

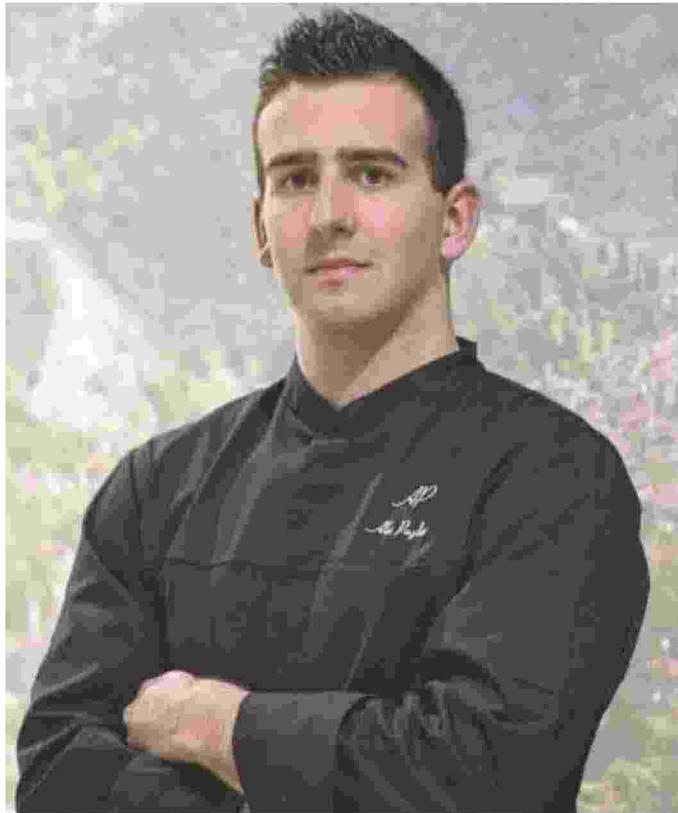
Alex, quando il panettone è arte

Il giovane pasticciere si è messo in luce alla Tenzione di Parma dopo essersi formato a Brunico da Acherer

CAMAIORE-QUERCETA

Grande soddisfazione per il maestro Alex Pagliai, ventiquattrenne di Camaiore che da poco ha aperto una pasticceria che porta il suo nome nel centro di Querceta: ha vinto il premio per aver preparato uno dei migliori panettoni italiani. Per lui è il coronamento di un cursus honorum di qualità che si è snodato nelle più alte scuole di formazione da Brescia a Brunico. Questo giovane talentuoso ha mosso i suoi primi passi a livello professionale all'età di 14 anni, partecipando col professor Lorenzo Pianini al concorso Toscana Tc. Così è scoppiata la passione per l'arte del cibo e soprattutto per il mondo della pasticceria. Dopo diversi stage effettuati da Simone e Debora della pasticceria Rossano di Camaiore e dal pluripremiato amico Lorenzo Baldini, si è dedicato a una formazione accademica classica. Nel 2017 Alex è partito con in tasca un sogno e tanta voglia di realizzarlo, alla volta della scuola di **Cast** Alimenti di Brescia: l'accademia di cucina di alta formazione accreditata tra le prime d'Italia, dove è stato allievo dei migliori chef italiani.

«Sono stati mesi duri - sottolinea - ma che mi hanno fatto capire l'importanza di padroneggiare ogni tipo di tecnica dolciaria. Senza una formazione di base solida non si va da nessuna



parte, e a Brescia ho imparato gran parte di quello che c'è da sapere. Prima di partire per un'esperienza fondamentale in Val Pusteria». Già, perché l'anno seguente ha continuato il suo viaggio di formazione approdando a Brunico, nella pasticceria Acherer gestita dal tito-

I SEGRETI

«Per fare questo dolce occorrono pazienza, impegno e abilità. Poi la superficie da decorare è come una tela per il pittore»

Alex Pagliai, 24 anni, ha recentemente aperto una pasticceria a Querceta

lare Andreas e dalla moglie Barbara Strondl. Non solo patisserie, ma anche rivendita di fiori abbinati al gusto dei dolci: un'esplosione di odori e di sensazioni cromatiche. Lo scopo è creare un percorso sensoriale multidisciplinare, costituito da sane materie prime e dalla tecnica sopraffina altoatesina, che Alex ha avuto modo di osservare e di interiorizzare. Dopo i corsi da Caridi e l'amore per il lievito madre, nel 2020 si è classificato terzo nella sezione Junior alla Tenzione del Panettone svoltasi a Parma e nei primi dieci del concorso Mastro Panettone.

«La passione per il panettone nasce fin da piccolo - racconta Alex -. L'amore di chi mi sta vicino l'ha cullata, facendola emergere a poco a poco. Per farne uno buono, occorrono molta pazienza, minuti interminabili che si trasformano in ore e mettono a dura prova il pasticciere e la sua capacità di stare sul pezzo, di manovrare la pasta e di farla lievitare con la maggior quantità di aria possibile. Da qui alla decorazione il passo è ancora lungo: la superficie del panettone va vista come una tela spoglia, su cui il pittore pennella con creme, garniture e molto altro. Questo che mi affascina».

Isabella Piaceri

