

Nel 1989 “Sal” De Riso, già noto chef, apre la Pasticceria De Riso sul lungomare di Minori e un laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la pasticceria diventa una delle più apprezzate della provincia di Salerno.

I premi e i riconoscimenti internazionali per “Sal” cominciano presto a fioccare. E ora, dopo anni di partecipazione alla trasmissione televisiva *La prova*

salvatore

di
Lucy Gordan

del cuoco, De Riso è sicuramente il pasticciere dal volto più noto anche per i telespettatori. Durante il Festival internazionale di cultura “Scala incontra New York”, che si celebra da otto anni a Scala, il centro più antico della Costa Amalfitana, la nostra inviata speciale Lucy Gordan è andata a trovare De Riso nel suo laboratorio, in esclusiva per La Madia Travelfood.

de riso

Anche la pasticceria
ha ora un volto televisivo



Lo staff del laboratorio con Anna e Salvatore

intervista

L' i n t e r v i s t a

M Il suo sito web riporta: “È dal 1908 che la famiglia De Riso gestisce un bar tabacchi nella piazza centrale del paese; durante l'estate preparano gelati e granite al limone diventando famosi in tutta la costa.” Ci può raccontare qualcosa della storia della sua famiglia? Chi ha aperto il bar tabacchi? Chi ha preparato i primi gelati De Riso?

Nel 1908 zia Carolina Florio, sorella della mamma di mio padre, soprannominata Lillina, classe 1897, ha aperto questo bar/tabaccheria a Minori e subito ha iniziato a fare la granita di limone con i famosi limoni della zona.

Chiaramente, in quell'epoca, c'erano pochi locali simili sulla Costa Amalfitana. Quei pochi che esistevano, più che bar erano degli empori che vendevano un po' di tutto, dal sale e pepe alle sigarette sfuse. Si faceva anche il caffè sui carboni perché all'epoca non esistevano ancora, ovviamente, le macchinette del caffè espresso.

Mio padre Antonio, all'età di circa dieci anni, ha iniziato ad aiutare la zia. Adesso lui ne ha ottanta ed è ancora lì presente alla cassa con questa motivazione: “Non mi muovo da qui se non in una bara”.

Tutti andavano a mangiare la granita di Lillina e di Antonio. Mio padre preparava tutto a mano. Grattugiava con un pezzo di vetro i limoni, poi faceva cadere tutti i pezzettini in uno sciroppo a base di acqua e di zucchero e, dopo qualche ora, in questo infuso profumato aggiungeva il succo di limone. Poi lo mescolava ancora a mano in una tinozza piena di ghiaccio con il sale sopra per non farlo sciogliere subito e, con una spatola in mano, girava questo liquido finché non diventava ghiacciato e granuloso: appunto, la granita. Ancora oggi i vecchietti della Costa mi raccontano che passavano a Minori, d'estate, per gustare la granita di mio padre, che era qualcosa di straordinario.

Andarono avanti così, zia e papà, per anni. Poi, nel 1975 (io avevo nove anni), ci fu un rinnovamento del negozio che diventò bar/gelateria con una vetrina espositiva più bella. Ormai zia Lillina era diventata molto anziana e papà ha preso in mano il negozio, anche se la zia è morta soltanto nel 1985 all'età di 98 anni.



M Lei ha studiato per diventare chef. Dove ha studiato e dove ha poi lavorato?

Mi sono appassionato a questo lavoro grazie a mia madre Carmela che era una bravissima cuoca e pasticciere. A casa lei preparava tanti tipi di torte. Così, nel 1980, ho iniziato la scuola alberghiera di stato a Salerno. Già durante gli anni di studio e subito dopo il diploma lavoravo negli alberghi più prestigiosi della Costiera: Hotel San Pietro, Hotel Palumbo, Hotel Caruso di Ravello, Albergo MirAmalfi. Sono andato a lavorare come cuoco, ma piano piano mi sono avvicinato alla pasticceria.

zare al meglio tutti gli ingredienti senza mai fare sperperi. Molti albergatori mi davano la caccia, ma a livello economico non venivo mai gratificato: tutti mi sottopagavano. All'inizio questo non era un problema perché volevo acquisire un mestiere: volevo imparare. Queste esperienze mi sono servite molto come gavetta per capire come si gestisce un'attività propria, un ristorante, un albergo, per essere l'imprenditore che sono oggi. Si può essere un bravissimo pasticciere, ma un pessimo amministratore. È quindi venuto il momento della scelta. O mi mettevo in proprio aprendo un ristorante mio, oppure facevo il pasticciere, mestiere che mi appassionava sempre di più. Così, nel 1989, ho pensato di aprire un laboratorio piccolino a Minori per fare dolci miei. Siccome il bar nel frattempo



Nell'87 ho smesso di lavorare in albergo.

M Nel 1989, all'età di 23 anni, trova nella pasticceria la sua grande passione. Ci può spiegare il perché di questo cambiamento, di questa realizzazione?

Anche quando lavoravo negli alberghi, lavoravo come se l'albergo fosse di proprietà mia. Cercavo di fare sempre bene; non tralasciavo niente. In cucina cercavo di utiliz-

si era ampliato con i tavolini davanti, io facevo dolci da abbinare ai gelati e alle granite che faceva mio padre. Poi, man mano, ho cercato di migliorarmi attraverso viaggi che ho fatto anche all'estero, in Francia, in Lombardia (in particolar modo dal mio maestro Massari): stages per migliorare la tecnica, per capire la qualità e i prodotti da utilizzare, per fare un prodotto diverso da quello che c'era già qui in zona. Anche se qui nel sud abbiamo grandi tradizioni, io ho portato le prime mousse, le prime torte cosiddette leggere abbinare con frutta esotica, ma sempre tenendo conto del territorio e della qualità dei prodotti locali.

Qui abbiamo una ricchezza incredibile di prodotti di grande qualità, dalle nocciole di Giffoni, alla ricotta prodotta a Tramonti, dai fichi bianchi del Cilento, alle albicocche del Vesuvio, ai grandi vini da abbinare alle nostre creme. Ho sempre utilizzato questi grandi ingredienti. Le mie innovazioni ricalcano le tradizioni del mio territorio.

M Quali sono alcune delle sue innovazioni?

La mia prima invenzione è stata la “profiterole al limone” che ha avuto enorme successo. Ho trasformato anche il tiramisù, uno dei dolci italiani più amati al mondo. Anziché il caffè ho messo il limoncello e anziché il mascarpone con lo zabaione ho messo la crema al limone. Il mio “dolce di Amalfi” poi è diventato famoso perché può essere trasportato in tutto il mondo senza frigorifero. Dura tre mesi. È come il liquore limoncello che tutti i turisti possono portare a casa. La torta ricotta e pere (foto in basso) è un altro mio cavallo di battaglia. Ne sono stato l’inventore, nel 1998, usando le nocciole di Giffoni, la ricotta di Tramonti e le pere di Agerola; tutti mi hanno copiato, comprese le grandi industrie. Altre mie invenzioni negli anni: il soffiato di

pastiera napoletana che è la pastiera tradizionale, ma il ripieno è diventato una mousse. Metto anche le melanzane nelle mie torte...

Nel 2000, dopo un concorso nazionale che ho vinto, ho realizzato “Il dolce Giubileo” per Papa Giovanni Paolo II.

M Chi è stato il suo mentore?

Iginio Massari, che avevo conosciuto a Parigi. Massari è il più grande pasticciere italiano, conosciuto in tutto il mondo. Da lui ho acquisito molte tecniche e poi in seguito ho studiato da altri grandi maestri come Eliseo Tonti (un italiano che vive da molti anni in Svizzera) e Luigi Biasetto, a Bruxelles. E poi Fulvio Scolari, a Cremona.

M Quali sono le qualità necessarie per diventare un top pasticciere come lei?

La creatività, l’uso esclusivo dei prodotti genuini, la curiosità, uno sviluppato senso estetico.

M Il segreto del suo successo?

Il fatto di non aver mai tradito i miei clienti. Non ho mai speculato sugli ingredienti; non ho mai utilizzato ingredienti che non fossero di grande qualità a partire dal burro, dall’olio extra-vergine, dal cioccolato, anche dai liquori che mettiamo nelle torte, dalle tipo-



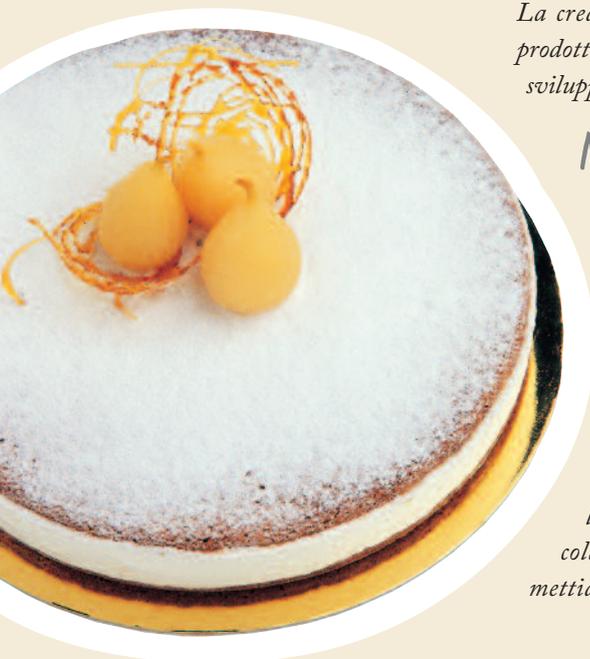
logie di farina, dal latte fresco di alta qualità. Usare prodotti scadenti per me non esiste.

M Quale ruolo hanno avuto il programma “La prova del cuoco” nel creare o amplificare il suo successo?

Mi sono sempre mosso per farmi conoscere. Ho vinto tanti concorsi nazionali e internazionali; ho ricevuto cittadinanze onorarie; ho ricevuto “L’ampolla d’Oro” nel 2007 per aver divulgato l’uso dell’olio d’oliva extra-vergine nel fare dei dolci. Ovviamente la televisione mi ha dato una grossa mano perché entrare nelle case di tante persone, oggi (lo sapete meglio di me), fa diventare famoso anche chi non sa fare nulla. Basta partecipare a “L’Isola dei Famosi”...

M Qual è il suo dolce più amato dal pubblico?

Sono la torta di ricotta e pere, poi “La Delizia al Limone” (foto in basso nella pagina accanto), seguita dalla “Torta Anastasia”



(foto in alto nella pagina accanto) dedicata a mia figlia.

M Oltre i suoi negozi sulla Costa Amalfitana e a Roma, i suoi prodotti sono distribuiti anche a San Pietroburgo. Perché la Russia? Ha in programma piani distributivi in altri paesi stranieri?

Non l'ho deciso io: alcuni russi sono venuti sulla Costa in vacanza; hanno assaggiato i miei prodotti, poi mi hanno contattato e hanno allestito un bellissimo punto vendita a San Pietroburgo, dove tutto è a marchio Sal De Riso. Adesso sono in trattativa con un italiano, un distributore che abita a New York, per vendere i miei prodotti ai ristoranti italiani della città.

M È d'accordo con il direttore de La Madia Travelfood secondo la quale la gente sta mangiando meno dolci? Qual è la causa? È per colpa della crisi finanziaria che la gente va meno spesso al ristorante, in pasticceria o al bar? O, se va al ristorante, salta il dolce? Oppure ha paura di ingrassare? Ha influenzato il suo lavoro questa diminuzione?

Per quanto mi riguarda, la gente mangia meno dolci ai ristoranti perché, se deve pagare una fetta di torta che non è neanche buona oltre cinque euro, probabilmente non la mangia più. Probabilmente la gente non va più in pasticceria la domenica per lo stesso motivo: i dolci costano troppo e non sono buoni. La mia azienda non sta soffrendo la crisi. Quest'anno il mio fatturato sale del 15%. Noi siamo 28 persone a lavorare e facciamo circa 3 milioni di fatturato. Il 15% in più significa tanto!

M Quale dei suoi tanti prodotti va per la maggiore?

Le torte. Oltre ai nostri punti vendita, spediamo torte a tanti ristoranti in tutta Italia. Ogni venerdì partono da Tramonti camion con celle frigoriferi a meno 18 gradi. Anche torte nuziali fatte il giovedì per il sabato.



M Mi può spiegare il disegno del marchio?

Il marchio Sal De Riso è scaturito durante una gita con i miei grafici alla villa romana del primo secolo dopo Cristo a Minori. Lì vicino, su un muro, c'è un graffito. I grafici hanno fotografato e poi studiato questo graffito che ha ispirato il disegno. Invece il nome Sal De Riso (per abbreviare il mio nome Salvatore) è dovuto al fatto che mia moglie Anna, romana, mi ha sempre chiamato Sal. Ci siamo conosciuti in spiaggia a Minori, dove era appena venuta in vacanza.

M Lei ha vinto molti premi e riconoscimenti internazionali; quale Le ha dato la più grande soddisfazione?

Ne ho ricevuti tanti e tutti sono gratificanti per me. Sicuramente l'incontro con Papa Giovanni Paolo II è stato uno dei più bei premi che ho ricevuto. Poi ho ricevuto il premio della vita, quello delle nascite dei miei figli, che secondo me è il massimo cui uno può aspirare. Ho due bambini. Uno si chiama Antonio come papà e l'altra Anastasia, un nome che piaceva sia a mia moglie sia a me.

M Qual è l'aspetto del suo lavoro che ama di più?

Che i miei clienti ritornano, i complimenti che mi fanno, le e-mail che mi scrivono, la loro gratitudine. Noi lavoriamo tanto per realizzare i nostri dolci, per portarli in giro per l'Italia e per il mondo, poi chiaramente quando una sposa o un cliente mi telefona o mi manda

una e-mail per ringraziarmi perché è rimasto contento, il fatto mi riempia di



salvatorederiso

gioia. Un altro aspetto del mio lavoro che amo è quando realizzo un nuovo dolce di successo. È il premio alla mia creatività.

M Di meno?

Che la gente non paghi subito. Ci vorrebbe una legge che costringa la gente a pagare all'istante perché, alla fine del mese, un'azienda come la mia ha bisogno di incassare per pagare il personale, i fornitori, i distributori... Se io e tanti altri piccoli imprenditori non incassiamo il dovuto, siamo messi in difficoltà.

M Di quale segno è?

Sagittario. Sono nato il 28 novembre del '66.

M Se non fosse diventato pasticciere, quale altra professione avrebbe scelto?

Nessuna. Era il mio destino fare il pasticciere. Creare dolci = creare dolcezze = ispirare sorrisi, perché quando si mangia un dolce, sicuramente è sempre un momento di festa. Allora quando c'è una festa, c'è benessere, qualcosa di bello che è arrivato. Mangiare un dolce è un momento di gioia. Una gioia che io posso offrire.