

I dolci di Sochi nascono a Carmagnola

Per gli atleti della nazionale olimpica russa

La storia

CRISTINA INSALACO

Diciamo che la Russia gli porta fortuna. Dopo il panettone d'oro da 80 mila euro venduto per Natale a un magnate russo, Dario Hartvig, 42enne pasticcere di Carmagnola, è stato chiamato da un organizzatore di eventi russo per preparare dei dolci «olimpici» per due feste a Sochi. Ha preparato 70 dolci martedì sera, per una festa in un albergo con gli atleti della nazionale russa. E ieri sera c'è stata la festa più impor-

tante in uno chalet sopra le piste da sci, per 50 persone, con dirigenti della nazionale, politici e atleti.

Ricetta vincente

Il dolce per il quale è volato fino a Sochi ha degli echi tutti torinesi. «Ho voluto portare alle Olimpiadi un po' del mio Piemonte - racconta Dario -. E così, dopo una consultazione sulla mia pagina Facebook, ho scelto i tre ingredienti del dolce: nocciola, cioccolato e zabaione». Ingredienti che la settimana scorsa erano già partiti da Caselle a Sochi, e che sono arrivati nella cucina di un albergo in cui ha preparato il dessert. Insieme ai 120 piatti firmati «Hartvig Dario».

Sopra questi piatti ci sono tre sfere di cioccolato fondente con dentro una mousse ai tre ingredienti: in quella al centro c'è il ripieno di cioccolato (che rappresenta l'oro), a fianco c'è

la sfera che rappresenta l'argento ed è alla nocciola, la terza è con lo zabaione ed è il simbolo del terzo posto del podio. «Poi, su ogni monoporzione ho aggiunto una foglia d'oro e una d'argento, commestibili, e una foglia pennellata di bronzo». A completare il dolce, Dario ha creato i cinque cerchi olimpici con lo zucchero colorato. E con una base di zucchero, che sembra ghiaccio.

Passaparola e visibilità

«La storia del panettone d'oro e diamanti mi ha dato una visibilità inaspettata in mezzo mondo - dice -, e infatti ho venduto altri panettoni d'oro (un po' meno costosi) anche in Ucraina e Svizzera». Il passaparola poi, l'ha portato fino alle Olimpiadi di Sochi. Oggi Dario è anche docente di alcuni corsi di pasticceria all'istituto «Ifse» di Torino (Italian Food Style Education culinary) e al «Teatro 7» di Milano. E fa que-

sto mestiere da quando aveva 14 anni.

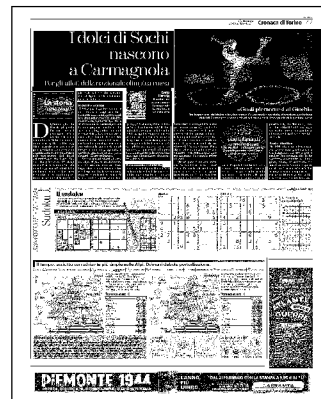
C'era il papà di un suo amico che faceva il pasticcere. E così Dario fin dall'asilo andava in questa pasticceria, nel quartiere Barca di Torino, a vedere il papà dell'amico preparare torte. E qualche volta metteva le mani nelle uova e farina pure lui. «Da qui è nata la mia passione - racconta -. Ho poi lavorato come dipendente in pasticcerie in Francia, Australia e Stati Uniti, ma ogni volta che imparavo qualcosa di nuovo mi stufavo e cambiavo stato».

Nuovi obiettivi

Nel 1996 è tornato a Torino per comprare una pasticceria a Carmagnola, da dove poi è partita l'esperienza che lo ha condotto a conquistare il magnate russo. E sull'onda del successo quest'anno ne aprirà un'altra a Torino. «Chissà, forse un giorno ne inaugurerò anche una a Mosca», scherza Dario. Scherza, ma non troppo.



Dario Hartvig
Il pasticcere aveva venduto un panettone d'oro a un magnate





«Gusti piemontesi ai Giochi»

Tre ingredienti del dolce olimpico nato a Carmagnola: nocciola, cioccolato e zabaione
I dolci di Carmagnola sono entrati nel menu delle feste per la delegazione russa

120
piatti firmati

su ciascuno di questi
ha servito il dolce preparato
appositamente per i Giochi
e la Nazionale russa