

Paolo Riva, il creativo dei dolci

written by Redazione
21 Dicembre 2016





Una décolleté rossa, l'intramontabile bauletto di Louis Vuitton custoditi in una teca trasparente. I capi che fanno impazzire le donne sono trasformati in dolci al cioccolato dalla creatività di Paolo Riva.

Sono passati tre anni dall'inaugurazione della pasticceria a Treviglio, raffinata per i colori provenzali ripresi nel marchio e familiare dagli inebrianti profumi che ti avvolgono. Oggi non è solo il locale preferito dai golosi ma, con i suoi dipendenti, passati da una decina a 24, si conferma un'azienda florida. Durante le feste continua la produzione, a ritmo serrato, dei panettoni: dal laboratorio artigianale ne escono tremila l'anno. Le varietà sono tredici: classico, cioccolato e noci, cioccolato e pere, cioccolato, marron glacé, albicocca, uvetta, frutti di bosco, veneziana, pandoro, vuoto, mandorlata e una prelibatezza, mela e scorze di limone candite che ricorda nell'aroma la torta della nonna.



«A contare più di tutto è la materia prima - ci tiene a precisare Riva -. Da noi non si trova la pralineria industriale, ma prodotti con una durata più breve proprio perché contengono ingredienti freschissimi come la polpa di frutta, più gustosi e salutari perché senza oli raffinati, dunque con il 60-70 per cento di grassi in meno». A colpire la vista sono capolavori in formato mignon come i pasticcini, oltre a marmellate, gelato e 18 tipi di brioche, dalla sacher con marmellata di lamponi a quella al pistacchio.



Anche se la passione di Paolo Riva è il cacao. Portano la sua firma i cioccolatini al caramello, rosmarino e nocciola, le “Paolline”, sfere di cioccolato bianco ripiene allo zabaione oppure le “Nocciole alla Paolo” tostate e caramellate con una spruzzata di cioccolato bianco e lampone essiccato, il pasticcino con marzapane,

fondente e noce, le barrette di fondente fermentato con il frutto della passione o la banana.

Il biscotto più gettonato è il macaron, un amaretto morbido dentro, dalla crosta croccante. Per realizzarlo al meglio, l'imprenditore è volato in Francia per seguire un corso e oggi ne sforna di ogni gusto e colore. In bella mostra le torte: ci sono le bavaresi al cioccolato fondente, alle arachidi e cioccolato morbido, al frutto della passione, al lampone, la gelée di fragole ai frutti di bosco con due strati di savoiardo, la mousse ai tre cioccolati senza farina, “Alba” con le tipiche nocciole, la panna cotta al cioccolato biondo.

«Il segreto consiste nell'essere caparbi, umili e nel saper rischiare, spesso le difficoltà sono la molla più grande - dice il maestro pasticciere -. Oggi c'è un'esigenza di apparire, meglio essere defilati, esprimendosi solo quando c'è un vero bisogno. E lavorare sodo: fino a pochi anni fa era da “sfigato” fare il pasticciere, oggi,



complice la tv, c'è la fila di aspiranti». Nel locale si può anche pranzare con sfizi gastronomici, insalate, panini, focacce, oltre ad acquistare conserve, spalmabili e l'ottimo caffè della sua torrefazione. E assaggiare l'ultima nata, la torta “Neve”, dal nome della bambina di Riva e della compagna Elena: una base di biscotto

morbido alle nocciole croccanti, con strati di mandorle, pere e cioccolato, cremoso al mascarpone e crema ganache montata al cioccolato biscotto.

Pasticceria Paolo Riva

viale De Gasperi, 14/E,

Treviglio

tel. 0363 305162

www.pasticceriapaoloriva.com