

Pasticceria Angelo Grippa a Eboli: la tradizione dolce che contagia i giovani



Angelo Grippa
di [Novella Talamo](#)

Era il 1985 quando Giuseppe Di Biase aprì questa pasticceria a Eboli. Il nipote Angelo Grippa, oggi trentacinquenne, iniziò a lavorare con lui nel 1997 apprendendo sin da subito con passione ed entusiasmo tutte le tecniche della pasticceria classica.

Nel 2005, venuto a mancare lo zio, Angelo rilevò l'attività e oggi la gestisce insieme al fratello Massimo, che lavora con lui nel laboratorio, e la moglie Elisa che invece è preposta al banco e al confezionamento.

L'impostazione attuale è il frutto di una riflessione maturata nel momento in cui il giovane maestro pasticcere ha preso in mano le redini operative e gestionali: è stata quella la circostanza in cui si è reso conto, infatti, che le nuove generazioni si sentono

piuttosto lontane dalle tradizionali abitudini.

Questa considerazione, pertanto, ha fatto sì che egli si ponesse l'obiettivo di rivoluzionare il concept e di alleggerirlo, puntando all'innovazione seppur nel rispetto della tradizione. Così pian piano questo luogo, dove fino ad allora era possibile trovare le classiche 'paste' grandi, protagoniste soprattutto delle tavole dei giorni di festa, diventa una fucina di sperimentazioni e nuovi progetti.



Angelo Grippa in laboratorio

Grande attenzione è riposta nella selezione delle materie prime con una costante ricerca degli ingredienti migliori per ottenere dei prodotti caratterizzati da qualità e leggerezza. Tra questi lo zucchero vagliato, di canna o muscovado e il cacao. Vengono

utilizzate le uova di galline livornesi allevate all'aperto dell'azienda agricola Nonno Michele di Giuliana Avallone a Campagna. Angelo le ha scelte perché aveva notato che il babà ottenuto veniva decisamente meglio e la crema acquisiva un colore particolare rispetto a quello a cui si è di solito abituati, oltre al fatto che hanno un basso tasso di colesterolo.

Un altro prodotto centrale del processo di lavorazione è la pasta madre che in questo laboratorio ebolitano dal 2007 ha sostituito il lievito di birra nella preparazione del babà. Chiamato anche lievito acido, pasta acida o crescente, è un impasto di farina e acqua. Grazie alla microflora ambientale si forma un complesso di batteri lattici che avviano la fermentazione. A differenza del lievito di birra quello madre comporta una lievitazione molto più lenta che richiede una lavorazione più complessa. Il prodotto che ne risulta è contraddistinto da una maggiore digeribilità. Inoltre, grazie a questo metodo di lievitazione non vengono aggiunti conservanti né monogliceridi.



Pasticceria Angelo Grippa, il lievito madre dal quale vengono sviluppati gli impasti

I panettoni vengono sottoposti a 48 ore di lievitazione e la temperatura di servizio raccomandata è compresa tra i 20 e i 25°C affinché siano in grado di esprimere al meglio i profumi e i sapori. Sono disponibili, oltre ai classici con uvetta e canditi, il Gingerapple, mandorlato con mela annurca, uvetta cilena e zenzero candito; il Cioccolato e Pera con pera candita, rum invecchiato e cioccolato fondente al 61%; quello con infuso di tè nero, arancia candita e cioccolato fondente al 72%; il Frutti Rossi con frutti di bosco canditi e copertura al cioccolato bianco.



Pasticceria Angelo Grippa, i panettoni artigianali



Pasticceria Angelo Grippa, il panettone artigianale classico



Pasticceria Angelo Grippa, il panettone artigianale classico

Particolare rilievo nella produzione hanno il Pan del Sele, il PanCiauliello, il Babettone e l'ultimo nato, il Panalburni.

Il Pan del Sele è un lievitato, omaggio ai ricordi di infanzia e alle radici che rappresentano il cordone ombelicale con la città di origine, nonché ai frutti come nespolo, corbezzolo e more selvatiche che quando Angelo era piccolo venivano raccolti nella località di San Donato sui Monti di Eboli e nei campi della Piana del Sele e che oggi sono quasi del tutto dimenticati.

Il PanCiauliello è un panettone dal gusto agrodolce. Le sue origini si ritrovano in un piatto tipico locale, una zuppa fatta con conserva di pomodori, pomodori essiccati, olive nere e aglio. E' farcito con aglio candito, olive nere in salamoia e pomodori essiccati.



Pasticceria Angelo Grippa, il taglio del Pancauliello

Il Babettone invece è il risultato della fusione di un dolce tipico della tradizione napoletana e del simbolo delle feste natalizie nel Nord Italia, quindi babà e panettone. E' un panettone farcito con uva passa e canditi messo in infusione nella tradizionale bagna del babà. L'idea nacque quando Angelo lesse che entrambi sono composti da un impasto che viene fatto risalire al popolo polacco (secondo quanto è tramandato Re Stanislao Leszczyński, suocero di Luigi XV di Francia, si faceva preparare un dolcino molto asciutto che in un secondo momento iniziò a essere inzuppato nel Tokaj e nello sciroppo per renderlo più morbido).

Il Panalburni è un lievitato con infuso di tè Pu-erh 2007, funghi chiodini canditi dei Monti Alburni e cioccolato fondente 72% mono origine Equador. E' nato dall'incontro a Pianeta Bufala con Giustino Catalano che nel 2014, insieme a Giuseppe Musella e Riccardo Abbruzzese, ha fondato Gu Shu, la prima associazione per la diffusione della cultura del tè che ha sede a Napoli. Questo è un tipo molto particolare di tè perché le foglie sono

invecchiate e subiscono una doppia fermentazione. I cinesi ne definiscono il gusto come di “terra bagnata da pioggia recente”. Ecco perché questo dolce richiama alla mente una passeggiata al profumo di rugiada nei boschi dei Monti Alburni.

Per quanto riguarda invece le Colombe c'è la Classica glassata alle mandorle con arancia candita, l'Ace glassata alle mandorle con arancia, limone e carota, quella glassata alle mandorle con frutti tropicali canditi e quella glassata al cioccolato con arancia candita e infuso di tè nero.

Nel colorato e vivace banco spuntano anche cioccolatini, paste di mandorla, macaron e cupcakes.



Pasticceria Angelo Grippa, la cioccolateria



Pasticceria Angelo Grippa, le paste di mandorla

In negozio si possono trovare anche il liquore alle more selvatiche e il limoncello, entrambi di produzione propria.



Pasticceria Angelo Grippa, alcuni prodotti

Angelo Grippa partecipa anche a iniziative di settore come [Re Panettone](#), manifestazione conclusasi alcuni giorni fa nell'ambito della quale ventitré pasticciere provenienti da tutta Italia hanno presentato i loro panettoni artigianali.

L'offerta è resa ancor più completa dalla collaborazione, avviata di recente, con Angela Caliendo, professionista ebolitana specializzata nella decorazione di torte. In questo modo si offre la possibilità di gustare creazioni in cui forma e contenuto vanno a braccetto, dove la qualità e la bontà sono presentate con cura secondo criteri di equilibrio e armonia di forme e colori.



Angelo Grippa

Angelo Grippa Pasticceria
Via San Bernardino, 21
Eboli (Sa)
Tel. 0828.367033
www.angelogrippa.it (in corso di attivazione)
info@angelogrippa.it

Foto di Luigi Savino