

Tommaso Perrucci, come destagionalizzare i dolci delle feste

written by Manuela Mancino | 08/04/2021



Il giovane pastry chef di Cerignola prosegue l'attività di famiglia con due locali, "Bar Roma Perrucci" e "Bramo", dando prova di una grande abilità nel trasformare la preparazione classica in un'arte creativa e futurista

Siamo a Cerignola, in un angolo di Puglia lontano dalle mete turistiche; siamo in quell'agro dalle radici storiche profonde che spesso si confondono in preparazioni culinarie dall'equilibrio sorprendente. Ed è tra queste che vale testare le creazioni di **Tommaso Perrucci**, la nuova generazione alle redini della storica attività famiglia (**Bar Roma Perrucci**), di cui avevamo già scritto a proposito delle [colombe pasquali "del sud"](#). Un **giovane pastry chef** che ha saputo affiancare agli intramontabili dell'arte dolciaria, visioni più contemporanee della **pasticceria e della lavorazione del cioccolato**, destagionalizzandone l'offerta.

Tommaso Perrucci: da Pizza di ricotta a Pane di Pasqua

Forte di una consolidata base "classica", Tommaso si ispira ad un ricettario storico per la sua versione della **pizza di ricotta**, il dolce tipico del periodo pasquale ma che - appunto - ha nel suo laboratorio "vita più lunga". Ma in casa Perrucci, la pizza dolce trova una piacevole veste moderna nel "**Pane di Pasqua**", realizzato da Tommaso aggiungendo agli ingredienti della pizza di ricotta anche il **grano cotto**, qualche segreto e tanta tecnica.

Che la Puglia sia legata a doppio filo con il grano è cosa certa, come del resto lo è l'omaggio che il pastry chef ha voluto rendere già attraverso il nome al suo quartiere natio (il piano delle fosse Granaie, ex magazzino di grano dell'Alto Tavoliere). Ed infatti, sin dall'aspetto, il **Pane di Pasqua** si differenzia dalla classica pizza (più vicina, a ben vedere, ad una crostata), presentandosi come un "**classico**" **lievitato**, di cui sprigiona tutta la verve aromatica.

Riconoscibilissima, ma assai piacevole, la nota delicatamente acida che trova il suo posto in una scena olfattiva dominata da un bouquet assai complesso. Una lievitazione finale volutamente più spinta (16 ore, anziché le 12 della sua colomba), infatti, rende questo abbrivio elegante, ben congegnato, e lascia immaginare un lievitato dalla trama ben soffice. Il taglio conferma le ipotesi iniziali: la lama scorre netta ma lenta, separando con facilità ciascuna fetta.

Il palato resta completamente avvolto da un crescendo di sapori che stupisce per armonia complessiva: la ricotta disidratata si sposa all'unisono con la scorza di arancia candita, con le scaglie di cioccolato dalla dimensione perfetta e con le altre componenti aromatiche della ricetta originaria. Il grano cotto stuzzica la masticazione, per un equilibrio finale di tutto rispetto. Nulla da aggiungere: la bocca si culla avvolta dal ricordo di un raro blend di aromi, sapori e...Saperi.

Il dolce di Pasquale Perrucci spicca per la brillante rivisitazione del territorio, capace com'è di raccontare una **storia di lussuosa essenzialità**. Il Pane di Pasqua da 700 grammi costa 26 euro.

L'uovo al cioccolato con cacao Bagua

Se il Pane di Pasqua è il ragionato ritocco di un grande classico, l'uovo è la massima espressione delle abilità di Tommaso nella lavorazione del cioccolato. Ed infatti, nel suo "**Bramo**" (locale a pochi metri dalla sede storica del Bar Roma), potete perdervi nelle infinite sfumature aromatiche, nei numerosi motivi decorativi e **proposte a base di cacao**, scoprendo nuovi orizzonti e stuzzicando le papille gustative con pairing a ricercati distillati.

Il suo uovo è quintessenza di una sentita e personale interpretazione dell'arte dolciaria latu sensu: l'abbinamento, per contrasto, di due ingredienti dalla forte personalità nel desiderio di suscitare emozioni gustative dalle infinite sfumature. Parliamo di **zucchero di canna grezzo biologico dell'Ecuador** e del **Cacao Bagua** nativo, un criollo originario del Perù. A contraddistinguere questa cultivar è il suo essere primitivo, non ancora contaminato con altre piantagioni, e un sapore ancestrale capace di far compiere un balzo nel tempo a chi lo assaggia (è il primo cacao ritrovato, di cui si ha traccia di consumo già nel 3000 A.C.).

Suggerione a parte, il risultato al palato non può che confermare la qualità degli ingredienti impiegati e la mano capace di Tommaso Perrucci. Note di frutta fresca e secca, un continuo altalenarsi amaro/dolce, abbrivi floreali e di vaniglia si sprigionano al primo assaggio. Sorprendente l'armonica fusione tra i profili gustativi propri del cacao e quelli di uno zucchero che, non subendo alcun tipo di sbiancamento, conserva tutto il patrimonio aromatico del succo vergine della canna. Lievi note di tostatura e tabacco, quindi, completano un corredo dalle sfaccettature dal raggio quasi infinito. Una scelta golosa, ma soprattutto etica, perché rispettosa dei coltivatori custodi di varietà

autoctone in via di estinzione.

Non è un uovo, ma molto di più, dunque, questa sorprendente visione del “dolce con sorpresa”.

Una quadratura...dell'uovo da non perdere! E i prezzi? L'Uovo da 100 grammi costa 9 euro, 35 € quello da 350 g, 60 € quello da 700 g e 90 € quello da 1 Kg.

Bar Roma Perrucci

Via Don Minzoni, 130 - Cerignola (FG)

[Facebook](#)