

## **Restainbocca, il nuovo must al Mais Spinato ha la firma di Carlo Beltrami**

Il dolce è prodotto al Caffè Centrale di Gandino e ha la firma del pasticcere Carlo Beltrami



Forse non tutti conoscono la dibattuta questione sulla primogenitura del 'Tiramisù', il celeberrimo dessert nato fra Veneto e Friuli e Venezia Giulia ed oggi eccellenza rinomata dell'Italian Style in ogni angolo del mondo. Molti apprezzano invece le specialità gandinesi a base di Mais Spinato, l'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del '600 con una filiera di decine di prodotti protagonisti in questi giorni del "Galà dello Spinato", in programma a Gandino sino al 30 settembre 2018.

Riconosciuto "santuario" del Mais Spinato è il Caffè Centrale di Gandino, guidato da Emanuel Caleca, con i figli Roberto e Manuela e da un nutrito staff motivato e competente. Qui sono nati 'la Spinata', la birra Scarlatta, il frollino Centralino, il gelato Melgotto, le chiacchiere salate, gli Scarfogli e tante altre specialità, che hanno richiesta crescente e apprezzamenti unanimi, anche nel nuovo locale "easy" nel centro di Albino.

Ora al Caffè Centrale arriva una nuova creazione, frutto della creatività di un collaboratore del tutto eccezionale: Carlo Beltrami, celeberrimo protagonista e vincitore del talent "Bake off Italia" andato in onda lo scorso anno su Real Time TV.

"Ho messo spesso a disposizione di Carlo il nostro laboratorio - spiega Emanuel Caleca - dopo la sua partecipazione a Bake Off, dove fra l'altro aveva proposto la farina di Mais Spinato quale ingrediente di una ricetta. E' cresciuta un'amicizia cordiale che ora vive un'ulteriore importante coincidenza: proprio nei giorni del Galà, domenica 30 settembre, Carlo Beltrami aprirà ufficialmente Bake Lab Italia, il laboratorio di alta pasticceria condotto insieme a Rosalind Pratt, altra

concorrente bergamasca (di origini anglosassoni) di Bake Off Italia 5.

“Per festeggiare – aggiunge Emanuel Caleca – abbiamo creato un dessert che unisce l’essenza delle nostre specialità: c’è uno strato con granella di frollini Mais Spinato, un tocco di polenta dolce di Mais Spinato con miele tipico millefiori ed un “sigillo” con gelatina di birra Scarlatta. E’ un vero e proprio tuffo nel sapore, intenso e, siamo sicuri, indimenticabile”.

Naturale a questo punto la scelta del nome, che in un certo senso rimanda davvero all’incredibile storia del Tiramisù. “Il nuovo dessert si chiamerà Restainbocca, perché questo è ciò che in tutta semplicità è avvenuto sin dai primi assaggi con i nostri clienti più affezionati. Uno sfizio da fine pasto che lascia intatto in ciascuno un retrogusto Spinato unico e inconfondibile”. Provare per credere!