



TENDENZE «DELIZIOSE»

Inimitabili Le «collezioni» annuali dei maestri pasticceri Lauderée e Hermé

Golosità Specialità francese inventata da due suore Fuori croccanti, dentro morbidi ma non sono meringhe

I macarons Dolci capricci da vera regina

Valeria Svaldi

Il Macaron è un piccolo dolce francese composto da mandorle, zucchero e bianco d'uovo e farcito di crema. Un dolce all'apparenza semplice il cui segreto risiede nella consistenza: morbida all'interno e croccante all'esterno. Non è una meringa, né un bigné, né un amaretto, eppure è tutte e tre le cose messe insieme. È una specialità della Lorena, in particolare di Nancy e di Boulay.

Anche se sono stati i francesi a rendere celebre il macaron, è grazie ad un'italiana che il piccolo gâteau giunse in Francia. Caterina de' Medici, sbarcando nel 1533 a Marsiglia per sposare Enrico II, portò dall'Italia una corte di cuochi e pasticceri che introdussero in Francia nuovi strumenti (tra cui la forchetta), nuovi prodotti e nuovi gusti, compreso il macaron le cui radici però sono quasi certamente arabe.

Col passare del tempo il macaron fece perdere le proprie tracce per riapparire alla fine del '700 accompagnato da una storia, forse una leggenda, che ne spiega il suo ritorno in auge.

Secondo il racconto, i macarons dovrebbero la loro fama a due suore della Comunità del Santo Sacramento. Il regolamento del convento vietava loro il consumo di carne, inoltre si era in piena rivoluzione francese - il cibo scarseggiava e con pochi ingredienti ci si doveva arrangiare. Le due suore si consolavano realizzando vari dolci, tra cui i macarons. Nel 1792, a seguito del decreto che sopprime le congregazioni religiose, Catherine Grillot ed Elisabeth Merlot - questi i nomi delle due suore - furono costrette a lasciare il convento. Vennero accolte da una famiglia di Nancy e per contribuire alle spese ebbero l'idea di preparare e vendere i macarons. Tale fu il successo dei loro dolci che vennero ribattezzate le «sorelle ma-

carons». La ricetta originale fu mantenuta segreta per anni fino a quando una delle due la confidò ad una nipote che portò avanti la tradizione. Golosissima di queste «petite» golosità la regina-bambina Marie Antoinette.

La «Maison de soeurs Macarons» ancora esiste e produce i dolci secondo la ricetta originale che li prevedeva grandi, senza ripieno e di colore neutro.

L'idea di aggiungere il colorante e il ripieno cremoso (la cosiddetta ganache) fu di Pierre Desfontaines Ladurée che intorno agli anni '30 diede ai macarons la forma definitiva del doppio biscotto farcito di crema. A detta di molti i migliori macarons del mondo escono ancora dai forni di Ladurée che, due volte l'anno, come negli ateliers di moda, presenta nuove «collezioni».

Altro maestro nell'arte dei macarons, colui che Vogue ha definito «il Picasso della pasticceria» è Pierre Hermé. A 14 anni apprendista pasticciere del grande Gaston Lenôtre, e pochi anni dopo proprietario di boutiques di pasticceria a Tokyo e a Parigi. Hermé vanta riconoscimenti in tutto il mondo e nel 2007 è stato nominato cavaliere della Legion d'Onore. A lui si deve la creazione dell'Ispahan, un macaron profumato alla rosa, lampone e litchi. Come da Ladurée, anche da Hermé le collezioni si alternano con le stagioni e da qualche tempo se ne trovano anche di salati: anatra, nero di seppia, olio d'oliva, pepe nero...Ma per chi vuole rimanere nel dolce non mancano mai cocco, gelsomino,

Il film



Marie Antoinette
Film del 2006, con Kirsten Dunst. Sofia Coppola ci fa «sentire» moderna la storia antica della regina che soffre per la disattenzione sessuale del marito, una donna bambina che compensa le frustrazioni giocando con scarpe, dolci, cani come una ricca signora di Beverly Hills.



INFO



Ricetta
Albumi e farina di mandorle, asciutti fuori, lisci e morbidi dentro. Di vari gusti la «ganache» dal caramello alla nocciola, dal cioccolato fondente allo zafferano, dall'alcicocca alla liquirizia



lampone, liquirizia, caramello, zenzero, limone, violetta, menta, fragola, arancia, mandorle e grandi classici come cioccolato, nocciola, vaniglia e pistacchio. I macarons possono anche essere surgelati senza perdere minimamente gusto e consistenza e sarà forse per questo che l'azienda di surgelati Picard ne vende un milione e mezzo l'anno. Tra Poitiers e Limoges, a Montmorillon, è stato aperto il Museo del Macaron e il 16 marzo scorso la rete televisiva France2 ha

Indirizzi

Dove trovarli: a Parigi, Londra e anche a Roma

Parigi

Ladurée, vari indirizzi a Parigi - www.laduree.fr - Tel: +33 (1) 40750875
Pierre Hermé, vari indirizzi a Parigi - www.pierreherme.com - Tel: +33 (1) 43 54 47 77
Gaston Lenôtre - vari indirizzi a Parigi - www.lenotre.fr - +33 (1) 45022121
Christophe Michalak - www.christophemichalak.com

Macarons* rue Gambetta, 21

Roma

Stéphane Betmon - tel. 3277352076 - st.betmon@free.fr

Londra

Ladurée al piano terra di Harrods - 87-135 Brompton Road - Metro Knightsbridge
Pierre Hermé's Afternoon Tea presso l'Hotel Claridge's - Brook Street, Mayfair, - tel.020 7409 6307.
www.claridges.co.uk

Nancy:

*Maison de soeurs

trasmesso uno speciale dedicato a questo dolce. Qualche giorno dopo, il 21 marzo, si è celebrata la «giornata del macaron» e in tutte le pasticcerie francesi venivano distribuiti gratuitamente. Purtroppo non più di tre a testa.

Se una trasferta parigina risultasse difficile i macarons si possono sempre ordinare su internet oppure essere acquistati a Londra, da Harrod's, o a Roma presso il giovane pasticciere francese Stéphane Betmon.

Nella Capitale

Da non perdere quelli proposti dal francese

Stéphane Betmon

Per la pubblicità su:

00187 ROMA - Piazza Colonna, 366
Tel. 06 69548111 - Fax 06 69200333