

A TAURISANO, LA STORIA DI SUCCESSO DI UNA FAMIGLIA CHE DA 3 GENERAZIONI PORTA AVANTI LA PASSIONE PER L'ARTE DOLCIARIA

Pasticceria Très Bon festeggia 30 anni di bontà

Trent'anni di una bontà senza tempo, che da Lecce si è propagata fino al basso Salento, portando avanti una tradizione di famiglia. Passione, sacrificio e quella attenzione tutta femminile per i particolari e le persone: ecco la ricetta magica della Pasticceria Très Bon di Taurisano, che quest'anno ha varcato la soglia dei tre decenni, grazie alla sua capacità impareggiabile di conquistare le papille dei salentini.

E che quella della Pasticceria Très Bon sia una storia d'amore e di dedizione al lavoro è raccontato dalle vite di Lucio e Antonella, storici eppur giovani fondatori della pasticceria e coppia nel lavoro così come nella vita.



Sopra, la famiglia Basile: da destra, il padre Lucio, accanto la figlia Francesca e la mamma Antonella, dietro le quali c'è il figlio Claudio.

gustosa la loro giornata. Non solo dolci, ma anche caffetteria e rosticceria, ogni occasione è buona per fare un salto da Très Bon, che tra i suoi cavalli di battaglia annovera senza dubbio il pasticcetto. È proprio questo simbolo della tradizione dolciaria salentina a essere diventato il protagonista della festa organizzata da Lucio e dalla sua famiglia, che da 3 anni a questa parte attira degustatori da tutto il Salento, grazie a ben 50 varietà di gusti, tra dolce e salato. Ecco il pasticcetto al peperoncino e cioccolato all'arancia, al caffè, al chocopassion, al Kinder Bueno, ai frutti della passione, ma anche al filadelfia e gamberetti, ai pomodori "scattariati", alla ricotta e spinaci e perfino alla carbonara.

Un'idea, quella di creare la festa del pasticcetto, scaturita dalla creatività dei figli Claudio e Francesca, giovani eppure già colonne portanti dell'impresa di famiglia. Ap-

pena 30 anni, Francesca da 10 anni si occupa di cake design, guarnendo torte spettacolari nella forma e nella sostanza: sono sue le magnifiche torte per le feste di 18 anni o per i ricevimenti nuziali, abbinata all'abito della festeggiata o del festeggiato. Gli ornamenti di pasta di zucchero riproducono con maestria pizzi, rouches e colori degli abiti, nascondendo una morbida crema chantilly e pan di Spagna.

E poi c'è il tocco tutto femminile conferito da Antonella, che ha saputo rendere la sua pasticceria una vetrina di bellezza e di design: provate a passare da Très Bon e perdersi nella magica vetrina adobbata a festa. Ogni anno, le confezioni natalizie e pasquali di panettoni e colombe sono scelte personalmente da lei insieme a Francesca.

Da 30 anni, la Pasticceria Très Bon dona il sorriso alle papille e al cuore dei salentini.



Claudio Basile ha conquistato il podio di Agrogepaciok

Buon sangue non mente e lui la creatività ce l'ha nel dna: la tradizione e la passione di famiglia è diventata una carriera anche per Claudio Basile che, a soli 21 anni, si è conquistato il premio "Dolci talenti in Puglia" della dodicesima edizione di Agrogepaciok, il Salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, che si è svolto a Lecce dal 5 al 9 novembre scorsi. Con il suo babà rivisitato, ha dato il suo personale "Benvenuti al Sud" alla giuria del Salone, abbinando il tipico dessert napoletano a una gelatina al lampone guarnita con pistacchi caramel-

lati e a una base di semifreddo, composta da una mousse al cioccolato e una alla vaniglia. Il dolce è stato presentato con un'imponente struttura di cioccolato, che riproduceva un albero in fico d'india con un ramo di ulivo e un tamburello di cioccola-



Miglior pasticcere salentino under 25.

to, simbolo della pizzica salentina.

Claudio, dopo la maturità scientifica, è entrato come stagista nella nota Accademia di pasticceria "Cast Alimenti" di Brescia, al seguito dei migliori maestri dolciari italiani, cui è seguita una collaborazione con Iginò Massari, maestro pasticcere famoso in tutta Italia.

Tornato nel Salento, il giovane continua a seguire corsi di formazione del settore e nel contempo contribuisce in maniera crescente al business di famiglia.

«Il segreto di un buon panettone? Il lievito madre»

Non è un dolce della tradizione salentina, eppure Lucio Basile ha reso il panettone natalizio uno dei suoi cavalli di battaglia. Come? Grazie alla sua maestria, ma anche alla sua attenzione per materie prime freschissime e di qualità. Ma non solo. Il suo ingrediente segreto, che rende gonfi, soffici e digeribili i suoi panettoni, così come cornetti e brioche, è il lievito madre.

«Il lievito madre è come un figlio, devi averne cura ogni giorno – racconta Lucio, che trascorre dalle 15 alle 18 ore al giorno nel

suo laboratorio –. Ha un valore affettivo, anche perché è un lievito ricevuto dalla generosità del maestro pasticcere Mauro Morandin: se lo perdessi, interrompere un processo virtuoso innescato da decenni, è come perdere il seme di una pianta. La verità è che le ricette sono uguali, l'unica cosa che cambia, oggi, è proprio l'uso del lievito madre, che si distingue da quello naturale, che è in ogni caso di origine industriale».

E così, ogni Natale la Pasticceria Très Bon sforna panettoni di tutti i gusti: da quelli più tradizionali con arancia

candita e uvetta a quelli con cioccolato e pera semicandita, passando per quello al pistacchio, alle noci, arancia e cioccolato, senza canditi e cioccolato, per finire con quello con

Parola di
Lucio Basile,
maestro
pasticcere
da 40 anni

uvetta. Il tocco di classe è poi raggiunto con la guarnizione di crema

alle nocciole artigianale, che riproduce la nota crema industriale senza però l'utilizzo dell'olio di palma.

È anche grazie a Très Bon dunque, che, da dolce della tradizione milanese, il panettone è diventato una colonna portante dell'artigianato salentino.

Un successo che è garantito dall'affluenza continua di clientela: «Puoi affermare di essere il miglior pasticcere del mondo – afferma serafico Lucio – ma la decisione finale spetta ai clienti: è a loro che va il mio ringraziamento».



La figlia Francesca si occupa di cake design, guarnendo torte spettacolari nella forma e nella sostanza

riera iniziata molto presto per Lucio, che, a soli 13 anni, è partito dal Capo di Leuca alla volta del capoluogo, per imparare e affinare quella che era una passione e una tradizione della sua famiglia. È a Lecce che incontrerà, è proprio il caso di dirlo, la sua dolce metà: Antonella, figlia del maestro Claudio, 10 anni dopo sarebbe diventata anche la sua compagna di un'avventura che dura da 30 anni.

Oggi la Pasticceria Très Bon è diventato il punto di riferimento di famiglie, giovani, lavoratori e persone di tutte le età, che quotidianamente si rivolgono ai loro pasticceri di fiducia per festeggiare le occasioni più importanti, per celebrare le festività, o anche solo per rendere più dolce e