

# di Padova il mattino

VENERDI' 1 febbraio 2002

DOLCI

## Le ricette di Luni in un libro

E' padovano l'unico rappresentante d'Italia chiamato a comporre la collana «Eurodèlices» che riunisce il ghotà della gastronomia dolciaria europea.

Per la prima volta, intenditori eccellenti del mondo della tavola si sono riuniti per offrire un panorama affascinante della pasticceria europea attraverso le loro migliori ricette. Mastro Paolo Luni della Pasticceria Estense di via Forcellini 76 a Padova è stato convocato per dare il suo contributo per riunire le più raffinate specialità di pasticceria: creazioni italiane, francesi, belghe, olandesi e lussemburghesi, spagnole, svizzere, inglesi, scandinave, greche, portoghesi e tedesche tutte riunite in una «bibbia della gastro-

nomia europea». Con le sue dieci ricette Paolo Luni ha proposto alcuni dolci squisitezze dell'arte pasticceria italiana: la pazientina e il pan del Santo (tipici padovani), le frittelle veneziane, i crostoli, i galani, la gubana, la torta di Carote, di mandorle, la fregolotta, i cantucci di Prato e la pastiera napoletana. «Per la nostra pasticceria — ammette Federica Luni, che promuove in Italia l'azienda di famiglia e si occupa della vendita delle leccornie — è stata una vera soddisfazione. Dal nonno Egidio partito da Este nel 1925 fino a mio fratello Francesco che rappresenta la quarta generazione, la dedizione alla pasticceria è stata totale. Siamo visibili anche in Internet sul sito [www.pasticceriaestense.it](http://www.pasticceriaestense.it)».

Paolo Luni (a destra nella foto) e il figlio Francesco. Le loro ricette



In questa operazione internazionale si fondono usi e costumi, passioni e segreti di un intero continente, per creare qualcosa di nuovo e donarci sempre più gioia attraverso specialità deliziose. Per

la realizzazione dell'enciclopedia i maestri pasticceri si sono assunti la responsabilità che la loro ricetta doveva essere assolutamente veritiera. Un'apposita commissione controllerà.

(Carlo Bellotto)