

Ecco “LA RINASCITA”: messaggio di speranza nella super torta di Sebastiano Caridi

(Italian and English version) –

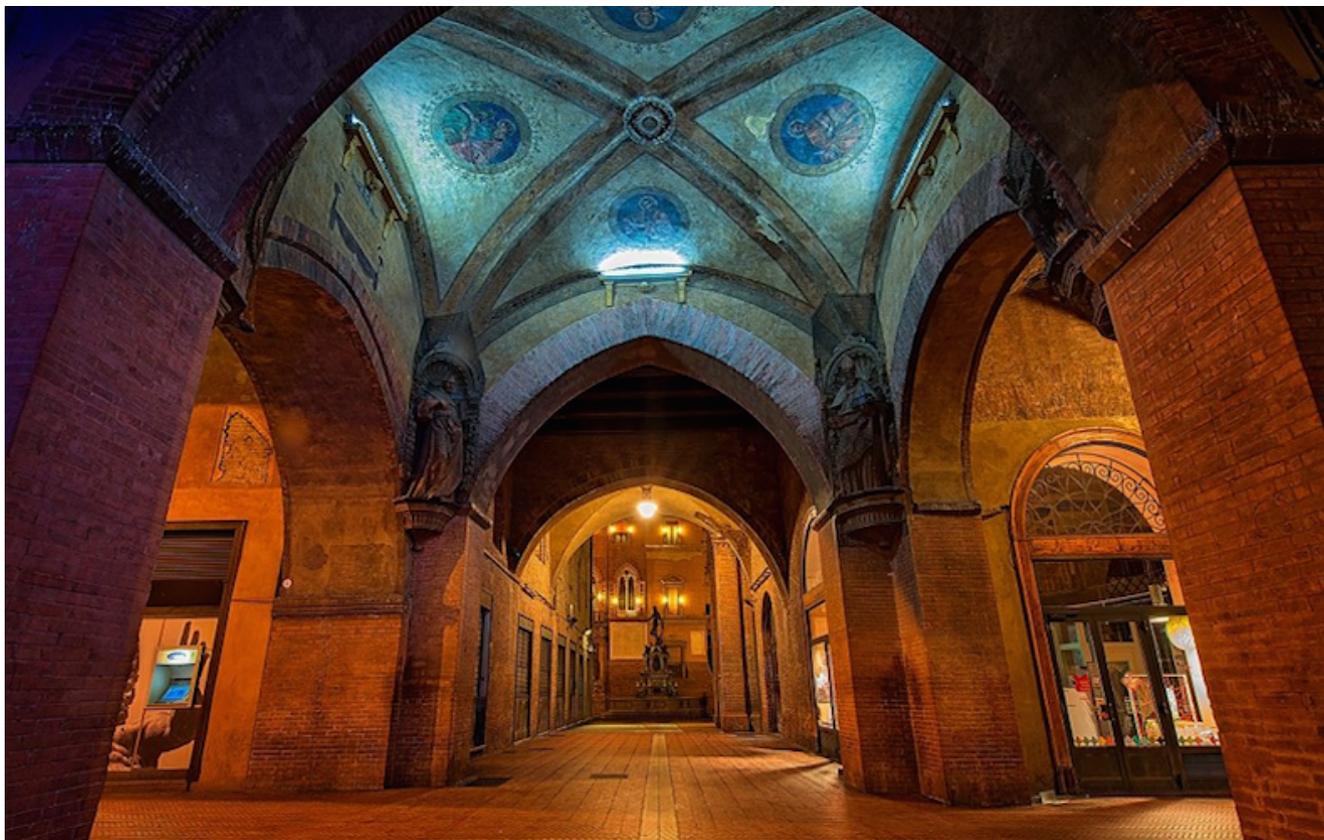
Bologna. Siamo nel pieno centro della città, letteralmente a due passi da **Piazza Maggiore**, una delle piazze più belle d’Italia, arricchita da importanti edifici come la **Basilica di San Petronio**, il **Palazzo dei Notai**, il **Palazzo d’Accursio**, il **Palazzo dei Banchi**.



La Basilica di San Petronio

Esattamente di fronte a San Petronio, sorge il **Palazzo del**

Podestà la cui parte più celebre è il Voltone, con il suo curioso effetto acustico, infatti posizionandosi nei due angoli opposti della volta, sarà possibile parlarsi in tutta segretezza. Parlando di privacy...



il Palazzo del Podestà la cui parte più celebre è il Voltone, con il suo curioso effetto acustico

Un Nettuno troppo 'dotato'?

In Piazza Maggiore trionfa l'imponente statua del Nettuno del Giambologna.

Il Dio del Mare è nudo, possente e sfoggia un 'attributo maschile', beh, piuttosto generoso... Ma attenzione, basterà fare qualche passo più in là per accorgerci che si tratta semplicemente del suo dito. Pare che l'illusione ottica fosse volutamente una rivincita dell'Autore nei confronti di un Cardinale che gli aveva chiesto di ridurre il più possibile le dimensioni delle parti intime del Nettuno...



Nettuno ... trompe l'oeil. L'imponente statua è simbolo del potere papale: come Nettuno domina le acque così il Papa domina il mondo.

Palazzo Fava, scrigno di storia, arte e bellezza.

Le splendide sale del piano nobile sono adornate dai celebri affreschi realizzati dei Carracci e hanno ospitato mostre di rilevanza nazionale e internazionali, tra queste la suggestiva "Vivaldi. La mia vita, la mia musica" dedicata al grande autore de "Le Quattro Stagioni". Momentaneamente è chiuso, speriamo riapra presto al pubblico, perchè le sue sale e le sue magnifiche mostre lo rendono un luogo davvero magico.



Palazzo Fava e la scrivania di Antonio Vivaldi

Bologna, città imprevedibile. Proprio all'interno del Palazzo, ci aspetta una 'dolcissima' sorpresa : la **Pasticceria di Sebastiano Caridi** calabrese, faentino d'adozione, vincitore del contest televisivo "Il piu` grande pasticcere d'Italia"



"Maestro" Sebastiano Caridi nella sua pasticceria di Bologna

Oltre alla sede di Faenza, Sebastiano ha aperto il nuovo locale bolognese che offre tutta la sua produzione. In un vero tripudio di colori, forme e sapori, troviamo pasticceria,

cioccolateria ma anche cucina, pane e lievitati, biscotti.



I macarons di Caridi

A proposito di questi duri tempi di pandemia, Sebastiano ha dichiarato *“Grazie alla famiglia, agli amici e alla responsabilità che ho nei confronti di 35 dipendenti è però tornata la voglia di lottare, abbiamo anche lanciato una nuova torta che abbiamo chiamato ‘La Rinascita’, con rumble al pistacchio, marmellata di arancia amara, pralinato, chantilly di cioccolato bianco e vaniglia, pesca sciropata Romagna”*

**Un nome di grande augurio...
impossibile non ‘rubargli’ la
ricetta...**

TORTA RINASCITA



La Torta Rinascita di Sebastiano Caridi

Dosi per una torta ø14 (6/8 porzioni)

Crumble al pistacchio (150g)

Burro 30g

Zucchero Canna 55g

Farina Frolla 30g

Farina pistacchio 25g

Farina mandorla 15g

Sale 0,5g

Baking 0,3g

Vaniglia in perle 1g

Impastare tutti gli ingredienti. Lasciar riposare la massa in frigorifero per una notte.

Sbriciolare l'impasto all'interno degli anelli e cuocere a 160° x 17' valvola chiusa

Cake alla pesca (160g)

Burro anidro 20g

Maraschino 1g

Zucchero a velo 15g

Tuorlo 12g

Vaniglia in perle 1g

Albume 6g
Zucchero 6g
Farina frolla 12g
Fecola di patate 10g
Baking 2 g
Pesche sciroppate a cubetti 75g
Montare burro, maraschino e zucchero a velo. Aggiungere tuorlo e vaniglia in perle. Separatamente montare albume e zucchero. Setacciare le polveri. Aggiungere alla montata al burro la meringa e le polveri, alternandoli per 2 volte. Aggiungere le pesche sciroppate e stendere negli anelli. Cuocere a 220° x 18' valvola chiusa



Pronti per la "rinascita"?

Chantilly vaniglia (300g)

Panna 38% 240g

Vaniglia in perle 1g

Cioccolato bianco Belcolade blanc selection 75g

Gelatina 2 g

Acqua 12 g

Portare la panna e la vaniglia a 70°. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare. Aggiungere la gelatina reidratata. Riporre in frigo per almeno 12h prima di dressare.

Pralinato al pistacchio (50g)

Pistacchio 25 g

Zucchero 25g

Olio di riso 5g

Cuocere a secco lo zucchero. Aggiungere i pistacchi tostati e uniformare. Passare in raffinatrice Qino ad avere un composto liscio e omogeneo.

Mescolare in planetaria e aggiungere l'olio.

INFO

Pasticceria Stefano Caridi

FAENZA

Corso Saffi 48/A

BOLOGNA PALAZZO FAVA

Via Manzoni, 2

English version next page

Click Next>

“THE REBIRTH”: message of hope in Sebastiano Caridi’s super cake

Bologna.

We are in the heart of the city, literally a stone’s throw from Piazza Maggiore, one of the most beautiful squares in Italy, enriched by important buildings such as the Basilica of San Petronio, the Palazzo dei Notai, the Palazzo d’Accursio, the Palazzo dei Banchi .



La Basilica di San Petronio

Exactly in front of San Petronio, stands the Palazzo del Podestà whose most famous part is the Voltone, with its curious acoustic effect, in fact by positioning itself in the two opposite corners of the vault, it will be possible to talk to each other in complete secrecy. Speaking of privacy...



il Palazzo del Podestà la cui parte più celebre è il Voltone, con il suo curioso effetto acustico

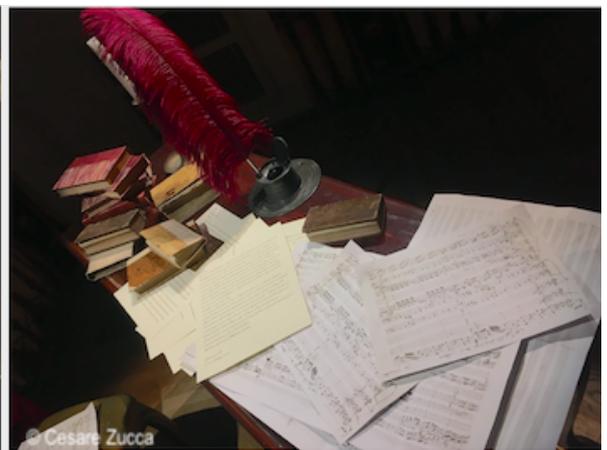
A 'too endowed ' Neptun ?

In Piazza Maggiore triumphs the imposing statue of Neptune by Giambologna. The God of the Sea is naked, powerful and sports a 'male attribute', well, rather generous ... But be careful, just take a few steps further to realize that it is simply his finger. It seems that the optical illusion was deliberately a revenge of the Author against a Cardinal who had asked him to reduce the size of the private parts of Neptune as much as possible ...



Nettuno ... trompe l'oeil. L'imponente statua è simbolo del potere papale: come Nettuno domina le acque così il Papa domina il mondo.

Palazzo Fava, a treasure trove of history, art and beauty. The splendid rooms on the main floor are adorned with the famous frescoes by the Carraccis and have hosted exhibitions of national and international importance, including the suggestive "Vivaldi. My life, my music "dedicated to the great author of" The Four Seasons ". It is currently closed, hopefully it will reopen to the public soon, because its rooms and magnificent exhibitions make it a truly magical place.



Palazzo Fava e la scivania di Antonio Vivaldi

Bologna is an unpredictable city. Right inside the Palace, a 'very sweet' surprise awaits us: the **Pastry Shop of Maestro Sebastiano Caridi** winner of the television contest "The greatest pastry chef in Italy"



"Maestro" Sebastiano Caridi nella sua pasticceria di Bologna

In addition to the Faenza store, Sebastiano has opened this one in Bologna, offering all of his production. In a true riot of colors, shapes and flavors, we find pastry, chocolate but also cooking, bread and leavened products, biscuits.



I macarons di Caridi

Speaking of these hard times of pandemic, Sebastiano said *"Thanks to family, friends and the responsibility I have towards 35 employees, however, the desire to fight has returned, we have also launched a new cake that we have called 'La Rinascita' , with pistachio rumble, bitter orange jam, praline, white chocolate and vanilla chantilly, Romagna peach in syrup "*

**A cake with a great name ...
impossible not to 'steal' the
recipe ...**

TORTA RINASCITA



La Torta Rinascita di Sebastiano Caridi

Ingredients for a cake ø14 (6/8 servings)

Pistachio crumble (150g)
Butter 30g Cane sugar 55g
Shortbread flour 30g
Pistachio flour 25g
Almond flour 15g Salt 0.5
g Baking 0.3g

Vanilla in pearls 1g

Mix all the ingredients. Leave the mass to rest in the refrigerator overnight. Crumble the dough inside the rings and bake at 160 ° x 17 'with the valve closed Peach cake (160g)

Anhydrous butter 20g

Maraschino 1g

15g powdered sugar

Yolk 12g

Vanilla in pearls 1g

Egg white 6g

Sugar 6g

Shortbread flour 12g

Potato starch 10g

Baking 2 9

Peaches in syrup in cubes 75g

Whip the butter, maraschino and icing sugar. Add egg yolk and vanilla pearls. Separately whip egg white and sugar. Sift the powders. Add the meringue and powders to the whipped butter, alternating them twice. Add the peaches in syrup and spread in the rings. Cook at 220 ° x 18 'valve closed



Pronti per la"rinascita"?

Chantilly vanilla (300g)

Cream 38% 240g

Vanilla in pearls 1g

Belcolade blanc selection white chocolate 75g

Gelatin 2 g

Water 12 g

Bring the cream and vanilla to 70 °. Add the chocolate and emulsify. Add the rehydrated gelatine and place in the fridge for at least 12 hours before dressing. Pistachio praline (50g)

Pistachio 25 g

Sugar 25g

Rice oil 5g

Dry the sugar. Add the toasted pistachios and even out. Pass in a Qino refiner to have a smooth and homogeneous mixture. Mix in a planetary mixer and add the oil.

INFO

Pasticceria Stefano Caridi

FAENZA Corso Saffi 48

BOLOGNA Palazzo Fava Via Manzoni, 2