



Sezze, il trionfo dei «Baci di Eva»

Sul podio All'undicesima edizione del Premio Roma medaglia d'oro al laboratorio artigianale «Dolci tipici di Sezze»

PROTAGONISTI

— E per il secondo anno consecutivo Anna e Mara Teresa Di Raimo, titolari di una delle più vecchie pasticcerie di Sezze, vincono la medaglia d'oro al Concorso Pane «Premio Roma» nella sezione nazionale, categoria «Biscotteria tradizionale dolce secca da forno». L'anno passato con le paste di mandorle, quest'anno con i «Baci di Eva». E proprio dalle paste di mandorle derivano questi ultimi: l'impasto con cui sono prodotti (mandorle, uova, buccia di limone e zucchero) è lo stesso, con l'unica differenza che nelle paste di mandorle vengono utilizzati solamente gli albumi d'uovo. I «Baci di Eva» poi sono leggermente più piccoli rispetto alle stesse paste di mandorle e vengono spolverati con lo zucchero a velo. Ma la loro principale caratteristica è il cuore di amarena sciropata. E' stata questa particolarità a farli vincere, sostengono Anna e Maria Teresa, il cui laboratorio-negozio «Dolci tipici di Sezze» si trova in via Marconi, 54. Ed è proprio questa caratteristica, ossia il cuore di amarena sciropata, a ricordare in qualche modo anche le crostatine di visciole: anch'esse hanno per l'appunto una farcia di confettura. Ma a detta di Anna e Maria Teresa, i «Baci di Eva» assomigliano alla «Bocca di Adamo», un antico dolce setino ormai



scomparso. Questo dolce, raccontano, si faceva con lo stesso impasto e veniva avvolto con la pasta frolla. A far trionfare l'anno passato le paste di mandorle invece è stata la loro straordinaria morbidezza. Insieme alle crostatine di visciole, sono le regine della pasticceria setina. Di forma ovale e tonda dal diametro di una ventina di centimetri, le prime hanno un sapore equilibrato tra la dolcezza della pasta e l'asprezza della confettura. Più o meno, le paste di mandorle hanno lo stesso diametro, la cui forma però è solo tonda. Oltre alla loro morbidezza, colpisce il loro spiccato, tipico sapore di mandorle per l'appunto. In pas-

sato, le massaie setine usavano prepararle in contemporanea. Lo facevano per utilizzare tutto l'uovo: il tuorlo per le crostatine, l'albume per le paste di mandorle. Con le stesse identiche ricette le producono ora Anna e Maria Teresa. Questa la ricetta delle crostatine di visciole: impastare mezzo chilo di farina con dodici tuorli d'uovo, quattrocento grammi di strutto, mezzo chilo di zucchero e la buccia grattugiata di un limone. Con la pasta ottenuta riempire poi gli stampini imburattati precedentemente. Dopodiché allargare con le dita la stessa pasta, colmarla con un cucchiaino abbondante di confettura e decorarla con stri-