

IDOLCI



Knam: vi rivelo tutti i segreti del mio torrone con il cioccolato

.....
E impazza il panettone con i "Maestri" e i "Re"

TANZARELLA A PAGINA XII

L'INTERVISTA/ SARÀ PROTAGONISTA DELLA FESTA A CREMONA. «SI FA ANCHE IN GERMANIA CON MOLTA PIÙ FRUTTA, LO HANNO PORTATO I TURCHI»

Knam: "Il mio torrone ricoperto di cioccolato"

LA FESTA del Torrone a Cremona è iniziata. L'edizione 2017 è quella del ventesimo compleanno, e il programma è più ricco e invitante del solito. Fino al 26 le iniziative per celebrare il dolce che rappresenta la città coinvolgono negozi e strade, palazzi e alberghi, ristoranti, pasticceri, personalità e personaggi che sfilano nel grande corteo storico in costume, in calendario oggi. Degustazioni, selciati dipinti con vernici al torrone, libri, spettacoli, gare e incontri. Quest'anno l'ospite d'onore è Ernst Knam, volto televisivo, campione dell'arte cioccolatiera e titolare del negozio di via Anfossi a Milano. Che oggi è protagonista di diversi incontri e dimostrazioni.

Knam, ma lei che c'entra con il torrone? È tedesco e la sua specialità è il cioccolato.

«Ma perché, lei crede che il torrone appartenga solo a Cremona? Neanche per sogno. Lo fanno molto bene, questo sì, ma non è un'esclusiva. In Germania l'abbiamo da tempo, si chiama Türkischer Honig. Perché ce l'hanno portato i turchi. Che a loro volta l'hanno preso dagli arabi. Che lo usavano già nel VI secolo».

E in Italia, allora?

«È arrivato solo verso il 1200. Ed è stato ripreso nelle tradizioni di molte regioni, dalla Lombardia alla Sardegna. In qualche caso a base di mandorle, che era la versione originale araba. I turchi poi hanno introdotto le nocciole».

È migliore il torrone di Cremona o quello che si fa in Germania?

«Ah no, non dirò mai che una cosa è migliore di un'altra. A parità di qualità, cioè se le cose sono fatte bene, è buono quello che piace, e in più dipende dal momento in cui si mangia, dalla situazione, dalla compagnia, dalla

stagione. Un vino si valuta in modo diverso se è estate o inverno, se si beve a cena o prima, eccetera».

Allora ci dica quali sono le differenze tra le due preparazioni.

«In Germania si mette molta più frutta, sia secca che candita. Qui invece prevale la massa del torrone puro, fatta di albume d'uovo e miele. Sono simili, ma non sono uguali. Sulle ricette del torrone si potrebbe scrivere un libro intero».

Anche lei ha le sue ricette?

«Il torrone lo preparo, certo. A modo mio, sempre. Lo faccio ricoperto di cioccolato Perù 70%, faccio la mousse al torrone, faccio la torta con una base di frolla, ci metto una mousse di nocciola con sopra pezzetti di torrone e infine pezzettini di torrone sciolti in una salsa inglese. E faccio i cioccolatini di torrone: un guscio di fondente con dentro un torrone morbido a pezzetti e infine una ganache di cioccolato fondente e miele. Sono una bontà e non spezzano i denti».

Che cosa farà oggi a Cremona?

«Preparo varie cose, tra cui quattro cioccolatini, ognuno con un ingrediente diverso del torrone (il miele, le mandorle, l'albume, l'arancia), più uno a base di torrone completo».

Riceverà anche un premio come "Ambasciatore del gusto". Motivazione?

«Veramente non lo so. Forse perché lavoro bene, o perché da 25 anni ho il mio negozio in via Anfossi, ormai è un indirizzo storico».

Ha appena scritto un nuovo libro, "La versione di Knam. Il giro d'Italia in 80 dolci".

Ci vuole forse spiegare le nostre specialità? Che cosa cita della Lombardia?

«La sbrisolona, ma con i pistacchi e il cioccolato fondente; e il pan de mej, ma con l'aggiunta di zafferano».

(m.t.)

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO



ERNST KNAM

«Faccio anche i cioccolatini di torrone morbido»

