

La “Voglia di dolcezza” di Ciccio Bove, il maestro pasticciere di Pagani

di Monica De Santis

La sua pasticceria, “Voglia di Dolcezza” in via Trento 18 a Pagani ha compiuto quest’anno 28 anni, ma la carriera di pasticciere di Ciccio Bove inizia da molto prima, da quando poco più che adolescente, accolse con piacere la proposta della mamma che gli chiese se voleva andare a vedere come lavorava un pasticciere. Una richiesta come detto, che Ciccio ha accolto con piacere, recandosi nel laboratorio di pasticceria di un amico di famiglia, attratto dall’idea di poter vedere come venivano preparati i dolci. Un’esperienza quella che ha segnato la carriera di Ciccio Bove, tanto da spingerlo una volta terminati gli studi ad aprire un’attività tutta sua, dove poter realizzare i suoi dolci... “Durante questa esperienza ho acquisito le basi fondamentali del mestiere e grazie agli insegnamenti di chi mi circondava ho fatto miei anche molti segreti. Quegli stessi segreti che mi hanno permesso con il tempo di dare vita al mio locale che non è solo una pasticceria, ma anche una gelateria artigianale”. Dove la scelta delle materie prime è fondamentale? “Esattamente. Ciò che mi preme di più è l’uso dei prodotti. Li scelgo personalmente. Credo che la qualità della materia prima sia alla base di tutto, sia il vero e proprio ingrediente segreto per rendere un dolce davvero unico e buono”. Si sta avvicinando la Santa Pasqua, immagino che anche voi siate impegnati nella preparazione di pastiere e colombe? “Come da tradizione campana, ovvimente”. Che tipo di pastiere realizzate voi? “Quella classica napoletana e quella di riso. Ovviamente gli ingredienti base sono simili a quelli che usano tutti i miei colleghi, ma poi ognuno di noi ci mette il suo tocco, un qualcosa che la rende diversa particolare”. E le

colombe? “Anche in questo caso oltre a quelle classiche della nostra tradizione, ne prepariamo altre a gusti diversi. Ad esempio facciamo la colomba al limoncello, quella ai frutti di bosco e tante altre varietà”. Anche in questo caso i prodotti che utilizzate sono artigianali e selezionati? “Esattamente nulla viene lasciato al caso e nulla viene prodotto in maniera industriale”. Che Pasqua vi aspettate? “Sicuramente migliore di quella dello scorso anno. Dopo anni di carriera, lo scorso anno vedere la mia attività chiusa per 40 giorni e soprattutto il non lavorare per un periodo di festa così importante è stato come una pugnalata al cuore. Quest’anno abbiamo la possibilità di stare aperti, certo l’affluenza non è la stessa degli anni addietro ma comunque è sempre meglio che rimanere chiusi”