A San Pellegrino l’artista dei dolci “autoctoni”

È solo questione di tempo: state certi che prima o poi arriva una nuova idea golosa. Per Francesco Zurolo l’arte della pasticceria è strettamente legata alla prossima invenzione dolce o salata. Così, ad esempio, è nato il panettone a base di mele rigorosamente brembane, quello a base di castagne e noci o la colomba al melone retato di Calvenzano, che ora esporta anche all’estero: da Madrid alla Svizzera, fino alla Russia. Intuizioni che, sposando il prodotto bergamasco, diventano ricette ambasciatrici del territorio.

San Pellegrino è la culla di questo chef 39enne che attinge dalle sue origini campane (è sorrentino di nascita), ma poi sviluppa il suo iter del gusto nella nostra provincia, realizzando un mix di pasticceria nord-sud che non si arrende mai all’abitudine, senza trascurare la tradizione della sua terra d’origine: Francesco crea infatti quotidianamente dalla pastiera ai babà, dagli strufoli alle cassate, al limoncello.

Giambattista Gherardi, giornalista bergamasco tra gli

ambasciatori del mais spinato, ha definito Zurolo “il talent scout della tipicità”. Effettivamente, in questi anni l’uomo non si è mai risparmiato ospitando nel suo laboratorio dal melone alle castagne, alle mele, “cucendo” loro addosso la ricetta giusta, capace di valorizzare un prodotto magari fino a quel momento trascurato. Ma l’aspetto più interessante è che Zurolo, con la sua passione, è riuscito a contagiare decine di giovani aspiranti pasticceri della Val Brembana. «Da anni sono docente all’Alberghiero di San Pellegrino – spiega -. Insegno cucina, ma soprattutto pasticceria e devo dire che i ragazzi mi seguono moltissimo. Rispetto a qualche anno fa sono più curiosi, hanno il gusto del particolare, si applicano con grande attenzione. Peccato che la tv deformi la professione di chef e pasticciere, creando un’immagine fasulla, tutta lustrini e paillettes, che li vorrebbe tutti star del piccolo-grande schermo, mentre chi fa questo mestiere conosce gli enormi sacrifici, gli anni trascorsi senza poter far ferie a Natale o Capodanno, lavorando giorno e notte, senza poter mai guardare l’orologio». Emblematica a questo proposito è la giornata tipo di Francesco durante le recenti festività natalizie: «Mi alzo attorno alle 3 del mattino per creare dolci e infornare – racconta – e non mi fermo più fino alle 9 di sera, perché poi ho i miei affezionati clienti del negozio (si chiama Gusto Dolce & Salato, ndr.), senza contare i pacchi regalo da confezionare e il servizio catering, che mi porta a proporre le mie specialità anche a molti chilometri da San Pellegrino».

Si diceva dei giovani: molti, i più promettenti, attraverso stage con l'istituto alberghiero, finiscono per un periodo direttamente nella bottega del loro docente: «Hanno grande entusiasmo – evidenzia – e non vedono l'ora di cimentarsi in nuove ricette. La pratica in negozio mette anche i ragazzi a contatto con la clientela, dosandone gli umori, i rilievi, i suggerimenti: è una grande palestra di vita, che, oltre ai miei suggerimenti, serve a loro per migliorare il lato tecnico e umano». Poi naturalmente Zurolo consiglia a tutti di «viaggiare, per arricchire il proprio bagaglio di esperienze, proprio come ho fatto io prima di mettere le tende in Val Brembana. Sono stato da grandi maestri dal Giappone alla Germania, ho imparato l'arte del cioccolato a Vienna, nella terra della Sacher: per fare questo mestiere ci vuole una grande dose di umiltà e tanta curiosità, che ti permette di rubare tanti segreti, per poi cominciare a sperimentare anche in maniera autonoma». Da allora Zurolo ha iniziato a creare i suoi panettoni con prodotti autoctoni, che hanno subito raccolto consensi in valle, come l'ultima "creatura" dello scorso Natale, l'Arlecchino Light, composto da lievito madre, mele della Val Brembana e una miscela di farine di cereali. «L'ho chiamato Arlecchino in onore della maschera originaria proprio di questa terra e light – spiega -, perché ho usato zucchero integrale e miele. Le mele vengono candite nel loro sciroppo, con glassatura croccante e cottura nel legno». Ma il pasticcere campano-bergamasco guarda già alle prossime sfide: nel mirino ci sono dei biscotti con base zafferano. «Sto prendendo contatti con la Comunità montana, perché so che è nata una produzione in Valle molto incoraggiante», dice, e poi rivela un altro sogno che sta per avverarsi: «Grazie alla collaborazione con Aspan, l'azienda di Olmo al Brembo Mondo Asino e alla società Emozioni Orobie, sto mettendo a punto

un’altra novità che credo risulterà interessante: i biscotti a base di latte d’asina, che risultano molto più leggeri e digeribili anche per chi ha intolleranze. È una sfida ambiziosa, visto anche l’alto costo delle materie prime, ma sono certo che alla fine, come è sempre accaduto, i consumatori apprezzeranno i miei sforzi».