



***Regioni & Città - Tommaso Perrucci,
l'Arte del Cioccolato, i segreti della
Pasticceria ed il mondo colorato della
Gelateria: la continua ricerca del Bello***

Cerignola (Fg) - 22 feb 2020 (Prima Pagina News) Arte della

Pasticceria, Gelateria di alta fascia, il meraviglioso mondo del cioccolato ed i suoi infiniti segreti, il tutto accomunato in un progetto che si imporpora di Arte, Letteratura, Musica e Pittura. Un solo nome: Tommaso Perrucci ed il suo Bramo I Cioccolati

Tommaso Perrucci, ancorché giovane, ha alle spalle una grande tradizione. Antichi retaggi che nella sua famiglia fanno di pasticceria e gelateria, campo dove si sono raggiunte punte di assoluta eccellenza e di grande creatività, dove riconoscimenti, attestati e celebrazioni ripetute nel tempo avvalorano il livello che la sua famiglia ha raggiunto non solo in terra di Puglia ma potremmo dire anche in sede internazionale. Esempi: il gelato Pane di Altamura e Crema spalmabile di Nocciole e Cacao, gusto Caffè e Ricotta di bufala. Insomma, c'è da perdere la vista, in tutti quei colori ma anche le papille gustative sono in eterno fremito. Tommaso Perrucci si illumina quando parla della sua esperienza personale, ravvivata e corroborata di sacrifici, studi intensi e specializzazioni che gli consentono oggi di svolgere la sua personale ricerca alchemica. "E' la mia filosofia di riferimento, porre insieme la tradizione e l'evoluzione. Da una parte grande rispetto per le esperienze accumulate in passato e che caratterizzano questo territorio, la Daunia, la Puglia, l'Italia e dall'altra parte il continuo coltivare la fantasia, la creatività, soprattutto la curiosità. Non a caso, un volume cui faccio spesso riferimento è "Il Manuale di Istruzioni per la Pasticceria" dove trovo sempre stimoli e incoraggiamento per la mia sperimentazione in termini creativi. Sono nati così il gelato Pane di Altamura e Crema di nocciole e cacao spalmabile, dove al palato giungono i sapori tipici della nostra terra, della nostra gioventù, dei tempi in cui si è bambini. E così è nato anche il gelato Pizza Sette Sfoglie, un dolce tipico dei rituali invernali del nostro territorio ma che -nella dimensione del gelato- acquisisce una forma moderna, contemporanea e che mette insieme le propensioni al gusto delle generazioni più avanti in età ed i giovani. Proprio seguendo questi principi, per fare un altro esempio, ho creato la Torta Mascagni. Il grande Maestro, Autore tra altre opere, della Cavalleria Rusticana che compose proprio qui a Cerignola, era notoriamente un appassionato di cioccolato ma anche della Sicilia, dei suoi sapori, dei suoi colori e sapori. Ho allora elaborato prima un'idea e poi la sua versione sotto forma di torta, inserendo tra gli ingredienti la ricotta, i chiodi di garofano, il mosto cotto -altro tratto tipico della nostra cultura e della nostra terra- il cioccolato fondente. Tutto questo è stato il frutto dello studio, dell'analisi e della mia curiosità". Nella sede della sua cioccolateria BRAMO I CIOCCOLATI, a Cerignola, Provincia di Foggia, lavora circondato da immagini neoclassiche, quadri come se fosse un museo pervaso di colori e luci e dove si svolgono ciclicamente anche eventi e presentazioni



librerie. Il Bello impera sovrano. Un pensiero ai giovani: “Educare, essere pionieri, avere tanta pazienza. La creatività è tipica dell’Arte italiana, la Bellezza ci contraddistingue e ci fa riconoscere nel Mondo. Ma c’è bisogno anche di approfondire ed affinare la professionalità. Ai giovani dico di agire, farsi le domande e seguire il proprio estro, la propria curiosità”. (Francesco Tortora) BRAMO I CIOCCOLATI, via Don Minzoni, 120, Cerignola (FG), tel: 0885/746169 Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/Bramoicioccolati/> Pagina Personale: <https://www.facebook.com/tommaso.perrucci.71> Profilo Instagram: <https://www.instagram.com/ilbaronetommaso/?hl=it>

(Prima Pagina News) Sabato 22 Febbraio 2020