

La spesa

Anche a Torino le dolci seduzioni di Avidano

di Leo Rieser

Nel 1996 Marco Avidano rileva, in piazza Umberto I a Chieri, proprio sotto l'Arco Trionfale, la Pasticceria Basilio, che, dopo la ristrutturazione del 2005, assume il suo cognome. Da una settimana, Avidano ha raddoppiato ed è sbarcato a Torino, anche qui in pieno centro, nello strategico tratto compreso tra piazza Castello e piazza Carignano. Nel locale (ex Bon-Bon) troneggia un bancone vetrina che dona il giusto risalto alla produzione (mantenuta nel laboratorio principale) mentre le pareti riflettono i colori aziendali: arancione, marrone e crema. Il dehors, sulla frequentata via Accademia delle Scienze, è un luogo perfetto per consumare la prima colazione visto che le opzioni proposte sono ben 21:

croissant, brioche con lievito naturale, classica o con marmellata, fagottino al cioccolato o in modalità "zero" (senza uova e burro) fino alla linea vegana, kamut con frutti di bosco o farro con arancia e cioccolato. Il panettone è il grande orgoglio della casa, Marco si è guadagnato l'accesso alla finale della Panettone World Championship, che si terrà a Rho il 20 ottobre. Ora di panettoni ce ne sono in vendita già di due tipi, tra cui quello, squisito, alle amarene, e la scelta aumenterà ovviamente nei mesi a venire. Tra le torte la Sacher – che oltre alla marmellata di albicocca contiene quella d'arancia amara fatta in casa –, la Caterina (mousse di cioccolato e lamponi), la Tre Cioccolati e la Sette Desideri. Nel 2016 Marco ha inventato la Tropézienne alla Chierese, geniale abbinamento tra tradizionale focaccia di Chieri e crema

chantilly, mentre l'anno scorso, durante il Salone del Gusto di Torino, sono state create delle rilucenti e deliziose mousse. Le trovate sia in formato pasticcino che monoporzione, nella loro ricetta la frutta si fonde con un altro ingrediente: mirtillo e biancomangiare, lampone e cioccolato, albicocca e gianduia, limone e nocciola. Il cioccolato è un altro talento di Avidano. È stata rilanciata con un packaging aggiornato la Tavoletta Radiosa, una specialità – ideata nel 2006 con il designer Corrado Tibaldi – che stimola i cinque sensi, mentre cremine e gianduiotti, anche in versione mini, sono ormai collaudate espressioni del marchio.

**Avidano Pasticceria
via Accademia
delle Scienze 3/h, Torino
7.30/20 (domenica 8.30/20)
info 011/2760420**

