

MACARONS : VENEZIA-PARIGI ANDATA E RITORNO

di Wally Massimo

Oggigiorno non c'è pasticceria, ovunque nel mondo, che non esibisca dei pasticcini rotondi e variopinti nella propria vetrina. In Giappone si chiamano makaron, in Corea macarong, dove è evidente la derivazione etimologica comune. Per datare la loro prima apparizione in Francia bisogna risalire al 1533 anno del matrimonio di Caterina de' Medici, figlia di Lorenzo II, che andava in sposa al duca di Valois, figlio di Francesco I (estimatore e protettore di Leonardo da Vinci) che salirà al trono alla morte del padre, con il nome di Enrico II. Ma qui non ci soffermeremo sull'importanza di Caterina de' Medici nella politica europea e francese o per avere dato i natali a tre re di Francia, ma la rivoluzione e l'arricchimento che ha portato nella cucina francese. Come si sa Caterina portò con sé abitudini culinarie e cuochi italiani, perché essendo sia "gourmet" che "gourmande", non era soddisfatta della cucina francese di allora. Si occupò anche di "mise en place" mettendo tovaglia e tovaglioli in tavola e sorprendentemente (per i francesi) la forchetta. Fino ad allora in Francia si mangiava con tre dita, anche se si portava il cibo alla bocca con affettata eleganza. Tra questi cibi prediletti da Caterina c'erano anche dei dolcetti, preparati dai suoi cuochi già in occasione del suo matrimonio e già conosciuti a VENEZIA. Questi dolcetti furono denominati per la prima volta "macarons" dal grande scrittore Rabelais nel suo "Gargantua et Pantagruel" nel 1552. All'epoca di Rabelais "macaron" era la parola con la quale venivano chiamati scherzosamente gli abitanti del Belpaese, per corruzione della parola maccherone (dialettale maccarone) e quindi non aveva l'accezione spregiativa che ha oggi.

Ovviamente questi dolcetti erano un po' diversi da quelli che noi conosciamo oggi. Nel tempo la ricetta originale si è in parte modificata. Nell' '800 gli unici "macarons" conosciuti erano alla marmellata, al liquore e alle spezie. La diffusione dei "macarons" risale al 1930 grazie al pasticcere Pierre Desfontaines, che lavorava nella pasticceria Ladurée, ubicata a Parigi, in rue Royale, che ne iniziò la produzione. I "macaron" scalarono il successo presentandosi in diversi gusti anche salati. Sono composti da due gusci rotondi dalla superficie liscia e bombata e si ottengono mescolando albume d'uovo, sale, farina di mandorle e zucchero a velo. Vengono poi uniti da una crema ganache al burro e marmellata, talvolta in versione salata al foie gras. Solo dal 2000 si usa differenziare il sapore del guscio esterno rispetto al sapore della sua crema all'interno. La concorrenza ora è spietata. Ladurée ha già aperto alcuni negozi in Italia: Milano, Lucca, Firenze, Roma e presto anche a Venezia (il macaron è tornato da dove è partito). Di sicuro a Venezia (Cannaregio) sono arrivati i "macarons" della pasticceria veneta Flego (Verona), che ha sostituito un negozio di maschere cinesi