



ASSOCIAZIONE PIÈCE VI INVITA A

RIFLETTORI SULLA CUCINA DOLCE

giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione

15 novembre 2021 ore 8,30-17

diretta streaming dall'Istituto "G. Colombatto" di Torino

LA DEGUSTAZIONE OGGETTIVA

con

DOMENICO DI CLEMENTE

Executive Pastry Chef, Pasticceria Martesana Milano



MANUEL FERRARI

Pastry Chef, Grand Hotel Villa Serbelloni, Bellagio



Per seguire i lavori basterà collegarsi a [questo link](#)

L'iniziativa sarà anche trasmessa in diretta sul [canale Youtube di Associazione Pièce](#)

IN COLLABORAZIONE CON



#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

L'emozione a vostra immagine



PCB CREATION
Manufacture d'émotions



PRODOTTI PCB CRÉATION IMPORTATI DA ICE WER SRL.

Tel. 0438 38067 - Fax 0438 433938 - commerciale@icewer.com - www.icewer.com

VIENI A TROVARCI AL SIGEP DI RIMINI STAND 142 / C5 DAL 12-16 MARZO 2022.

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.03/2022 - IP - ISSN 392-4718

marzo 2022 | n° 335 | Anno 45

RIFLETTORI sulla cucina dolce

Questo lavoro nasce dall'iniziativa di **Associazione Pièce** svoltasi nel novembre 2021, una giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione, che ha puntato i riflettori sul tema della **degustazione oggettiva**. Essa è stata continuazione ideale di **Cucina Dolce Giovani**, che nel 2019 aveva condotto a Torino il **Collettivo Pass121** per due giorni di totale coinvolgimento di studenti da ogni parte d'Italia, chiamati a fare da brigata al gotha dei pasticceri da ristorazione (per l'occasione **Beppe Allegretta, Giuseppe Amato, Domenico Di Clemente, Carmine Di Donna, Nicola Di Lena e Antonio Montalto**) per realizzare i dessert, serviti poi ad una folta platea di commensali. Un'esperienza entusiasmante e di alta valenza formativa, alla quale però la pandemia ha impedito di dare un seguito.

Il perdurare dell'emergenza ha infatti precluso nel 2021 la possibilità di organizzare un'esperienza corale e condivisa, ma non ha intaccato la nostra determinazione a trasformare gli ostacoli in opportunità, a diffondere energia e a trasmettere, attraverso la testimonianza attiva di grandi professionisti, l'amore per un mestiere e un settore. La cucina e la pasticceria hanno bisogno di forze e di menti giovani, sanno offrire buone prospettive a chi ha capacità e voglia di impegnarsi ed è

” *La ricerca sugli ingredienti è fondamentale, senza preconcetti o schematismi. Non ci si deve fissare sul 'chilometro zero', se mai sul 'chilometro buono', sulla qualità di filiera, e liberarsi da certa retorica campanilista: le eccellenze locali e italiane vanno valorizzate, ma senza farne un feticcio e senza chiudersi ad altre, con le quali possono invece crearsi interazioni creative*

doveroso contribuire a offrire formazione e stimolo. Si è quindi deciso di adottare la **formula mista**, già sperimentata con ottimi risultati, che prevedeva la presenza fisica dei soli professionisti al lavoro nell'area demo messa a disposizione dall'**Istituto "G. Colombatto"** di Torino, coadiuvati da docenti e personale tecnico, e la trasmissione in streaming.

La nostra volontà e il nostro impegno hanno a tratti dovuto lottare proprio con i capricci dello streaming, che ha messo in campo tutte le sue armi, mettendo a dura prova la pazienza del pubblico! Tuttavia, la quasi totalità dei video è fruibile e a disposizione sul canale Youtube di Associazione Pièce e il materiale che leggerete racchiude il contenuto della giornata. Si compone di varie parti che, grazie a "Pasticceria Internazionale", saranno poi raccolte in una dispensa scaricabile e, ci auguriamo, utile come supporto didattico.

Un particolare ringraziamento va a tutti gli operatori e alle aziende che, nonostante le difficoltà dei tempi, non ci fanno mancare il fondamentale sostegno e l'amicizia e, nello specifico, ai sostenitori "storici" di Cucina Dolce Giovani: **Agrimontana, Agugiaro&Figna, Carpigiani, Corman, Co.Ve., Eurovo, Irinox, Olitalia, Prontoservice, Selmi, Silikomart, Valrhona**.

PRIMA PARTE

PASTICCERIA E PASTICCIERI DA RISTORAZIONE

L'impossibilità di svolgere la giornata in presenza ci ha dato l'opportunità di focalizzarci su un aspetto che l'intensa operatività della prima edizione non aveva consentito di affrontare, cioè l'**approfondimento degli aspetti culturali, della visione e dell'elaborazione** sulle quali la pasticceria da ristorazione si regge. Lo abbiamo fatto grazie a **Domenico Di Clemente e Manuel Ferrari**, che hanno messo a disposizione la loro competenza e disponibilità guidandoci in un percorso teorico e pratico. La giornata si è articolata in due sessioni.

Quella mattutina si è configurata come un dialogo in due atti, il primo dei quali ha voluto definire i caratteri generali e inquadrare il contesto, affrontando temi come la professione del pasticciere da ristorazione, l'importanza della ricerca, il ruolo cruciale del lavoro di squadra, la formazione e i suggerimenti per chi vuole intraprendere questo tipo di percorso professionale. Tali argomenti sono stati ripresi nell'intervento di due ospiti d'eccezione, **Alessandro Dalmaso e Giuseppe Amato**, che hanno ripercorso il processo di elaborazione del dessert al piatto che ha

contribuito alla vittoria italiana alla **Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021**.

I PROTAGONISTI

La scelta dei pastry chef ai quali affidare la giornata, Di Clemente e Ferrari, non è stata casuale. Si tratta infatti di due professionisti non solo di vertice ma emblematici, con percorsi solo apparentemente opposti: l'uno è passato dalla pasticceria da ristorazione a quella da laboratorio; l'altro, dalla cucina alla pasticceria. Ma lasciamo a loro le rispettive presentazioni, in ordine alfabetico.

DOMENICO DI CLEMENTE



La mia carriera è cominciata per caso e dal gradino più basso, come garzone-lavapentole in un laboratorio, per guadagnare qualcosa nelle vacanze estive.

Lì mi sono appassionato e mi sono reso conto che quello era il futuro che mi sarebbe piaciuto. A 15 anni non hai una visione a lungo termine, però hai dei sogni, che nel mio caso si univano alla voglia di uscire dalla

mia Puglia, viaggiare e conoscere altre culture. Allora non lo sapevo, ma questa curiosità sarebbe stata la base della mia filosofia

di lavoro, del mio essere pasticciere. Lavorare in posti diversi, in Italia e all'estero, mi ha consentito di conoscere personalità importanti in un viaggio di apprendimento durato 25 anni. La mia prima esperienza di ristorazione è stata a Londra, con uno chef e una brigata di francesi: non parlavo nessuna delle due lingue ed è stata una bella sfida, ma la motivazione era fortissima e mi ha aiutato a superare gli ostacoli. Poi ho lavorato da Alain Ducasse, dove ho conosciuto la struttura gerarchica della brigata e il ruolo del pasticciere al suo interno. Sono stato executive pastry chef del Four Seasons di Firenze per circa 10 anni e ora sono executive pastry chef alla **Pasticceria Martesana** di Milano.

MANUEL FERRARI



Sono trentino, i miei genitori gestivano un rifugio e fin da piccolo ho imparato cosa vuol dire lavorare in una cucina, quindi mi è sempre stato chiaro cosa avrei voluto fare da grande. Ho frequentato la scuola alberghiera, iniziando come cuoco, e facendo più esperienze che mi hanno fatto crescere. Le esperienze internazionali sono importanti, perché conosci persone, prodotti, tecniche che ti serviranno in futuro, e per me, fra tutte, è stato fondamentale il lavoro sulle navi da crociera, tappa che consiglio a tutti perché è davvero istruttiva. Dal 1999 lavoro nella cucina del **Grand Hotel Villa Serbelloni**

a Bellagio, sul lago di Como: ho iniziato come cuoco e, nel 2011, sono passato da *chef de cuisine* a chef pasticciere. Il passaggio è una di quelle sfide che ti fanno crescere, allargano gli orizzonti e arricchiscono. Ci sono ancora ristoranti in cui la differenza qualitativa fra parte salata e dolce è abissale, in un senso o nell'altro, perché cucina e pasticceria parlano lingue e hanno tempi diversi: quando ero cuoco, ricordo che il pasticciere mi rispondeva spesso "non è possibile" quando gli proponevo soluzioni rapide o adattamenti in tempo reale. La mia esperienza mi ha consentito di comprendere le dinamiche della cucina e della pasticceria e di metterle in relazione, di portare il linguaggio della cucina in pasticceria e viceversa, e di dimostrare che il "non è possibile" non esiste.

IL PASTICCIERE DA RISTORAZIONE E IL SUO CONTESTO

Parlare di pasticceria da ristorazione significa parlare di ristoranti e ovviamente anche di alberghi, nel cui contesto il pasticciere si occupa di colazioni *gourmet* e di tutto quanto attiene alla materia, e del ruolo che vi ricopre.

Ferrari puntualizza che **la distinzione fra pasticciere da ristorante e da laboratorio andrebbe superata, perché egli dovrebbe avere una competenza a tutto campo**. In effetti, nella ristorazione di alto livello, il pastry chef ha un ruolo cruciale, perché è lui che apre e chiude il servizio, dal pane alla piccola pasticceria a fine pasto. Eppure è una figura che resta un po' dietro le quinte, oscurata da quella dello chef, al quale spesso vengono attribuiti i meriti che, di fatto, sono del pasticciere. Da alcuni anni però la situazione sta cambiando. Anche grazie alla reputazione acquisita da singole personalità e al lavoro di realtà come il collettivo Pass121,

questa figura sta ottenendo il riconoscimento che merita, e la pasticceria da ristorazione si va configurando, nella percezione pubblica, come specialità a pieno titolo e non come una sottocategoria.

In altre parole, se la pasticceria da ristorazione si definisce come **pasticceria che nasce in un contesto di ristorazione per essere consumata sotto forma di dessert**, il lavoro che è stato fatto e si sta facendo in questi anni è stato il far comprendere al consumatore che **il dessert non va più considerato un extra, un qualcosa in più servito a pasto concluso, ma è una portata a pieno titolo, parte integrante del menù** e ad esso collegata. Come avviene per tutte le altre portate, ogni sua componente ha un preciso ruolo, tanto funzionale quanto estetico. Ma quali sono le parole chiave del mestiere del pasticciere da ristorazione? Partendo dall'esperienza dei nostri due esperti ne abbiamo identificate tre: **ricerca, confronto, formazione**.

RICERCA

La particolarità del pasticciere da ristorazione è quella di **evolversi, cercare in profondità i motivi, studiare le caratteristiche e le relazioni**. Come sottolineano sia Di Clemente che Ferrari, ciò che si nota in alcuni pasticciere da laboratorio è una certa staticità, cioè la tendenza a fare quello che si è sempre fatto nel modo in cui lo si è sempre fatto e coi prodotti che si sono sempre usati. Non bisogna certo generalizzare: **Pierre Hermé** è la ricerca fatta persona e anche tanti altri portano avanti un lavoro costante di esplorazione. Inoltre, e non è secondario, nella pasticceria classica l'innovazione è più lenta perché si lavora per i clienti, che in genere chiedono i prodotti che conoscono e amano, parte di una gamma sovente invariata da molto tempo. Ma se è di fatto quasi impossibile, e non avrebbe neppure molto senso, cambiare il cosa si fa, è invece possibile, e doveroso lavorare su *come lo si fa*, concentrando la

▮▮▮ *Dobbiamo interpretare la pandemia come una pausa, che ci sprona a cominciare a cercare. L'importante è avere sempre fame di cercare di più. La scuola e gli insegnanti danno le basi, ma bisogna essere il terreno di coltura di se stessi. Vengono dati il trampolino e le istruzioni, ma il salto lo dovete fare voi!*

ricerca sulle materie prime e sulle tecniche produttive.

La **ricerca sugli ingredienti** è fondamentale. Ad esempio, sperimentare nuove farine può far scoprire inediti bouquet aromatici che si sviluppano in lievitazione. Ma bisogna **cercare il prodotto di qualità senza preconcetti o schematismi**. Per esempio, non ci si deve fissare sul "chilometro zero", se mai sul "chilometro buono", sulla qualità di filiera, ed è bene liberarsi da certa retorica campanilista: le eccellenze locali e italiane vanno valorizzate, ma senza farne un feticcio e senza chiudersi ad altre, con le quali possono invece crearsi interazioni interessanti e creative.

La ricerca dei prodotti deve includere la **consapevolezza delle biodiversità**: bisogna visitare i luoghi di produzione e conoscere non solo le caratteristiche dei prodotti, ma anche le loro specificità, a seconda di provenienza e modalità di coltivazione. Pensiamo a quanta varietà organolettica offrono prodotti come miele, mandorle, olio d'oliva o nocciole... e, di conseguenza, all'infinita varietà di risultati che se ne possono ottenere. Non meno importante è instaurare **rapporti di alto livello**

tecnico con i produttori perché, soprattutto in certi ambiti, si può venire a contatto non solo con imprenditori attenti alla qualità, ma anche con visioni e filosofie produttive di spessore culturale e umano. Un caso emblematico è il compianto **Andrea Paternoster**, che usava far viaggiare le sue api portandole in varie zone d'Italia affinché "assaggiassero" nettari diversi in diverse stagioni. Confrontarsi coi produttori è vitale: non si possono determinare gli esiti e le caratteristiche delle singole annate o raccolti, ma se ne possono trarre utili informazioni per operare le scelte più opportune.

Su un piano più prosaico ma non secondario, chi opera a livello internazionale deve anche avere conoscenza di **norme e regolamenti** che possono precludere l'uso di determinati prodotti (ad esempio, il divieto di usare la fava Tonka negli Stati Uniti o le mandorle amare in Nuova Zelanda), oltre a nozioni in

merito agli usi alimentari di altri Paesi per motivi religiosi, culturali o di gusto generale.

Il risultato di questa progressiva accumulazione e codificazione di conoscenze è lo sviluppo di un **archivio sensoriale**, di una **memoria degli aromi e dei sapori** per lavorare sulle combinazioni, agevolando l'ideazione di nuove preparazioni. Questa competenza è la base della **progettualità**: bisogna partire con un'idea, un tema da sviluppare. In corso d'opera molte cose cambieranno e il risultato finale potrà anche essere diverso da come lo si era immaginato all'inizio, ma senza un riferimento iniziale e una meta non si va da nessuna parte.

La **ricerca tecnica** può sviluppare sapori e consistenze diverse dai medesimi prodotti: l'esempio storico più clamoroso è la rivoluzione di Adrià, che ha introdotto e fatto diventare prassi operazioni come liofilizzazione, distillazione, destrutturazione e riasssemblamento in altre forme. Ma anche nella pratica quotidiana la ricerca può portare a elaborare nuove tecniche produttive, modi per rendere il prodotto ancora più interessante, per realizzarlo in modo più efficiente senza compromettere la qualità, razionalizzando i passaggi e i tempi e

» *La cucina e la pasticceria hanno bisogno di forze e di menti giovani, sanno offrire buone prospettive a chi ha capacità e voglia di impegnarsi, ed è doveroso contribuire a offrire formazione e stimolo*

Progettualità, lavoro di squadra, confronto: la ricetta mondiale

La centralità del lavoro di squadra e del confronto vale a tutti i livelli, come confermano **Alessandro Dalmasso** e **Giuseppe Amato**, che rievocano la nascita del dessert al piatto che ha contribuito alla vittoria della squadra italiana alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021. **Alveare sospeso**, composto da 12 preparazioni con un articolato gioco di consistenze e temperature, è scaturito da un'idea di **Francesco Boccia**, allenatore diretto di **Massimo Pica**, che il lavoro di squadra (insieme a **Lorenzo Puca** e **Andrea Restuccia**) ha interpretato elaborando il tema generale, "Tutta l'arte è imitazione della natura", attraverso la raffigurazione del momento dell'impollinazione.

Per realizzarlo, dopo mesi di lavoro la squadra non si è accontentata del proprio giudizio, ma ha voluto interpellare Amato, che sarebbe stato membro della giuria internazionale. Pur ritenendolo un dessert bilanciato, egli ha suggerito di lavorare su alcuni dettagli. Sul piano pratico, su una piccola riduzione della quantità: in un ristorante *fine dining* il dessert arriva alla fine di un lungo percorso, quindi la grammatura deve consentire di gustarlo senza sforzarsi e senza avanzarne. Cruciale poi il suo contributo in merito alla presentazione. Come ricorda Dalmasso, "il polline in polvere inserito nella rosa secca e aggiunto davanti alla giuria non ha solo dinamizzato la presentazione, ma ha anche dato il senso del lavoro comune, perché la squadra è uscita insieme".

Collegato a questo è il suggerimento di raccontare il dessert alla giuria: nonostante possa rivelarsi un'arma a doppio taglio (se il racconto è bellissimo ma il dolce non è granché, la critica negativa sarà ancora più dura), resta cruciale.



#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



the planet first

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.04/2022 - IP - ISSN 392-4718

aprile 2022 | n° 336 | Anno 45

RIFLETTORI sulla cucina dolce

SECONDA PARTE

LA DEGUSTAZIONE OGGETTIVA

La degustazione oggettiva è ormai da tempo parte integrante e non secondaria dell'esperienza alimentare, in settori come quello enologico, caseario, dei salumi, del cioccolato, del caffè..., ma non è ancora considerata organica alla formazione scolastica nell'ambito della cucina e della pasticceria.

Le competenze acquisite dai professionisti

sono il risultato di studio individuale ed esperienza, mentre nei curricula scolastici di istituti alberghieri e professionali l'approfondimento è lasciato all'iniziativa dei singoli insegnanti. Lo scopo della giornata di studio **"Riflettori sulla Cucina Dolce"** è stato, appunto, avvicinare e incuriosire i futuri professionisti del settore.

Quanto segue è la seconda parte di una

monografia di carattere divulgativo, rivolta alle scuole e a chi si avvicina a questa disciplina, che riassume e riprende il lavoro fatto durante la giornata. Le parti saranno riunite in un opuscolo, scaricabile dai siti di Associazione Pièce e di "Pasticceria Internazionale". Saranno integrati dai video realizzati nel corso dei lavori e caricati sul canale Youtube di Associazione Pièce.

COS'È E A COSA SERVE

Per **degustazione oggettiva** si intende quella che ha per scopo la **valutazione di un prodotto o preparazione in base a criteri stabiliti e condivisi**. Si definisce anche in contrapposizione alla **degustazione soggettiva**, che è la reazione basata su percezioni, gusti ed emozioni personali.

Quest'ultima ha un valore episodico e individuale; la stimolazione sensoriale è il punto di arrivo e si risolve nella sola espressione di gradimento ("mi piace/non mi piace").

L'oggettiva è l'**analisi basata su punti di riferimento imparziali**

che consentono di decodificare e valutare con criterio scientifico sia prodotti e ingredienti singoli che piatti finiti, tanto dolci quanto gastronomici. I cinque sensi sono intesi come strumenti di lavoro, perché la percezione sensoriale viene messa a confronto con parametri obiettivi, in modo che il prodotto possa essere valutato in modo affidabile.

Non bisogna mai confondere le opinioni con la valutazione oggettiva o considerare i propri gusti un metro di giudizio imparziale.

Saper padroneggiare questa disciplina è importante perché:

- dà competenze professionalizzanti e fornisce strumenti di lavoro preziosi, creando un "archivio organolettico" mentale;

» *Non bisogna mai confondere le opinioni con la valutazione oggettiva o considerare i propri gusti un metro di giudizio imparziale*

- rende in grado di valutare autonomamente la qualità effettiva dei prodotti di base e quella della lavorazione, e a distinguere fra le due. Un prodotto può essere eccellente ma lavorato male, o viceversa un prodotto di qualità medio-bassa può essere lavorato in modo eccellente, ed è importante riuscire a riconoscere queste occorrenze;
- consente di progettare le preparazioni in modo più rapido e razionale, perché il professionista conosce già le caratteristiche degli ingredienti, il loro uso più appropriato e può prevederne le interazioni.

DEGUSTAZIONE SOGGETTIVA

- *Basata su sensazioni ed emozioni*
- *Influenzata da fattori chimici (pH della saliva)*
- *Condizionata da gusti personali*

I 5 sensi sono punto di arrivo perché il risultato è un'opinione

DEGUSTAZIONE OGGETTIVA

- *Basata su criteri codificati e parametri condivisi*
- *Praticata in base a tecnica ed esperienza*
- *Affinata da pratica ed esercizio costante*
- *Non condizionata da gusti personali*

I 5 sensi sono strumento di lavoro perché il risultato è una valutazione



Domenico Di Clemente al lavoro con Giuseppe Amato durante la 1ª edizione di Cucina Dolce Giovani, ideato da Associazione Pièce (foto Sarah Scaparone). Foto di gruppo presso l'Istituto "G. Colombatto" di Torino, in occasione della 2ª edizione, in streaming, con Di Clemente e Ferrari.

PUNTI DI PARTENZA

In quanto approccio "scientifico" alle preparazioni, la degustazione oggettiva deve poggiarsi su basi e competenze solide: **autoconsapevolezza, studio, confronto**.

- **Conoscere se stessi** Il primo e fondamentale passo è conoscere se stessi, capire qual è la propria "taratura": nessuno di noi è uguale a un altro, e ciascuno ha sensibilità diverse che è fondamentale conoscere. Questa taratura è una funzione di più fattori, non solo fisiologici – la maggiore o minore sensibilità rispetto a determinati gusti –, ma anche culturali: chi proviene da zone e regioni diverse ha imprinting e ricordi organolettici diversi, che derivano dalla tradizione locale e familiare d'origine (più o meno dolce, più o meno grasso, prevalenza di grassi animali o vegetali e così via). Altrettanto importante è rendersi conto di quanto i propri gusti possano influenzare la percezione di un determinato sapore, in modo da riconoscere e tenere ben distinte la parte emotiva e quella razionale.
- **Studio** Imparare a valutare oggettivamente una preparazione – nella fattispecie, il dessert al piatto – è un processo graduale, da perseguire con studio, esercizio, verifiche e catalogazione delle informazioni. Ogni professionista dovrebbe formarsi un "archivio organolettico" mentale, arricchito e aggiornato, al quale fare riferimento nella valutazione.
- **Confronto** Il confronto con colleghi ugualmente preparati ma con "tarature" proprie è vitale, perché il linguaggio condiviso aiuta a costruire e perfezionare il piatto e offrire ai commensali un prodotto ottimamente bilanciato.

I cinque sensi come strumenti di lavoro

La degustazione oggettiva è un percorso che coinvolge vista, olfatto, udito, tatto e gusto, che per questo devono essere allenati. Iniziando dalla vista, tutti concorrono a fornire informazioni, e la valutazione finale è il risultato di un processo di **elaborazione dati**.

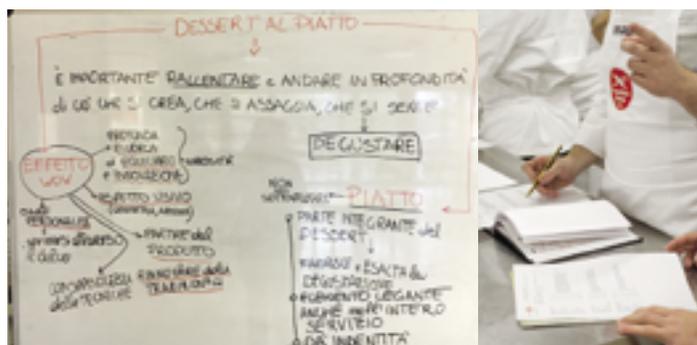
- **Vista** La prima analisi deve essere visiva e considerare la **geometria del piatto**: l'insieme deve trasmettere armonia e ordine. Ciò non significa che gli elementi vanno disposti secondo allineamenti o schemi rigidi, ma devono comunicare senso e intenzionalità anche quando, a uno sguardo superficiale, potrebbero apparire disposti in modo casuale. Discorso analogo si applica a **colori e**

accostamenti cromatici o alla loro assenza (nel caso di dessert monocromi, ad esempio). I colori trasmettono messaggi sensoriali noti e codificati e fin dall'antichità l'uso di sostanze coloranti serve a creare effetti e veicolare messaggi (il bianco è associato alla purezza, il rosso alla passione, il verde a freschezza e "naturalità", l'oro all'opulenza...).

- **Olfatto** Annusare il prodotto è un gesto tanto istintivo quanto importante. L'olfatto è uno strumento che consente l'identificazione immediata di ingredienti e componenti (vino, spezie...) e la freschezza di un prodotto. Un olfatto allenato riesce a riconoscere caratteristiche organolettiche più complesse (come le differenze fra varietà dello stesso prodotto) e migliora la capacità di selezionare le materie prime migliori e più adatte. Non secondariamente, gli odori evocano ricordi e sensazioni, creano aspettative e all'atto della degustazione si tende a ricercare i medesimi sentori. L'olfatto è un fattore importante nella definizione e percezione del sapore di un cibo.
- **Udito** La sensazione uditiva è importante perché, ad esempio, il rumore che fanno una sfoglia o un prodotto croccante, quando lo si spezza, può dare indizi su **qualità e freschezza**, facendone prevedere e gustare la consistenza, confermata dal rumore della masticazione. Discorso a parte ma collegato è quello dei **rumori esterni**, come quelli del contesto in cui il prodotto viene consumato e/o degustato (silenzio, musica più o meno ritmata, brusio...), che possono influenzare in modo significativo non solo la modalità e velocità della degustazione, ma anche la concentrazione dei commensali e la percezione e l'apprezzamento di determinati sapori e aromi.
- **Tatto** Tastare un prodotto aiuta a riconoscerne qualità e freschezza. Parlando di degustazione, tuttavia, ci si riferisce soprattutto

» *I termini "gusto" e "sapore" non sono sinonimi: il gusto è ciò che viene percepito dalle papille gustative poste sulla lingua, mentre il sapore è un insieme di gusto e di altre sensazioni – olfattive, tattili, termiche – stimulate durante la masticazione e la deglutizione*

La degustazione oggettiva è un processo di immissione ed elaborazione dati che segue una sequenza di analisi sensoriale, catalogazione, revisione (fattore tempo), valutazione.



alle sensazioni tattili di bocca, in primis consistenza e temperatura, senza trascurare altre sensazioni come untuosità, secchezza, umidità. La **consistenza** (croccante, friabile, omogenea, cremosa...) è cruciale anche perché determina lunghezza e intensità della masticazione, dunque fa entrare in azione il fattore tempo, fondamentale per la percezione delle persistenze aromatiche. La **temperatura** (effettiva o percepita) influenza l'intensità della percezione. La degustazione oggettiva deve saper valutare il modo in cui tutte queste componenti sono state accostate e gestite nel dessert.

- **Gusto** È il punto di arrivo della degustazione. Come si sa, i gusti primari sui quali si lavora sono cinque: **dolce, salato, amaro, acido, umami**. Quest'ultimo fu identificato come gusto primario solo all'inizio del XX secolo da uno scienziato giapponese, che ne riconobbe l'origine nella sapidità (*umami* significa appunto sapido) conferita dal glutammato monosodico. Non è certo un gusto esotico, in quanto è quello che si ritrova nel brodo di carne, nel Parmigiano... A questo proposito bisogna ricordare che, per quanto sovente usati come tali, i termini **"gusto" e "sapore" non sono sinonimi**: il primo è ciò che viene percepito dalle papille gustative poste sulla lingua, mentre il secondo è un insieme di gusto e di altre sensazioni – olfattive, tattili, termiche – stimolate durante la masticazione e la deglutizione.

TEMPO E SUGGERZIONI

La valutazione sensoriale non può prescindere da altri fattori che, pur non potendo definirsi in termini fisiologici, hanno tuttavia un ruolo cruciale. Il primo e principale è il **tempo**. La degustazione esige tempo e concentrazione, perché bisogna consentire al prodotto di esprimere tutto il suo potenziale e alla propria esperienza e competenza di attuare un accurato processo di esame e revisione. Pertanto, bisogna tenere il boccone per il tempo giusto e masticare accuratamente, destrutturandolo fra lingua e palato in modo da individuare i vari gusti e profumi, che possono manifestarsi in momenti differenti: un esempio classico è il gelato alla stracciatella, in cui il sapore del fondente arriva dopo quello del gelato, in quanto i rispettivi punti di fusione sono diversi.

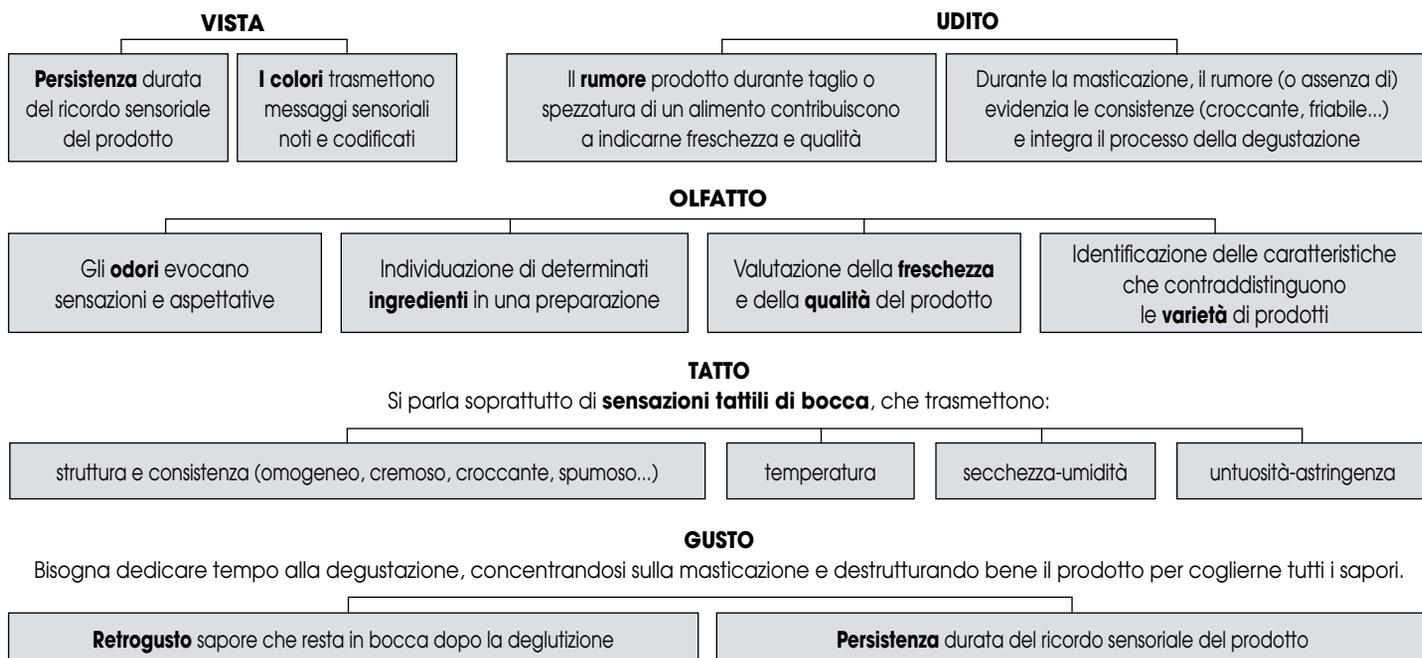
In questo modo si apprezzano sia il **retrogusto**, cioè il sapore che resta in bocca dopo la deglutizione, sia la **persistenza**, cioè la durata del ricordo sensoriale del prodotto.

Non vanno inoltre ignorati o sottovalutati gli elementi di **suggestione**, vale a dire i richiami geografici, ambientali, culturali che un prodotto o un piatto possono evocare: ad esempio, la nocciola che "sa di Langa", l'agrume che "sa di Sicilia" e così via.

Lucilla Cremoni,
Domenico Di Clemente, Manuel Ferrari

VALUTAZIONE SENSORIALE

Uso dei 5 sensi come **strumento di lavoro**, non come semplice veicolo di percezione immediata



#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



VALRHONA
maginons le meilleur du chocolat®

maggio 2022 | n° 337 | Anno 45

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 05/2022 - IP - ISSN 392-4718

RIFLETTORI sulla cucina dolce

COSTRUIRE UN DESSERT AL PIATTO

Eccoci alla terza parte della serie **Riflettori sulla cucina dolce**

per ragionare sulla pasticceria da ristorazione e stimolare la curiosità all'approfondimento. Perché le componenti concettuali e teoriche sono indispensabili: un lavoro ha senso solo se è consapevole, e la consapevolezza si ottiene solo se alla preparazione tecnica si unisce una conoscenza complessiva del contesto in cui si agisce

Le due precedenti sezioni di questa monografia hanno affrontato la cucina dolce definendone i caratteri generali, anche in relazione e raffronto con la pasticceria da laboratorio, non mancando di introdurre un elemento di riflessione sul quale ciascuno potrà trarre le proprie conclusioni. La domanda è: **se, in termini di prodotto finito, affinità e differenze fra pasticceria da laboratorio e da ristorazione sono riscontrabili e classificabili, questo vale anche per l'artefice?**

In altre parole, ha senso parlare di "pasticciere da ristorazione" e di "pasticciere da laboratorio" come di due mestieri diversi, o non sarebbe forse più corretto pensare al pasticciere come a un **professionista che sceglie di operare in questo o quell'ambito** ma, in virtù della sua padronanza tecnica ed esperienza, è in grado di agire a tutto campo? Questo tipo di approccio, va sottolineato, non indebolisce ma deve accompagnare e sostenere quello (in atto da anni e con buoni risultati) che mira a un riconoscimento del pastry chef come figura professionale a pieno titolo, affinché il suo lavoro e i suoi meriti ricevano la giusta attribuzione.

Una simile introduzione è stata dedicata anche alla degustazione oggettiva e a come essa richieda un **approccio scientifico** in cui la stimolazione sensoriale (cioè l'emozione pura) non è il fine ma il mezzo, in quanto i sensi diventano strumento di lavoro e consentono lo sviluppo di un archivio organolettico che perfeziona la valutazione. Al contempo tale stimolazione agevola il processo creativo, mettendo l'artefice in condizione di prevedere le interazioni e di ottenere in modo più efficace ed efficiente i risultati che si prefigge.

Passiamo adesso a una fase più operativa, in cui si riprendono anche elementi già menzionati per considerarli non più da una prospettiva esterna di valutazione ma da quella dell'artefice, dunque di realizzazione.

La premessa è sempre la stessa: **non esistono precetti né, tanto meno, regole fisse da seguire**, e anzi sarebbero un controsenso in un mondo così vasto e proteiforme come la cucina dolce. Quello da cui non si può prescindere è una **competenza tecnica assoluta e interiorizzata**, ma poi **ciascun professionista deve fare la propria pasticceria**, interpretare e abbinare ingredienti e prodotti seguendo la propria creatività e tenendo conto di circostanze, occasioni e senza mai scordare che lo scopo è la soddisfazione del cliente. Quanto segue dunque non è un libretto di istruzioni né, tanto meno, un ricettario, bensì l'**individuazione di concetti e fasi** da avere ben presenti.

Partire dal prodotto

Il pasticciere inizia analizzando le caratteristiche del prodotto e, in funzione di ciò e del risultato che vuole ottenere, pianifica accostamenti, consistenze, temperature e tecniche da impiegare per esaltare il protagonista del piatto. Questo tipo di approccio è collegato alla **ricerca sulle materie prime e alla ricerca tecnica**, delle quali abbiamo già parlato nella prima parte e alle quali rimandiamo.

PROGETTO CUCINA DOLCE GIOVANI



BAVARESE BIANCA, COCCO E LAMPONE

Alcuni
Martina Lucini
Paolo Schinardi
Claudio
17/10/2016, 11:20:16

Creazione basata su un classico bavarese a corno con gelato di lampone. Sostituito il gelato di corno con gelato di lampone, sempre fresco. Aggiunto il cocco e il cioccolato. Ingredienti: latte, uova, zucchero, latte.



TIRAMISU, DAI!

Alcuni
Claudio Cavallaro, Martina Lucini
Marta Tassi
Claudio
17/10/2016, 11:20:16

Recetta basata su caffè, crema pasticciera, cacao, panna e cacao. Sostituito il cacao con cacao amaro. Ingredienti: latte, uova, zucchero, latte.

PROGETTO CUCINA DOLCE GIOVANI

PROGETTUALITÀ

Non lasciatevi ingannare dall'aspetto "spontaneo" o addirittura disordinato di un dessert: ciascuno ha il proprio stile, ma un dessert al piatto di alto livello è sempre il risultato di una meticolosa progettazione. Il disordine, in altre parole, è solo apparente, ed è invece pianificato: ogni elemento ha un ruolo che è tanto estetico quanto funzionale.

Come si comincia a concepire e progettare un dessert al piatto?

Anche qui, non esistono risposte univoche e definitive. Gli spunti sono infiniti: un'ispirazione improvvisa, un ricordo, un profumo, un'immagine...

Molto più frequentemente, è un'esigenza concreta: una ricorrenza, una commissione, la disponibilità o stagionalità di determinati prodotti, insomma una combinazione di fattori prosaici sui quali si innesta la creatività.

I punti di partenza sono molti, dunque, ma i più comuni sono riconducibili a due ambiti: i prodotti e la rivisitazione dei classici.

Rivisitare i classici

È uno degli argomenti più controversi dell'universo gastronomico, soprattutto in Paesi di lunga e illustre tradizione come Italia o Francia. Reinterpretare i classici è ancora considerato, nel migliore dei casi, un segnale di mancanza di idee; nel peggiore, un abominio ai limiti del sacrilegio, a seconda del grado di allontanamento dalla forma e struttura canonica della preparazione.

Se si vuole stravolgere fino a rendere irriconoscibile il tiramisù o la pêche Melba, dicono i conservatori, che si chiami il risultato con un altro nome, anziché sfruttare quello originale per legittimare e dare autorevolezza ai propri esperimenti.

Ciascuno ha diritto di pensarla come vuole, ed è innegabile che non tutte le rielaborazioni hanno un senso o sono interessanti. Tuttavia,

le obiezioni dei paladini della "vecchia maniera" sono spesso

astoriche e fine a se stesse: la tradizione non nasce già antica (né tantomeno si deve pensare che qualcosa sia perfetto in virtù della propria antichità vera o presunta) ma è il risultato di un'evoluzione. È fuor di dubbio che, ai loro esordi, molte preparazioni oggi considerate grandi classici furono criticate con i medesimi argomenti con cui ora se ne giudicano le reinterpretazioni. E quasi certamente non è vero che "si è sempre fatto così". In definitiva, prima di denigrare a priori la rivisitazione dei classici, dovremmo considerare che:

- una reinterpretazione, se fatta bene, è anche un modo di tramandare la tradizione, e dunque di farla rimanere vitale e attuale;
- la reinterpretazione non elimina la versione canonica, ma si aggiunge ad essa, quindi non impoverisce, anzi arricchisce il mondo della pasticceria.

Il punto da valutare – preferibilmente con la degustazione oggettiva, ma anche a livello epidermico e soggettivo – non è la fedeltà pedissequa alla consuetudine ma la **capacità di ottenere lo stesso risultato organolettico complessivo e di suscitare le stesse emozioni.**

Riprendere un dolce storico e rivederlo con attrezzature, tecniche, conoscenze, prospettive moderne è anzi da considerarsi un **omaggio**, un modo per renderlo più comprensibile e condivisibile, per trasmetterne la storia e la cultura anche alle nuove generazioni.

Tutto questo, però, a una condizione: che il pasticciere ne sia all'altezza, e che la sua proposta sia il risultato di un'elaborazione competente e consapevole. Quando **Domenico Di Clemente** "rivoluziona" la pêche Melba lo fa in base a una filosofia coerente e precisa. Non si tratta di capriccio, né tanto meno di mancanza di idee, ma del risultato di un percorso il cui scopo è **veicolare aromi e sapori in un modo deliberato e attentamente studiato**, e che comunque parte sempre dalla ricerca della materia prima di qualità.



Ha senso parlare di pasticciere da ristorazione e di pasticciere da laboratorio come di due mestieri diversi, o non sarebbe più corretto pensare al pasticciere come a un professionista che sceglie di operare in questo o quell'ambito ma, in virtù della sua padronanza tecnica ed esperienza, è in grado di agire a tutto campo?

L'importanza di conoscere i classici

Una precisazione è doverosa e solo apparentemente fuori tema. **Per rivisitare i classici è indispensabile conoscerli, perché le regole si possono infrangere davvero soltanto se le si conosce alla perfezione.** E qui torna protagonista la formazione. I ragazzi devono capire che conoscere le preparazioni classiche è imprescindibile, perché è da quelle che potranno costruire la loro pasticceria, sviluppare la loro visione. Se non ci sono fondamenta solide di pasticceria e cucina classiche non si potrà lavorare a certi livelli. Come ben ricorda **Manuel Ferrari**, "prima di fare il gelato con l'azoto liquido bisogna essere capaci di farlo nel modo tradizionale, col mantecatore, imparando i bilanciamenti; e prima di fare le gelificazioni con gli amidi, impariamo a fare gli gnocchi nel vecchio modo, e così per le altre preparazioni. Solo padroneggiando quelle basi si potrà far volare la creatività".

COMPOSIZIONE, PRESENTAZIONE, EFFETTO WOW

La presentazione del dessert riflette la visione del pasticciere, è il risultato della sua creatività, della sua formazione e delle sue esperienze. L'autore ha la visione d'insieme di un dessert e, come un pittore, cerca la sua tavolozza, i colori e la geometria del piatto. Lo stile dei migliori è inconfondibile, il tocco è riconoscibile proprio come quello dei grandi musicisti e, come sempre accade, i capi-scuola diventano fonte di ispirazione o anche solo di imitazione.

Proprio perché il piatto è la carta di identità del pasticciere e della sua sensibilità, del suo modo di interpretare il dessert, non esiste un canone di regole da seguire. Tranne, forse,

il non dimenticare che **destrutturato non significa caotico o abborracciato**, e che tutto deve avere un senso e una funzione. Ma se non ci sono precetti fissi, ci possono essere **linee generali**. Ad esempio, ricordare che la parte in basso a destra è quella che salta più all'occhio; che i colori in genere si distribuiscono con intensità crescente da sinistra a destra; che le salse stanno al centro. Sono consuetudini che in realtà si applicano alla sfera gastronomica, in cui la composizione del piatto è più focalizzata verso il centro, mentre con i piatti destrutturati prescrivere un ordine non è possibile. Però possono essere consigli utili.

Ne consegue che la ricerca del famoso (o famigerato) **"effetto wow" non deve mai essere esibizione di virtuosismo, ma collegarsi alla narrazione del dessert**. Non si ottiene da un momento all'altro, ma è il risultato di un lavoro di ricerca meticoloso, di condivisioni, di prove, di verifiche. La rosa essiccata da cui far cadere il polline, che nel 2021 ha contribuito al trionfo italiano alla Coupe du Monde de la Pâtisserie, rientra a pieno titolo nella categoria "effetto wow" proprio perché non si è trattato di un puro effetto speciale, ma di un gesto di servizio connesso al dolce, non fine a se stesso ma portatore di gusto, simbologia e profondità di senso.

IL PIATTO

Nell'elaborazione del dessert al piatto, il supporto nel/sul quale la preparazione viene servita ha un ruolo che va ben oltre quello di semplice contenitore.

Il piatto – ma il termine è usato solo per praticità, perché le forme e i materiali sono infiniti – **deve contribuire non solo all'estetica, ma alla veicolazione dei sapori e dei profumi**: ad esempio, per far apprezzare meglio i profumi si userà il classico "cappello da prete", al fondo del quale viene posta la salsa che al momento del servizio sprigiona i suoi aromi; una coppetta con coperchio o un piatto piano hanno funzioni diverse e vanno scelte a seconda del risultato da ottenere, e così via. La capacità di valutare oggettivamente il dessert può essere di aiuto nella fase di progettazione ed elaborazione, perché facilita anche la scelta del supporto più adatto, sia sul piano tecnico che in termini estetici.

Nei ristoranti di alta fascia il piatto ha una presenza significativa ed è parte integrante dell'esperienza gustativa. Per alcuni ristoranti il design

del vasellame è parte della cifra stilistica del locale e viene studiato e commissionato ad hoc, in tutte le varianti funzionali.

Lo studio del supporto può anche essere contestuale a quello del dessert. Ne è esempio tipico la rielaborazione della crostata di ricotta e visciole di **Giuseppe Amato**, per la quale lo stesso ha fatto realizzare un piatto "rotto" in due parti, e ha previsto un servizio in due fasi: nella prima, preparatoria, il cameriere porta un "mezzo piatto" vuoto sul quale è raffigurata la crostata tradizionale, assieme a una pergamena che ne racconta la storia, e nebulizza sul piatto i profumi del dolce; la seconda parte (del servizio e del piatto) porta al cliente l'innovazione, vale a dire la crostata di ricotta e visciole trasformata in dessert al piatto.

Questo caso è emblematico, perché mostra nel modo più efficace quanto **la ricerca del pastry chef non si limiti alla parte "alimentare", ma si estenda anche al servizio, inteso sia come contenitore che come fase esecutiva**.

” La parte in basso a destra è quella che salta più all'occhio; i colori si distribuiscono con intensità crescente da sinistra a destra; le salse stanno al centro. Sono consuetudini che si applicano alla sfera gastronomica, in cui la composizione del piatto è più focalizzata verso il centro, mentre con i piatti destrutturati prescrivere un ordine non è possibile



#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Insieme
per passione



Puffin
il semilavorato

PUFFIN
Nuova formula concentrata



CONTIENE
UOVA



Scopri di più:



CSM Ingredients Italia Spa

Viale S. Maria della Croce, 12 - 20115 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

www.masterline-italia.it | www.csmingredients.com



giugno - luglio - agosto 2022 | n° 338 | Anno 45

RIFLETTORI sulla cucina dolce



DOMANDE, RISPOSTE, CONSIGLI

Eccoci alla 4ª puntata di questo approfondimento sulla pasticceria da ristorazione. Dopo aver considerato la degustazione oggettiva, continuiamo ad avvalerci della competenza di due pastry chef del calibro di **Manuel Ferrari** e **Domenico Di Clemente**, per chiedere loro ulteriori consigli, prima della presentazione delle ricette, che troverete nel prossimo numero

A volte ci dicono 'sì, ma voi siete professionisti, vi viene facile'. Nessuno 'nasce imparato': la costruzione di un piatto non viene dal nulla, ma è il risultato di un percorso che nasce dalla scuola e passa per tutte le esperienze e la crescita professionale, e che non sarebbe possibile senza un lavoro costante

EVOLUZIONE DEL DESSERT AL PIATTO

Pur giovani anagraficamente, Manuel Ferrari e Domenico Di Clemente sono professionisti con oltre vent'anni di esperienza ai massimi livelli. Nessuno meglio di loro, quindi, può spiegarci come la pasticceria da ristorazione si sia evoluta nell'ultimo quarto di secolo.

"In realtà ho avuto modo di osservarla meglio negli ultimi 10 anni – precisa Ferrari –, perché prima, essendo in cucina, la notavo meno e non le davvo molta attenzione. A fine anni Novanta girava ancora la moda fusion, con dolci complicati anche nella presentazione, l'accostamento di sapori forti e diversi come cioccolato bianco e peperoni, e combinazioni stravaganti. La tendenza che ho visto negli anni è stata quella di **togliere, semplificare, pulire** i piatti da decorazioni e aggiunte che avevano solo funzioni estetiche e arrivare ad una sintesi: piatti dunque più puliti e sapori ben distinguibili che non mandano in confusione, sovraccaricandolo, il palato dei commensali". E Di Clemente aggiunge che l'evoluzione si è manifestata anche sotto forma di "un **maggiore dinamismo, espresso in modo elegante e concettuale**. Anche **le porzioni si sono ridotte**: una ventina d'anni fa la pezzatura di un dessert al piatto era di 120-150 g, adesso siamo sui 70-80 g. L'evoluzione ha coinvolto anche gli ingredienti: l'inserimento di **componenti aromatiche** è diventato prassi comune anche da noi. In precedenza, l'uso di un'ampia varietà di spezie era prerogativa di Paesi di tradizione coloniale come Francia e Gran Bretagna, mentre qui ci si limitava agli agrumi e poco altro".

Se è vero che la Francia è sempre stata all'avanguardia per quanto riguarda l'eleganza e la presentazione, è dalla Spagna che negli anni Novanta è arrivata una rivoluzione copernicana, legata al nome dei fratelli **Adrià** e all'evoluzione della **cucina molecolare**, creando "esperienze degustative di 18-20 portate che non avevano nulla in comune con quanto si conosceva, sia per la parte dolce sia per quella

gastronomica. E su quella dolce la ricerca è stata ancora maggiore in termini gustativi ed estetici, perché in pasticceria non ci sono ingredienti "finiti" come frutta o verdura, ma prodotti primari (farina, uova, zucchero) coi quali si elaborano dolci e strutture. E naturalmente la ricerca ha coinvolto i supporti, passando dal piatto a strutture metalliche o altro. Da quella rivoluzione non si è potuto prescindere, e anche in Italia è stata colta e proposta", prosegue Domenico.

Tutto questo senza scordare che l'atto di nascita "ufficiale" della cucina molecolare fu redatto in Italia, con il convegno *Molecular and Physical Gastronomy* tenutosi a Erice nel 1992: in quell'occasione fu presentato al pubblico un approccio in corso già da tempo, i cui pionieri erano stati **Nicholas Kurti** ed **Hervé This** già negli anni Sessanta e i cui alfieri italiani sono stati il fisico **Davide Cassi** e lo chef **Ettore Bocchia**.



M MEGLIO DIRE CUCINA SCIENTIFICA

“Cucina molecolare” è una definizione di alta efficacia comunicativa per quella che più propriamente si dovrebbe definire cucina scientifica, perché di questo si tratta: un approccio che non parte da ingredienti e prodotti, ma dalla loro composizione (minerali, grassi, zuccheri, proteine) e funzione. Il cuoco cessa di essere un artigiano e diventa uno **scienziato del gusto** dalle molteplici competenze: conosce la composizione e interazione chimica e fisica delle componenti e anche il funzionamento degli organi di senso e le relazioni fra stimolazione sensoriale, reazione psicologica e influenza del

contesto. “Ho lavorato 3 mesi da **Heston Blumenthal** – ricorda Ferrari –, perché mi interessava imparare ad usare l’azoto liquido. Fra le cose che mi ha insegnato c’è anche l’importanza del *sound* del locale: se si mette una musica veloce, i commensali inconsciamente mangeranno più in fretta, e viceversa. Lo stesso vale coi colori e la luminosità della sala”. Quindi, quella “molecolare” è un’**esperienza totale**, che coinvolge ogni aspetto sensoriale ed è tanto gastronomica quanto performativa. Entrambi i pastry chef tengono a sottolineare che anche per la pasticceria “canonica”,

quella da laboratorio, gli ultimi decenni hanno segnato un’evoluzione importante. Da un lato, grazie al lavoro di professionisti di altissimo profilo, la pasticceria italiana ha iniziato a rivendicare identità e prestigio e ad acquisire una visibilità propria e autorevole in un contesto finora dominato dalla Francia. Dall’altro, e contemporaneamente, si sono costituite scuole di livello e la ricerca si è evoluta nella direzione di una **pasticceria fondata su basi scientifiche**, attenta all’evoluzione della società e dell’alimentazione e in grado di codificare e comunicare: l’esempio preclaro è quello di **Leonardo Di Carlo**.

I IL PREDESSERT

“Quando lavoravo al Four Seasons e, in generale nella ristorazione *fine dining* – spiega Domenico –, il predessert usciva quando arrivava la comanda del dolce. Questo perché esso ha una doppia funzione: fare da **transizione** fra la parte salata e quella dolce del pasto, e dare il **tempo** di preparare il dessert. Sono pochi minuti (cinque o sei, più lo sbarazzo e l’apparecchio per il dessert) ma fondamentali, perché creano una pausa senza lasciare un vuoto”.

Il predessert “deve staccare e preparare al dolce – concorda Manuel –, lo lavoro molto sulle componenti acide e fresche, quindi su sorbetti e spume che servono a pulire il palato. Il predessert viene a volte paragonato all’*amuse bouche*, però le somiglianze consistono solo nel fatto che sono entrambe preparazioni fuori carta, servite d’ufficio e comprese nel prezzo”.

I LINEA, PROGRAMMAZIONE, COSTANZA QUALITATIVA

Per linea si intende la preparazione e predisposizione di ingredienti, attrezzature, componenti e in generale di tutti gli aspetti collegati al servizio. **La capacità di effettuare una programmazione efficace fa parte delle competenze indispensabili di un responsabile di cucina o pasticceria.** Per capire meglio come funziona, proviamo ad applicarla alle preparazioni previste per la giornata di studi svoltasi a Torino.

“Una carta del dessert – precisa Manuel – contiene mediamente 5-7 proposte. È importante che, nel progettare la carta, il pasticciere tenga conto della fattibilità dei

dessert in termini di tempo e di qualità, perché deve essere in grado di dare ai commensali, in tempi ragionevoli, dei dolci perfetti dal primo all’ultimo. La **costanza qualitativa** è un punto irrinunciabile e deve essere mantenuta dall’inizio alla fine del servizio. Questo riguarda sia il lavoro della brigata sia il coordinamento con la sala per il servizio, perciò va considerata anche la competenza della brigata e della sala”. Ed è anche in quest’ottica che si deve includere nella progettazione la composizione del dolce: **combinare estetica e funzionalità non risponde solo a un’evoluzione del gusto e del design, ma anche ad esigenze**

concrete di fattibilità, servibilità, ottimizzazione dei tempi.

Non secondariamente, il pastry chef deve tener presenti le altre mansioni che gli competono, come il pane, i predessert e la piccola pasticceria, e rapportarle alle dimensioni e alle possibilità della brigata. Quindi, conclude Manuel, “è preferibile avere una carta più corta, con meno varietà di pane o un dolce in meno garantendo una qualità sempre impeccabile, anziché un maggior numero di proposte delle quali non si è certi di poter controllare e assicurare pienamente la qualità”.

Lucilla Cremoni

L’APPROCCIO GIUSTO IN CUCINA

I consigli sono al contempo concreti e universali, e si possono riassumere in quattro concetti.

ATTENZIONE

stare attenti durante spiegazione e briefing, anche quando vengono dette cose che si sanno già, aiuta a fare bene, riduce gli errori e fa risparmiare tempo.

VERIFICA

non esitare a fare domande se non si è certi di aver capito e non prendere iniziative estemporanee per timore di far brutta figura se non ci si ricorda qualcosa.

CALMA

non lasciarsi prendere dalla pressione o dalla fretta, col rischio di dover rifare il lavoro e ottenere l’effetto opposto.

CONCENTRAZIONE

ci si trova a ripetere gli stessi gesti molte e molte volte. È fondamentale rimanere rilassati ma focalizzati, perché ogni piatto deve essere perfetto.

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Yann BRYs
MOF Pâtissier 2011

Ambasciatore Elle & Vire Professionnel®

Seguici su Instagram: @elleevirepro.it

Photo credits: Jacques Gavard - Patrick Rougerou



*Eccellenza...
...è superarsi
ogni giorno.*

Grazie alla sua resa eccellente tutto l'anno,
Panna Excellence accompagna Chef e Pastry Chef
nella ricerca della perfezione.

VORTICE DI MORA E RIBES NERO
by *Yann Brys*

Sapore genuino

RIFLETTORI sulla cucina dolce

Con questo quinto articolo spegniamo le luci su **Riflettori sulla cucina dolce 2021**, la giornata di studio sulla pasticceria da ristorazione, che si replicherà il **7 e 8 novembre** con l'edizione 2022, sempre a Torino

Partendo da una **base comune**, vale a dire le materie prime, **Manuel Ferrari** e **Domenico Di Clemente** hanno selezionato quattro ingredienti ispirati alla stagione autunnale e con un omaggio al Piemonte: **castagne, miele, nocciole, Barolo Chinato**. Da questa base sono stati realizzati due dessert diversi fra loro per concezione, aspetto e sapore, in quanto rispecchiano filosofia, stile, esperienza e personalità dei due artefici. Lo scopo è mostrare che **la scelta delle tecniche, delle lavorazioni e degli accostamenti può produrre una gamma vastissima di risultati anche da un numero limitato di ingredienti, e anche da ingredienti che non sono rari o inconsueti**. Senza dimenticare il ruolo della **biodiversità**, che influenza il risultato organolettico finale. Ecco perché la scelta degli ingredienti non è stata né casuale né banale. Dei quattro prodotti



sui quali i due pastry chef han-

no sviluppato i dessert, infatti, l'unico con una forte caratterizzazione territoriale è il Barolo Chinato (cioè Barolo aromatizzato con un bouquet di spezie ed erbe aromatiche macerate in infusione alcolica, inventato nell'Ottocento come medicinale e "riscoperto" in anni recenti come vino da meditazione o da dessert). Gli altri - castagne, nocciole e miele - sono prodotti che, anche limitandosi al contesto nazionale, presentano un gran numero di varianti e tipicità locali, la cui qualità non di rado è riconosciuta e certificata. Ne deriva che la varietà di risultati ottenibili diventa quasi infinita.



Lucilla Cremoni
Domenico Di Clemente
Manuel Ferrari

MANUEL FERRARI

Dedicato al Piemonte

Con questa ricetta metto in pratica il concetto del dolce al piatto come esito di una progettazione, della personalità, dell'esperienza e delle competenze dello chef, oltre agli stimoli che possono portare a variazioni anche significative in corso d'opera. La differenza rispetto al dessert di Domenico rispecchia le nostre visioni: io preferisco i contrasti più netti, lui le gradazioni.

Pralinato alle nocciole

Nocciole Piemonte Igp tostate g	225
zucchero semolato g	150
fior di sale g	3
baccello di vaniglia Bourbon del Madagascar. n	1/2

Preparare un caramello a secco, aggiungere nocciole calde e vaniglia, cuocere e alla fine unire il fior di sale. Disporre in una placca su un Silpat e, una volta freddo, frullare al cutter.

Vellutata alla Nocciola Piemonte Igp con pralinato

latte fresco g	110
glucosio liquido g	5
gelatina già idratata g	12
pasta di Nocciola Piemonte Igp g	35
cioccolato bianco g	170
burro di cacao g	10
fior di sale g	2
pralinato alla nocciola g	40
panna fresca 35% mg g	225

Stemperare il cioccolato nel microonde. Mettere a bollire il latte con glucosio, sale e burro di cacao; raggiunta l'ebollizione, unire la gelatina. Versare il composto in tre volte sopra il cioccolato con la pasta di nocciola ed emulsionare con il frullatore. A 38°C inserire la panna fredda, emulsionare incorporando meno aria possibile e poi il pralinato, aiutandosi con una spatola. Far riposare in frigorifero per 6 ore.

Cialda al cioccolato

acqua g	120
burro g	75
glucosio liquido g	60
cioccolato fondente 72% g	75
cacao 22/24. g	15
pectina g	3
zucchero semolato g	225

Portare ad ebollizione acqua, burro e glucosio, aggiungere il cioccolato, quindi inserire il cacao con pectina e zucchero miscelati. Riportare a ebollizione, filtrare e conservare in frigorifero. Stendere su Silpat, cuocere a 175°C per circa 10 minuti e, prima che indurisca, ricavarne dei dischi con un coppapasta.

Riduzione di Barolo Chinato

Barolo Chinato g	500
glucosio liquido g	30

Unire il Barolo al glucosio, portare ad ebollizione e fare ridurre fino ad ottenere una glassa.

Castagne fondenti

castagne pelate kg	1
latte UHT g	500
fior di sale g	2

zucchero di canna g	150
Marsala g	40
panna UHT g	300
cacao 22/24. g	40

Cuocere a fuoco dolce le castagne con latte, Marsala, zucchero di canna e panna. Quando sono quasi cotte, unire il cacao e terminare la cottura. Passare al setaccio, trasferire in stampini da castagna e congelare.

Gelato al mascarpone

latte fresco g	610
latte magro in polvere g	34
zucchero semolato g	178
destrosio g	32
glucosio liquido g	20
neutro g	4
mascarpone g	175

Mettere a bollire i liquidi con il glucosio; raggiunti i 50°C, aggiungere le polveri miscelate e portare a 82°C. Una volta freddo, unire il mascarpone. Mantecare il giorno successivo.

Composizione

fiori eduli

Sul fondo del piatto, disporre a specchio leggero la glassa di Barolo Chinato. Collocarvi sopra, affiancati, una castagna fondente e un ciuffo di vellutata alla nocciola. Fra i due sistemare, in verticale, una cialdina al cioccolato e, a questa, appoggiare (in modo che stia sopra la castagna) una quenelle di gelato al mascarpone. Decorare con fiori eduli.



DOMENICO DI CLEMENTE

Omaggio al Piemonte

L'elemento caratterizzante sono le tecniche con le quali pochi ingredienti vengono lavorati. Per preservare un sentore "affumicato" di caldarrosta, ho tostato in forno la buccia delle castagne e l'ho usata per aromatizzare lo sciroppo nel quale ho candito i marroni in osmosi. Il sentore speziato è dato dal Barolo Chinato. La castagna viene lavorata in più strutture: solida, cremosa, sotto forma di purea, e spugnosa, ispirata al castagnaccio pugliese che faceva mia madre, un pan di Spagna montato.

Bavarese alle castagne

castagne in purea	g	441,83
zeste di arancia fresca grattugiata	g	1,47
succo d'arancia	g	14,73
tuorlo pastorizzato	g	147,28
zucchero semolato	g	88,37
gelatina essiccata in fogli	g	11,78
rum	g	29,46
panna	g	265,1

Riscaldare a 50°C la purea di castagne, quindi incorporarvi i tuorli amalgamati con lo zucchero e portare a 82°C. Aggiungere al composto la gelatina in fogli, ammollata in acqua e ghiaccio, frullare con un mixer a immersione e lasciare intiepidire fino a 25/30°C. Inserire rum, succo d'arancia e infine alleggerire con panna semi montata.

Nocciole in osmosi al miele

sciroppo 30°Brix	g	50
miele d'acacia	g	100
nocciole sgusciate, non tostate	g	500

Portare a 50°C il miele con lo sciroppo, aggiungere le nocciole, mescolare e inserire in un sacchetto sottovuoto. Chiuderlo al 90% e lasciarlo per 24 ore a temperatura ambiente. Quindi scolarle e tostarle in forno a 150°C per 20 minuti circa.

Nocciole pralinate

acqua	g	47
zucchero semolato	g	180
nocciole al miele tostate	g	400
burro di latteria	g	12

Portare lo sciroppo di acqua e zucchero a 116°C e versarci dentro le nocciole, pre-riscaldate. Sabbiarle a fiamma bassa, portandole a caramellizzazione dorata. Aggiungervi il burro sciogliendolo tra le nocciole caramellate, in modo da separarle durante la stesura nella teglia.

Tuile con gruè di cacao

zucchero semolato	g	125
sciroppo di glucosio	g	50
fave di cacao frantumate (gruè di cacao)	g	25

In un pentolino portare zucchero e glucosio a 145°C, unirvi il gruè di cacao, mescolare, stendere su un tappetino siliconato e lasciare raffreddare. Spezzarla e polverizzarla in un frullatore alla massima potenza, facendo attenzione a non surriscaldarla. Distribuire uniformemente la polvere su un tappetino siliconato e cuocere a 200°C per 3-4 minuti. Conservare in contenitore ermetico.

Spugna di castagne

farina di castagne	g	280,27
uova intere pasta gialla	g	133,97
zucchero semolato	g	224,22
cacao amaro	g	19,62
latte intero fresco	g	280,27
bicarbonato	g	5,61
olio d'oliva extravergine	g	56,05

Unire tutti gli ingredienti, frullare in un blender a bicchiere e filtrare la miscela con un passino a maglia fine. Riempire il sifone, caricarlo di 3 cartucce (protossido di azoto) e mettere 20 g di composto nei bicchieri. Cuocere 4 bicchieri alla volta in microonde per 120 secondi a potenza media, poi capovolgerli su una griglia e lasciare raffreddare. Conservare in freezer in un contenitore chiuso ermeticamente, in modo da non asciugarli.

Sorbetto alla castagna

purea di castagne	kg	1
purea di marroni	g	100
acqua	g	875
zucchero semolato	g	350
glucosio disidratato	g	90
stabilizzante	g	6
succo d'arancia	g	150
scorza d'arancia grattugiata	g	1

Mescolare i liquidi riscaldandoli a 45°C, incorporare i solidi e portare il tutto a 75°C. Abbatte a +4°C e far maturare in frigorifero per 12 ore prima di mantecare.

Composizione

foglie eduli

lastrine di nocciola e gianduia

olio di nocciola

concentrato di sciroppo di cacao (Oabika)

profumo alimentare di fieno

Lungo la circonferenza interna di un coppapasta porre degli spuntoni di bavarese, al centro posizionare una quenelle di sorbetto e profumare con poche gocce di olio di nocciola. Sovrapporvi la tuile, al cui centro va posata una castagna in osmosi e attorno a questa poche gocce ciascuno di olio di nocciole e di Oabika.

A seconda dell'intensità desiderata, il profumo alimentare di fieno può essere vaporizzato sul dessert appena prima di lasciare il passo al tavolo.

Per evocare l'atmosfera autunnale, oltre al profumo alimentare di fieno e olio di nocciola, il tocco è dato dal succo di cacao, ricavato dalla mucillagine delle cabosse.

Un prodotto cangiante, che nel giro di pochi minuti cambia aroma e sapore, passando dall'acidulo tipico della fermentazione (ricorda un po' il frutto della passione) a un delicato sentore di cacao, fungendo da correttore di acidità.

Un'altra delle mie "scoperte" recenti sono le foglie: pulite con poco alcol, tagliate a striscioline e messe in infusione a freddo negli sciroppi, conferiscono sapore extra.

Soprattutto le grasse, come quelle del fico, danno uno sviluppo aromatico persistente, appena tannico, accentuando l'aromaticità generale.

