

Eccellenze salernitane in festa

Giornata particolare quest'oggi con diversi eventi che esaltano diverse tradizioni della nostra città

Di OLGA CHIEFFI

Coincidenze incrociate in questo sabato di febbraio, che vede festeggiare due genetliaci, quello di Mario Pantaleone, depositario della tradizione ormai centocinquantenaria dell'arte dolciaria di famiglia e dello stalloncino salernitano Amadeus, di stanza tra gli amici di sempre al Centro Ippico Santa Rosa, di Luigi Palo, oggi splendido ventottenne, nel cui sangue scorre l'oro di Merano e Posillipo, ovvero della pagina più fulgente e amata dell'equitazione italiana. Eccellenze salernitane sono oggi legate da un invisibile filo rosso, arte della pasticceria, arte dell'allevamento e dell'addestramento e anche arte musicale, da termini quali tradizione, coerenza, sacrificio, ricerca, rispetto, cultura, libertà, poiché 150 anni fa, Gioacchino Rossini terminava la sua esistenza in Passy e nasceva la più antica e prestigiosa delle dolcerie campane. La Dolceria Pantaleone va ben oltre il suo nome, divenuto oramai internazionale, attraverso la scazzetta, la zuppetta, la cioccolateria, gli elisir e l'intera sua produzione che, pur preservando la propria centenaria tradizione, sa guardare al futuro, ponendo la propria esperienza al servizio di sempre nuove prelibatezze da proporre al proprio eterogeneo pubblico, che non uscirà mai deluso da questo spazio. Spazio, luogo, anzi tòpos, poiché di generazione in generazione, i Pantaleone hanno trasformato la dolceria, ospite di una chiesa sconsecrata, in un simbolo. Il carattere fermo, lo spirito generoso e fiero, lo sguardo antico, ironico, di "uocchie che

arraggionano", accomunano i due festeggiati, il baio oscuro e il depositario dei segreti della tradizione dolciaria napoletana, che ha reinventato, attraverso la più fine delle ricerche, scegliendo il meglio degli elementi primari in tutta Italia. Il cerchio si chiude con Gioacchino Rossini, del quale il conservatorio "G.Martucci" riproporrà riproporrà la Messe Solennelle, a breve, e Don Ramiro, principe di Salerno, nella sua Cenerentola, e la bevanda preferita del genio pesarese, ospite a Napoli, la barabajata, caffè nero, cacao amaro, un fiocco di panna, non lontano dal segreto racchiuso in un cioccolatino a forma di ferro di cavallo con l'effigie di una testa d'equino, che Mario Pantaleone ha dedicato allo stalloncino salernitano Amadeus: cioccolato fondente purissimo, del colore del suo nero mantello, cuore di caffè, gusto intenso come il piglio invitto e sfrontato di quella razza, oggi purtroppo quasi scomparsa, che ha fatto grande l'equitazione italiana con i fratelli d'Inzeo. L'equitazione sfiora i confini dell'arte, creando un capolavoro costantemente rinnovato poiché dura solo un istante, come la musica, un istante infinito, in quel luogo-non luogo che è il palcoscenico di un teatro, in cui ad ogni incontro si trasforma la dolceria di Mario Pantaleone.