

Domenico Tornatora al bancone. La dolce storia delle pasticceriaaaa

“L’unico modo per resistere alle tentazioni è cedervi”. Solo Oscar Wilde è capace con la sua proverbiale dialettica ad infrangere un senso comune attraverso un gioco di parole.

C’è un’offerta di pasticceria in giro capace disoddisfare ogni tipo di esigenza, e si può restare pure indifferenti, e poi C’E’ Tornatora! C’E’ Tornatora è un nome assertivo: nel nome la missione di rappresentare a Roma una tappa di riferimento irrinunciabile per la gastronomia dolce e salata di pregio. I dolci, tra innovazione e tradizione, sono la passione di una vita: Domenico Tornatora nella Capitale da oltre cinque decenni, con zelo suo e dei suoi collaboratori, senza trascurare la cura delle materie prime impiegate, è divenuto sinonimo di gusto ed affidabilità. Domenico con ancora i pantaloni corti, verso la fine degli anni ’60, entra all’età di 13 anni come apprendista nel laboratorio del maestro Cicala a Piazza Bologna, gli si spalancano davanti agli occhi un mondo dove le uova, le farine e il burro si prestano a realizzare il suo sogno nel cassetto: all’inizio montare una crema o fare un impasto sembra quasi un gioco, ben presto capisce che si tratta di un mestiere da imparare, che le mani possono diventare strumenti favolosi per realizzare qualcosa che ancora non c’è.

La parola mestiere viene da mistero, stare dietro ad un maestro, senza nutrire la passione per quello che si fa, non conduce a nessuna scoperta; un vero maestro lascia emergere il tuo talento e se è anche generoso ti conduce nella sua camera segreta perché tu possa attingere al suo tesoro di esperienze.



Anni di dedizione hanno portato il Tornatora Group ad affermarsi su tutto il territorio della nostra città con innumerevoli pasticcerie: ultimo nato è il locale in via Baldovinetti 91, dove, per la prima volta, dopo decenni trascorsi dietro le quinte, Domenico ha deciso di cimentarsi anche al lavoro di banco! Mentre molti maestri pasticceri contemporanei hanno lasciato il laboratorio per approdare alle vetrine televisive, Domenico ha semplicemente varcato la porta del suo laboratorio artigianale per servire personalmente, al banco o ai tavoli, le colazioni, i dolci, gli aperitivi, i primi piatti, spinto da una irrefrenabile esigenza di voler offrire ancora qualcosa di sé alla propria clientela affezionata.

“Ho avuto l’esigenza di avere un contatto più diretto con le persone, di ascoltare dalla loro viva voce le osservazioni ma anche le congratulazioni, di scrutare furtivamente le piacevoli emozioni nei volti di coloro che scelgono il nostro locale e assaggiano i dolci. La mia curiosità non è esaurita, ancora oggi continuo a creare dolci, ma al banco si è aperta per me una stagione nuova. C’E’ Tornatora significa io sono qui, davanti a te, senza trucchi, se vuoi, per il tuo ristoro fermarti qui, assaggia le nostre pastarelle, i nostri antipasti, i piatti della nostra tavola calda, per il tuo break da noi scegli una tazzina di caffè o un calice di vino”. Questo racconta Domenico Tornatora sorridente al nostro giornale dall’altra parte del bancone in una giornata qualsiasi di C’E’ Tornatora, in via Alessio Baldovinetti 91, bar pasticceria moderno ed elegante, non lontano dall’EUR, uno dei quartieri più moderni dell’Urbe. “Vi aspettiamo tutti i giorni – conclude Domenico – con garbo e con l’affidabilità di sempre, pronti a poter riservare in futuro nuovo stupore al palato dei nostri ospiti”.

[Read More](#)