

Burlando conquistato dai dolci di Romanengo

Sono genovesi le leccornie preferite di Sharon Stone

Anche Sharon Stone non sa resistere alla frutta candita e ai marron glacés di Romanengo. Perché dovrebbe farlo Claudio Burlando, che, in qualità di presidente della Regione, può unire l'utile al dilettevole "promuovendo" un prodotto che, non solo è buono, ma è anche ligure? C'è da giurare, però, che in quel dito indice coperto di goloso cioccolato portato furtivamente alla bocca c'è poco dell'atto dovuto e molto della genuina golosità di chi non sa resistere a un capolavoro della confetteria d'altri tempi, alla poesia del cacao che - dice chi ha potuto provarne l'ebbrezza, quando è appena stato mischiato agli altri ingredienti è ancora più buono.

La tentazione con la "T" maiuscola, ieri, per Burlando, diviso tra un comizio elettorale e un commento sul waterfront di Renzo Piano, ha avuto il sapore dolce di un artigianato che sa confinare nell'arte e il volto di Pietro Ro-



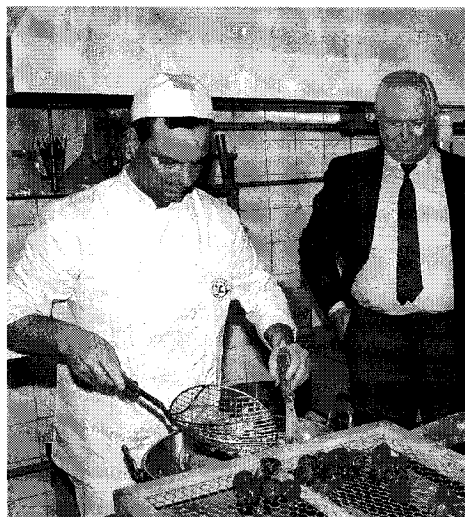
Claudio Burlando assaggia il cioccolato di Romanengo

manengo. Il presidente lo ha conosciuto lo scorso anno, quando la confetteria "Pietro Romanengo fu Stefano" ha compiuto 225 anni. Lo ha incontrato di nuovo quando

Carlin Petrini, patron di Slow Food, è venuto a Genova a presentare il suo ultimo libro e ha voluto proprio Romanengo sul palco. Burlando si è convinto, così, che la produzione

dell'azienda fondata nel 1970 è da salvaguardare. Così, ieri, è voluto tornare nello stabilimento di viale Mojon che rifornisce i negozi di via Soziglia e via Roma dove fervono i preparativi per la Pasqua, tra le piccole "betoniere" che girano sulla fiamma per garantire la perfetta tostatura delle mandorle, le lunghe file di "gocce di rosolio" colate da mani sapienti negli stampi di amido col particolare strumento studiato appositamente e perfezionato nel corso dei secoli, tra le file di mezze uova di cioccolato destinati a raccogliere le sorprese e le teglie piene di quaresimali, confezionati a mano come nei secoli addietro, sempre con gli stessi gesti, sempre modellando la pasta di mandorla sull'ostia prima di cuocerla.

Che dire dei maron glacés confezionati rigorosamente con i marroni del Muggiano conservati in garze speciali, fasciati uno ad uno? Che dire della frutta che, a seconda del-



Il presidente della Regione con Pietro Romanengo, titolare

la stagione, arriva in grandi quantità nello stabilimento per essere pulita e, a sua volta, glassata. Semplicemente che, se i genovesi la conoscono e la apprezzano da sempre, da qualche tempo è diventata una vera passione anche per gli americani più "in", quelli che, sulla costa Ovest, in California, hanno imparato che l'Italia a tavola non è solo pizza e maccheroni, ma anche pesto e, appunto, raffinata confetteria. Anche i giapponesi

hanno incominciato ad apprezzare le delicate golosità di Romanengo, raffinate come le apprezzatissime confezioni che le contengono. Ma la vittoria più grande per l'ultra bicentennaria azienda genovese è certamente quella di essere riuscita a vendere il cioccolato... agli svizzeri. Per la precisione ai magazzini "Globus" di Zurigo. Tra i clienti di Romanengo ci sono anche la figlia di Jane Fonda e il Premio Nobel Rita Levi Montalcini, che apprezza la marmellata di manna preparata con la resina di frassino che arriva dalla Sicilia lavorata con l'acqua di fiori d'arancio. Altra prelibatezza dei tempi d'oro della Repubblica è certamente lo sciroppo di rose che, con la marmellata confezionata con i petali dello stesso fiore, si confeziona a maggio o le violette glassate, preparate con fiori che arrivano da Taggia e viaggiano nottetempo, per non subire colpi di calore.

Difficile distrarre lo sguardo da tante prelibatezze. Eppure a conquistare sono anche i movimenti sapienti degli addetti, quasi tutti al di sotto dei 45 anni, quasi tutti "cresciuti a bottega". Perché non c'è scuola pasticceria dove si impari a preparare la confetteria come nel laboratorio di Romanengo, vanto ed orgoglio della produzione ligure. Che sarà pure di nicchia, ma riesce a conquistare tutto il mondo.

[m. d. c.]