piccolo paese del leccese. Arriva a New York pochi giorni fa, nel ristorante ["Brio \[2\]"](#) gestito dai fratelli Sconditti di origine pugliese.

Ma fingiamoci un po' cantastorie per narrare l'avventura di Mastro Angelo e Andrea, non alla ricerca del fantomatico Milione del signor Bonaventura - fumetto storico del Corriere dei Piccoli -, ma alla



volta della Casa Bianca. O almeno lo speriamo per loro. Perché ci piace credere che lo slogan Yes We Can possa aiutare a realizzare non solo i sogni della politica americana, ma anche quello di un artigiano proveniente da una famiglia di umili origini.

I protagonisti della nostro articolo li incontriamo una sera a New York, dietro due vassoi di pasticciotti di crema e di cioccolato appena sfornati. Sono Angelo Bisconti e Andrea pasticceri del Salento pugliese. Si inventano un pasticcino dal nome bizzarro e decidono di portalo in America nella speranza di farlo conoscere al Presidente degli Stati Uniti d'America. Questo dolce si chiama "pasticciotto a Obama".

Ma raccontiamo questa storia, anzi la facciamo raccontare da Angelo.

"Ho una pasticceria da circa quindici anni. Nel mio laboratorio lavorano 8 operai. Questo dolce nasce dopo una lunga ricerca. Volevamo fare qualcosa di nuovo ispirandoci alla ricetta del pasticciotto, il dolce tipico del Salento.

Era lo scorso autunno e in quel periodo Obama era ancora solo candidato. A me già sembrava che sarebbe diventato un buon presidente degli USA. Esperimento su esperimento arrivammo alla combinazione perfetta del nostro dolce. Era il 5 novembre e scherzando dicemmo che Barack Obama era buono come il nostro pasticciotto. Tenevamo tutti molto alla sua elezione, per noi aveva un valore simbolico, nella speranza che con lui cambiasse non solo l'America ma tutto il mondo. Il pasticciotto andava dedicato ad Obama, e fu chiamato pasticciotto per Obama dunque."

E quando parla del nuovo presidente degli USA si illumina. "Sì, lo sento come una cosa mia. Dal primo momento mi ha dato sicurezza, è un portafortuna. E anche grazie al pasticciotto lui è diventato popolare nel mio paese. Non è una cosa da tutti i giorni. Non so se lo dedicherei un dolce a un politico italiano. Questo presidente Obama per me è molto importante. È arrivato in un momento di crisi mondiale e lui è l'unico che ci può salvare. A Campi parliamo di lui, guardiamo i servizi su di lui in TV e ascoltiamo i suoi discorsi. Per me è come un figlio, un fratello, un genitore. E per tutti nel Paese è così."

Se passeggiando per il Campi però oggi si chiede a qualche bambino cosa è Obama, è molto facile avere per risposta 'il pasticciotto'. Ma non deve stupire, anche per loro deve essere un'esperienza indimenticabile sentire il cacao cremoso scivolare a sorpresa sul palato. E amore per Obama a parte, questo sapore non si dimentica.

"Tutti i bambini mi chiamano il Pasticciere di Obama" ci racconta ancora" Per venire in America ho chiuso la mia attività per un'intera settimana. Vorrei che la gente del mio capisse che se sono qui non è per fini commerciali. Faccio questo viaggio a mie spese, e per una settimana non guadagnerò nulla."

Sulla saracinesca del suo laboratorio c'è scritto: Portiamo il pasticciotto del Salento a NY. Nelle sue parole una grande determinazione e un profondo amore per la sua terra:

"Non voglio avere successo in Italia, non è questo il mio scopo. Io voglio far conoscere il mio paese di 11.000 abitanti, Campi Salentina, a tutto il mondo. Anche se non sono originario di lì devo molto al posto dove vivo ora. Vengo da un'umile famiglia e mi sono trasferito lì solo nel 1995 e ho aperto la pasticceria. Dal primo momento mi hanno accolto tutti magnificamente, mi hanno voluto bene come un compaesano. Voglio ripagare questo Paese perchè mi ha reso felice."

E il sindaco di Campi ha dato al Pasticciotto a Obama la cittadinanza onoraria. " Mi ha fatto sedere sulla sua poltrona. Massimo Como è di centro-destra. Ma ha dato comunque al nostro pasticciotto la cittadinanza onoraria, anche se è per Obama. I miei concittadini all'inizio credevano che fosse solo una trovata pubblicitaria. Assaggiavano il dolce e ne sminuivano il valore dicendo che 'era semplicemente nero'. Ma è frutto di lunghe ricerche. Esisteva già il pasticciotto nero con crema pasticceria al cacao, ma non quello per Obama. Questo l'ho fatto io e l'ho portato in America. Oggi è un marchio registrato intestato a me."

E il nuovo pasticciotto ha fatto un po' il giro della zona. Angelo, anche se piccolo imprenditore, ha il senso della pubblicità. Sui muri, sui pulman, un po' in giro per le strade della sua terra, il pasticciotto



per Obama è apparso un po' ovunque.

Ma cosa cerca ora in America? Vuole aprire un filiale? "Vorrei che il presidente vanga a conoscenza del tributo che gli abbiamo dato. Siccome la Casa Bianca ha cambiato colore, anche noi abbiamo cambiato il nostro dolce. Vorrei far conoscere il mio paese".

La ricetta la tiene segreta, ovvero l'ha donata al proprietario del ristorante Brio che li sta ospitando. I proprietari vengono da un paese vicino al suo e avevano conoscenze in comune. Si dice felice dell'accoglienza calda di un locale italiano, ma ormai tipicamente newyorkese, ad un dolce così nuovo e tradizionale al tempo stesso.

Intuiamo gli ingredienti: uova, burro, farina e cacao.... "È buono sia caldo che freddo. La gente lo mangia sempre, mattina, pomeriggio e sera. E poi costa pochissimo così tutti se lo possono permettere, 50 centesimi." E continua il pasticciere, "Non abbiamo semplicemente aggiunto il cacao alla pasta frolla e alla crema pasticciera. Abbiamo cercato di trovare nuovi equilibri tra burro farina e cacao. La pasta frolla del pasticciotto a Obama è completamente diversa da quella del pasticciotto classico."

Sul tavolo, affianco al pasticciotto per Obama, i classici pasticciotti. E' chiaro lo chef vuole promuovere il prodotto della sua terra. "Nessuno al di fuori della zona lo conosce.. I pasticceri del Salento purtroppo lo tengono quasi segreto, vogliono solo intascare il denaro e non hanno alcuna lungimiranza. Nessuno ha mai fatto un dolce per promuovere il Salento nel mondo. Sto producendo in questo ristorante non solo il Pasticciotto a Obama ma anche la versione classica. Voglio far conoscere il Salento, ecco perchè sono qui. Non sono egoista. Sono stato anche a Milano, a presentare il mio prodotto alla Confederazione dei Pasticcieri Italiani. Loro mi hanno risposto che se fossi stato del Nord mi avrebbero aiutato a promuoverlo. Ma nel Sud la mentalità è molto diversa. Però ho le mie piccole soddisfazioni: ho clienti che vengono anche da fuori per provare il mio pasticciotto. E gli altri pasticceri tentano di copiarcelo."

Ed il pasticciotto è arrivato anche su Internet e facebook. Oltre a fare qualche apparizione televisiva... "Abbiamo aperto un sito dedicato al 'Pasticciotto a Obama". È seguito e ideato da un grafico assunto appositamente. Siamo arrivati a 800 iscritti e abbiamo deciso che quando arriviamo a 1.000 facciamo una grande festa, l'Obama Night. La faremo al quartiere fieristico, che il nostro sindaco ci metterà a disposizione per l'occasione. Grazie ad un amico abbiamo anche fatto una ripresa per la RAI regionale.

Facebook è stata un'idea di un mio amico che ha creato l'account. È un modo per mantenere in contatto tutti i ragazzi del paese sparsi per l'Italia per motivi universitari e lavorativi. E sono tutti accomunati dall'amore per il pasticciotto a Obama!"

Ecco la storia del laboratorio Bisconti. Narrata con grande semplicità dai protagonisti. Dunque arriverà da Obama il sapore intrigante della cioccolata che si scioglie in bocca del dolce del Salento? Avrà la squadra del nuovo Presidente, a cui è stato dedicato un dolce, la semplicità e anche l'ironia di aprirgli le porte? Noi crediamo che sia una storia tutta italiana. Per questo l'abbiamo raccontata.

L'avventura di un piccolo imprenditore e quella di un paese che vede nella novità Obama un segno di speranza. Ma sì, Yes We Can, viva la nostra piccola Italia grande nella fantasia e creatività dei suoi piccoli artigiani. Anche in tempi di crisi.

E continua l'avventura... grazie all'ottimista alchimia di un pasticciere.

**Related Links:** <http://it-it.facebook.com/group.php?gid=45747701846> [3]

<http://www.pasticciottoaobama.com> [4]

**Source URL:** <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/article/pasticciotto-obama-arriva-new-york-una-storia-tutta-da-raccontare>



### **Links**

[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/012jpg>

[2] <http://brionyc.com/>

[3] <http://it-it.facebook.com/group.php?gid=45747701846>

[4] <http://www.pasticciottoaobama.com>