Violetta contro Gianduia
Austria contro Italia
Il Risorgimento si celebra anche col cioccolato!

In occasione della mostra **Elisabetta d'Austria: il mito di Sissi**, allestita presso la Casa del Conte Verde di Rivoli fino al 10 ottobre, il pluripremiato **Mastro Pasticcere piemontese Gianni Di Biase** ha creato una specialità per onorare la bellissima imperatrice d'Austria a tutti nota come la "principessa Sissi". Donna golosissima, Sissi ha ispirato l'arte pasticcera di Di Biase che per l'occasione ha creato un bonbon al marzapane e alla violetta, raffinatissimo aroma prediletto dell'Imperatrice. A far da contorno, anche due creazioni dedicate ad altri due protagonisti della mostra: l'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, con un tartufino agli aromi di agrumi, e la Regina Margherita prima Regina d'Italia, con un cremino al gianduia, che in mostra trova posto in un inedito confronto in bellezza e stile con la collega austriaca. I favolosi cioccolatini potranno essere degustati sotto la guida di Gianni di Biase a Rivoli domenica 12 settembre presso la Casa del Conte Verde, sede della mostra dedicata a Sissi, dalle 11 alle 18 durante i festeggiamenti della manifestazione "C'era una volta un re".

I BONBON DI SISSI

L'imperatrice Elisabetta d'Austria, a tutti nota semplicemente come la Principessa Sissi, fu una donna risoluta e coraggiosa, ostinata, intelligente, emancipata. Sotto lo stereotipo della dolce principessina imposto dall'interpretazione cinematografica di Romy Schneider negli anni Cinquanta, si nasconde infatti la complessa personalità di una delle donne più ribelli e tormentate del suo tempo. Ossessionata dalla propria forma fisica e dal mantenimento di una bellezza senza eguali, era tuttavia molto golosa. Adorava soprattutto i dolci, che consumava in grande quantità, salvo poi imporsi lungi periodi di dieta. Era golosa di dolci alla violetta, suo aroma preferito: ogni mese da Parma, partivano centinaia di confezioni di violette candite con cui i pasticceri di corte preparavano dolci, sorbetti e gelati. Per omaggiare questa Sua preferenza ho pensato di realizzare un bonbon di pasta di mandorla ricoperta di cioccolato fondente, due ingredienti amatissimi dall'imperiale palato, con drops alla violetta. Il delicato aroma della violetta emerge così dal sapore deciso del cioccolato e della mandorla riportando al palato quella suggestione che è propria del personaggio di Sissi: un carattere forte e emancipato capace anche di momenti di grande dolcezza e intimità.*Gianni Di Biase*

IL TARTUFINO DELL'IMPERATORE

Francesco Giuseppe, imperatore d'Austria, Re d'Ungheria, Croazia e Boemia, fu un uomo forte e autoritario, forse l'ultimo vero imperatore della Storia. Sovrano assoluto, primo cittadino del suo Impero, burocrate indefesso, militare intransigente, si impose come punto di riferimento per i suoi popoli, per i suoi soldati, per la sua famiglia, per la sua corte. Uomo burbero, fu però incapace di negare ogni capriccio all'amatissima moglie Elisabetta, da lui venerata come una dea. Padre autoritario, incapace di comprendere i tormenti di un figlio in difficoltà e di una moglie in perenne fuga da se stessa, seppe anche mostrarsi padre e nonno affettuoso. Con il volto austero, incorniciato dai celebri basettoni asburgici, inguainato nell'immancabile divisa bianca e rossa, Francesco Giuseppe si è imposto come lo stereotipo dell'imperatore ottocentesco. A questa singolare figura, ricca di contrasti, ho dedicato un tartufino che sotto la copertura di cioccolato grezzo nasconde un cuore cremoso che cela aromi preziosi: vino, agrumi e spezie diverse.*Gianni Di Biase*

IL CREMINO DI MARGHERITA

Prima regina d'Italia, moglie di Umberto I, Margherita è stata senza dubbio una sovrana amata, madre amorevole e moglie devota. Dama di incontestabile eleganza, amante dei gioielli, fu una regina nel vero senso della parola, sempre disponibile a compiere i propri doveri di rappresentanza e madrina di innumerevoli istituzioni culturali. Non per questo si deve però cedere alla tentazione di pensare che fosse una donna distante dal suo popolo, del quale invece amava celebrare usi e costumi avvicinandosi alle persone comuni. A lei, donna golosa, fu dedicata la pizza per eccellenza che celebrava il tricolore: il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro e il verde del basilico. A lei, donna Savoia in tutto e per tutto, appassionata delle tradizioni piemontesi, ho voluto dedicare questo gustoso cremino che, visto il personaggio, non poteva che essere a base di gianduia ricoperto di cioccolato al latte. Un sapore genuino che profuma della sua terra, che in qualche modo contrasta con il sapore più raffinato del bonbon alla violetta dedicato a Sissi. *Gianni Di Biase*

"Pasticceria Gianni DI BIASE"
L'angolo della dolcezza
Via Po, 14 - Tel. (011) 95.97.211
Cascine Vica Rivoli (TO) – Italy
e-mail: pasticceriadibiase@libero.it