

## L'arte pasticceria dei Mennella varca i confini torresi

Inviato da andrea  
sabato 14 novembre 2009  
Ultimo aggiornamento sabato 14 novembre 2009

Torre del Greco città dei fiori, del corallo e dei dolci. Sì, perché tra i 53 stand dei maestri pasticceri di tutta Italia - accorsi il 10 novembre a Napoli nei padiglioni del Museo Archeologico Nazionale nell'ambito dell'iniziativa Dulcis in Naples - non poteva passare inosservato quello della famiglia Mennella, dal 1969 leader assoluto nel settore della pasticceria sul territorio torrese.

Torte al gusto di nocciola e castagna - i due ingredienti che hanno accomunato la produzione dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani nel corso della manifestazione - dolci mignon alla mela annurca con retrogusto di limone proveniente dalla costiera amalfitana, e litri di latte di mandorla, un vero e proprio must per gli avventori del bar di Via Veneto.

«Da più di due anni facciamo parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani - spiega a La Torre Vincenzo Mennella, fratello di Giuseppe e Roberto, e figlio del decano Antonio - e questa manifestazione rappresenta, prima di tutto, un momento di confronto con le altre realtà della pasticceria nazionale».

Treviso, Vicenza, Palermo, Napoli, Verona e Firenze: nella Sala Farnese, accanto alle produzioni dei dieci maestri campani, erano presenti torte e dolci dell'intera tradizione pasticceria italiana.

Una vera e propria élite del dolce, quella rappresentata dall'Accademia con sede a Bergamo (Trescaro Balneario, n.d.r.), per accedere alla quale è previsto un lungo iter, che comincia con il rilievo delle condizioni igieniche di lavoro e della qualità dei prodotti utilizzati, e che si conclude con una prova pratica, consistente nella realizzazione di alcune torte e di particolari decorazioni.

Dunque, qualità prima di tutto: «Promuoviamo i nostri prodotti e divulghiamo la cultura del buon dolce. Queste occasioni che ci pongono a stretto contatto col pubblico - osserva Vincenzo Mennella - ci aiutano a comprendere come variano i gusti dei consumatori. In vista del Natale, abbiamo anche proposto le nostre paste reali, biscotti di mandorla e tavolette di cioccolato. È importante confrontarsi continuamente con il pubblico, è l'unico modo che ci permette di perfezionare la nostra produzione e potenziare l'immagine della pasticceria italiana».

E, dalla pasticceria assunta a simbolo della lotta alla camorra - in seguito all'attentato bomba subito nella notte del 18 settembre - arriva la solidarietà per chi, col corallo e pietre preziose, continua a farne una professione: «Oltre a dolci e torte - conclude Vincenzo Mennella - abbiamo anche esposto un'ancora, come simbolo del mare, risorsa di cui la nostra città - assieme al corallo - ha una forte vocazione. Le recenti decisioni prese dagli Stati Uniti, che mettono al bando la pesca e quindi la lavorazione del corallo, apriranno una crisi ancora più forte per l'economia della nostra città. In questa decorazione è racchiusa tutta la solidarietà che la nostra famiglia intende esprimere ai corallari e agli addetti ai lavori».

Fonte: Latorre1905.it