

Storiedi

# pa. stic ce ria



# La voce della natura

PASTICCERIA AGRICOLA  
CILENTANA  
PIETRO MACELLARO



VALORIZZARE I SAPORI E I PROFUMI AUTOCTONI DEL TERRITORIO CILENTANO PER INTERPRETARE LA PASTICCERIA IN CHIAVE UNICA E PERSONALIZZATA. UNA MISSION CHE CONIUGA EGREGIAMENTE AGRICOLTURA E ARTE BIANCA

QUELLA CHE VI RACCONTIAMO È UNA STORIA AFFASCINANTE E ORIGINALE, DOVE L'ARTE PASTICCERA SI TRASFORMA IN RICERCATO STRUMENTO PER ESPRIMERE ED ESALTARE LA RICCHEZZA DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO CIRCOSTANTE. Siamo nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, ai piedi del Monte Cervati, regno incontaminato di profumi e sapori che sono l'espressione di varietà frutticole e orticole antiche. Qui sorge il laboratorio di pasticceria di Pietro Macellaro, circondato da quattro ettari di terreno completamente destinato a coltivazioni biologiche di oltre quaranta varietà di frutta autoctone, uliveti, vigne e orto per la produzione di ortaggi e erbe aromatiche.

### GLI ALBORI

Per ripercorrere l'intera storia del marchio Macellaro occorre però risalire alla Seconda Guerra Mondiale e alla prigionia in terra africana del nonno Pietro che ha l'occasione di condividere questa triste esperienza con un pasticciere napoletano di nome Ferdinando Guariniello. Nel tempo Pietro apprende quell'arte che, dopo la guerra, gli servirà per cercare fortuna a San Paolo del Brasile, diventando uno dei pionieri della diffusione della pasticceria napoletana in terra sudamericana. Una volta rientrato in Italia Pietro Macellaro ritrova le sue radici nel territorio cilentano dove avvia l'azienda. È sul finire degli anni Novanta che il giovane nipote, suo omonimo, porta il proprio bagaglio di competenze oltre a una forte personalità curiosa e anticonformista, desiderosa di rompere schemi e retaggi obsoleti. La formazione presso la Boscolo Etoile Academy a fianco di professionisti internazionali che gli insegnano la chimica degli ingredienti e le tecniche di alta pasticceria, seguita da alcuni anni di esperienze sul campo presso note pasticcerie in diverse regioni italiane, portano Pietro ad acquisire gli strumenti per dare una svolta all'azienda. "Tornato nel Cilento ho cercato con estro, ricercatezza e creatività di dare la possibilità alla natura circostante di esprimersi attraverso le mie competenze di pasticciere – spiega il giovane titolare –. La nostra è una terra ricca di pastorizia e di agricoltura, di piante autoctone che meritano di essere adeguatamente valorizzate. Quello che ci differenzia da tutti gli altri pasticceri è che noi non siamo solo degli abili trasformatori di materie prime di alta qualità, ma ne siamo anche i diretti produttori.

Questo, oltre ad offrire una garanzia assoluta su tutto il ciclo produttivo, fa sì che le nostre specialità sprigionino sensazioni aromatiche e olfattive nuove, che i clienti, con nostra grande soddisfazione, riconoscono e dimostrano di apprezzare".

# Storiedi Pa. stic ce ria



## TERRITORIALITÀ

Nelle specialità della casa la ricerca della qualità delle materie prime è a tutto campo. Per i prodotti caseari, Pietro Macellaro adopera burro e latte di bufala proveniente da selezionati allevamenti nella Piana del Sele. "Il burro di bufala, a parità di grassi, contiene meno colesterolo rispetto a quello vaccino, oltre ad avere un profumo e un gusto unico che si apprezza anche nel dolce finito. Curiamo personalmente la lavorazione del latte che acquistiamo fresco, per poi trattarlo nel nostro laboratorio anche per produrre il mascarpone adoperato nelle nostre specialità. La stessa cosa vale anche per la frutta. Durante i miei soggiorni in Spagna ho imparato la tecnica per produrre l'uva passa e l'arte per essiccare i nostri fichi dattati, in modo da mantenerli più morbidi e delicati. Infine dal nostro orto e dai nostri fiori provengono tutte le erbe aromatiche e gli olii essenziali delle nostre ricette".



## l'offerta di...

### *Monoporzioni al cioccolato*



Malaga e Operà. Classici d'autore in formato individuale; per la clientela che ama gli abbinamenti tradizionali

### *...e alla frutta*



Fragolella (in secondo piano), per tutti coloro che non sanno rinunciare ai piaceri di stagione e al gusto intenso e inimitabile della frutta fresca

60



## *Il meraviglioso mondo*



Ce n'è davvero per ognuno: melanzane e pistacchi, fichi d'india. Ma anche pomodori verdi e arance, fichi e limoni...

## *...delle conserve*





# Storiedi pa. stic ce ria



## ABBINAMENTI INCONSUETI

Con le sue specialità, dai lievitati da forno, tutti rigorosamente lavorati con lievito madre, alle monoporzioni, dalle torte alle confetture, dai biscotti alle praline, Pietro Macellaro esprime al meglio la costante ricerca di accostamenti sorprendenti che trasformano i suoi dolci in una sinfonia di aromi, colori e consistenze inebrianti. Monoporzioni al Peperone, Pomodoro e Cioccolato, Fagioli Cilentani e Cioccolato, Melanzane, Pistacchi e Cioccolato, panettoni con Arancio, Cioccolato e Lavanda, Cioccolato e Peperoncino di Controne, Castagne al Ginseng e Cioccolato o ancora Quattro Stagioni (cioccolato fondente, arancio candito, amarene, fichi bianchi del Cilento e marroni canditi), praline all'Olio Extravergine d'Olive con pezzetti di Olive Nere Semicandite o al Tartufo, Pesca e Rosmarino, rendono l'idea della ricchezza dell'assortimento. Tra le torte, merita una menzione speciale "Perlanera", con cui Pietro Macellaro si è aggiudicato la medaglia d'oro come primo classificato tra i 110 partecipanti del concorso nazionale dolci alle castagne del 2011. E rimanendo in tema di riconoscimenti, il giovane pasticciere ha vinto anche il terzo posto per la confezione dei suoi panettoni nell'ultima edizione di "Re Panettone". "Curo il packaging con la stessa attenzione che dedico ai prodotti e al rispetto della natura. Per questo adoperiamo cartone riciclato e le nostre confezioni sono studiate per ridurre al massimo gli ingombri, realizzate con volumi multipli che ci permettono un migliore stoccaggio nei pallet, in modo da ottimizzare e contenere i costi di spedizione dei prodotti agli hotel, ristoranti e rivenditori nostri clienti".

Pasticceria Azienda Agricola Pietro Macellaro  
Via Madonna delle Grazie 28  
Piaggine (Sa)  
tel. 328/6188973  
[www.pietromacellaro.it](http://www.pietromacellaro.it)

## IL PANBRIGANTE

Tra le specialità più apprezzate della casa rientra il Panbrigante, una ricetta che trae origine nell'Ottocento. "Ero alla ricerca di un dolce tipico della nostra zona, da riscoprire e reinterpretare. All'epoca del brigantaggio sembra che fosse diffuso un dolce semplice, simile a una pagnottella di farina, lievito madre, miele e frutta secca (mandorle, fichi secchi) che la leggenda racconta essere stato molto gradito ai briganti che lo portavano con sé come preziosa e durevole fonte calorica, in modo da diradare l'approvvigionamento di cibo e ridurre il rischio di essere catturati. Così ho deciso di rivisitare la ricetta, personalizzandola e arricchendola anche con il cioccolato, realizzando un dolce dalla consistenza morbida e piacevole, ideale in tutte le stagioni".

