

Sal De Riso: la cottura perfetta di Moretti Forni è un ingrediente importante per la mia produzione

Il pasticcere campano ha scelto il forno statico serieS per il suo laboratorio: «Lo uso per i bigné, il pane, per pizze e focaccine. Ma anche il famoso babà...»

14-12-2022



Sal De Riso con il nuovo arrivato nel suo laboratorio, il forno *serieS* di Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>)

Salvatore De Riso, per tutti **Sal**, pasticcere, volto televisivo e Presidente dell'*Accademia Maestri Pasticceri Italiani*. La sua carriera è iniziata dalla Pasticceria De Riso (<https://www.salderiso.it/>) di Minori, che prima era un piccolo bar-tabaccheria, in provincia di Salerno, e che con il suo lavoro è diventata una celebre e amatissima insegna sul lungomare, gestita ancora personalmente dal pasticcere. Soprattutto, **De Riso** ha gradualmente conquistato il mondo con una grande varietà di creazioni dolci, che hanno fatto conoscere in ogni angolo del continente i sapori della Costiera Amalfitana, di cui è orgogliosamente figlio e di cui si è assunto con altrettanto orgoglio la responsabilità di essere un ambasciatore.



Un elemento fondamentale dell'identità professionale di **Sal De Riso**, un ingrediente irrinunciabile per la sua carriera, è la cura assoluta, la ricerca quasi maniacale, per la qualità delle materie prime e di ogni aspetto che riguarda la produzione. Coerentemente con questo approccio, l'ultima novità nel laboratorio del pasticciere campano è l'arrivo di un forno serieS (<https://morettiforni.com/serie-s/>) di Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>): il forno elettrico statico con i consumi più bassi al mondo, dalla versatilità unica, adatto a qualsiasi cottura con la precisione e l'affidabilità che ha reso *Moretti Forni* leader nel suo settore.





«In questi anni - ci spiega **De Riso** - chiaramente ho lavorato con tipologie diverse di forni, anche in funzione delle differenti esigenze di cottura. La scelta di affidarmi alla tecnologia *Moretti Forni* per un forno statico elettrico come *serieS* deriva dal desiderio di poter contare su uno strumento che mi garantisca la massima precisione nella realizzazione di alcuni prodotti. Prodotti di qualità altissima, che questo forno ci permette di realizzare quotidianamente al livello che desidero, con una continuità ammirevole».





Quando poi **Sal De Riso** inizia a farci degli esempi di quali siano questi prodotti, è difficile non farsi venire l'acquolina in bocca solo grazie a queste suggestioni: «Parliamo di pane, di focacce, di bignè, di tante preparazioni che richiedono cotture differenti. Quello che dice **Mario Moretti** (AD di *Moretti Forni*, ndr), cioè che il calore è un ingrediente, è una grande verità. La cottura giusta di un dolce, di un lievitato, di un pane, di una pizza, è fondamentale per alzare il livello qualitativo di quel prodotto: una cottura sbagliata, imperfetta, vanifica tutti gli altri sforzi profusi».





«Nel mio *serieS Moretti Forni* - prosegue nel suo racconto **De Riso** - cuocio tutte le mie paste choux, che mi servono per i bignè e per altri diversi utilizzi. Lo stesso vale per il pan di spagna, per tutto il pane, le pizze e le focaccine: i risultati con *serieS* sono costantemente migliori. Ad esempio, parlando della pasta per i bignè, grazie alla pietra refrattaria su cui posiamo i prodotti, e alla distribuzione del calore che concentriamo sulla platea, quindi dal basso, si ottiene uno sviluppo maggiore. Così i bignè, gli eclair, ma anche le tradizionali zeppole di San Giuseppe, risultano leggeri, ariosi, mai deformati, e vuoti all'interno così come devono essere. La precisione e la continuità nel risultato finale che mi garantisce il *serieS* non hanno paragoni».





Ma l'elenco di **Sal De Riso** non è ancora terminato: «Sono molto soddisfatto anche della cottura che ottengo sui piccoli lievitati da colazione e sul nostro famoso babà, che noi eravamo abituati a cuocere nei ventilati. In un forno statico di questo tipo riusciamo ad avere una qualità maggiore, uno sviluppo sempre preciso, e la ventilazione non rischia di deformare il prodotto. Infine, anche in momenti grande produzione come quello che stiamo attraversando con l'arrivo del Natale, *serieS* è una garanzia, perché la sua precisione rimane costante anche dopo molte ore di utilizzo, mentre la bassissima dispersione del calore permette di lavorare sempre in modo nfortevole».



E siccome **Sal De Riso** ha ricordato la grande attività che caratterizza il mese di dicembre, quali sono i prodotti più rappresentativi per il Natale targato **De Riso**? «La nostra produzione si concentra soprattutto su diverse ricette tradizionali, prodotti da credenza, farciti con creme di ricotta, biscotti secchi tradizionali campani, i grandi lievitati come panettone e pandoro di gusti diversi, poi abbiamo molte prelibatezze a base di cioccolato. Quest'anno in particolare lanceremo l'idea del *Corno di cioccolato*, che suggeriamo come centrotavola per Natale e Capodanno, con la sua caratteristica forma "portafortuna", e dei *Cornetti di cioccolato*, che possono essere usati come segnaposto».





Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it (<https://www.identitagolose.it/>) e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.identitagolose.it%2Fsito%2Fit%2F408%2F32245%2Fforni%2Fsal-de-riso-la-cottura-perfetta-di-moretti-forni-e-un-ingrediente-importante-per-la-mia-produzione.html&title=Sal%20De%20Riso%20e%20la%20cottura%20perfetta%20di%20Moretti%20Forni>)
([/#facebook](#)) ([/#twitter](#))

PARTNERS