

ANALISI

Scenario

I pastry chef ci raccontano la loro visione del dolce di fine pasto. Ultimo piatto, ma non per importanza

di Gilda Ciaruffoli

IL PASTRY CHEF DEVE AVERE
COMPETENZE TRASVERSALI
A MOLTE DISCIPLINE
E CONOSCERE I PRODOTTI

Chiudere in dolcezza Le regole del dessert perfetto

Il mondo della pasticceria da ristorazione è in fermento. Ristoranti stellati e fine dining sono stati i primi a valorizzare il momento del dessert, ma oggi l'attenzione per questo momento è una tendenza condivisa a ogni livello. Con i dovuti distinguo, ovviamente. È indubbio però che nel giro di un paio d'anni sono stati fatti passi da gigante su più fronti. Certo, dopo quanto successo negli ultimi mesi, **i confortanti dati Fipe dello scorso febbraio sulla crescita del mondo della ristorazione sembrano provenire da un altro pianeta**, ma questi, per il settore, sono stati anche mesi di riflessione. Universo dessert incluso. E se è opinione comune di pastry chef e pasticceri che, al momento, tracciare una prospettiva è ancora molto difficile, quello che possiamo fare è il punto della situazione, per capire "dove eravamo rimasti" e quali sono le basi su cui strutturare

il futuro. Una ricerca **The NPD Group del 2019**, per esempio, sottolineava come il "dolce", che aveva subito un calo negli anni di crisi economica, stesse raggiungendo a grandi falcate il "salato", con un numero crescente di consumatori che chiudeva il pasto al ristorante con il dessert. Più di recente **TheFork ha realizzato un'indagine per capire gli umori di clienti** (ed esercenti) all'alba delle riaperture, rilevando come la maggioranza abbia intenzione di tornare al ristorante entro tre mesi dalla riapertura (86%), prestando però più attenzione al conto (l'emergenza sanitaria ha inciso sulla disponibilità economica del 45% degli intervistati), fermo restando l'ormai consolidato delivery, che il 58% degli interpellati continuerà a utilizzare anche in un panorama "post-Covid". E tutto questo avrà una ricaduta diretta anche sul mondo del dessert.

IL PASTRY CHEF VISTO DA VICINO

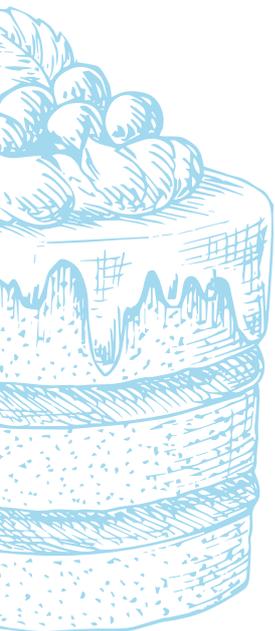
Una figura a 360°: RISPETTO AL PASTICCERE DA BANCO, QUELLO DA RISTORAZIONE DEVE AVERE **competenze** CHE SPAZIANO IN DIVERSI AMBITI: DAL **gelato** AL **cioccolato** E AI **lievitati**, DALLE BASI CROCCANTI PER LA CUCINA ALLE SALSE

La materia prima: «IL PASTRY CHEF DOMINA LA **materia prima** IN MANIERA COMPLETAMENTE DIVERSA DAL CUOCO: QUEST'ULTIMO LA DOMINA CON IL **calore e il sale**, IL PASTICCERE LA DOMINA CON L'ASSEMBLAGGIO. IL PASTICCERE CREA DA ZERO, IL CUOCO CREA DA UNA MATRICE» (MATTEO BERTI)

Ristorazione/hôtellerie:

«NELLA RISTORAZIONE IL PASTRY CHEF SI OCCUPA DEL **momento dolce che accompagna il pasto**: DESSERT, PRE DESSERT E PICCOLA PASTICCERIA. IN QUELLO ALBERGHIERO LA GAMMA DI PRODOTTI CHE UN PASTICCERE D'ALBERGO REALIZZA È MOLTO PIÙ AMPIA» (GABRIELE BOZIO)

Leadership: IL PASTRY CHEF DEVE AGIRE IN CONCERTO CON LO CHEF DI CUCINA, MA DEVE ANCHE **contare su una squadra** CHE SAPPIA METTERE IN **atto le sue idee**, E DUNQUE ESSERE UN TEAM LEADER





Mushmellons limone e sorbetto e mousse ai pistacchi di Domenico Di Clemente

DI COSA PARLIAMO QUANDO PARLIAMO DI DESSERT

Prima di lanciarsi a teorizzare possibili scenari è necessario capire su quali basi costruirli. Dunque è bene chiedersi: di cosa parliamo, oggi, quando parliamo di dessert? «Nel giro di una decina d'anni siamo passati dalle torte al carrello al dessert al piatto», ci spiega **Domenico Di Clemente, Executive Pastry Chef del Four Seasons Hotel di Firenze e portavoce del gruppo Pass121**, che riunisce alcuni dei più importanti pastry chef italiani. «Oggi il panorama è decisamente cambiato. Il dessert non solo ha dietro uno studio per quanto riguarda aromi, consistenze, strutture e design, ma soprattutto si posiziona in carta come parte integrante dell'esperienza gastronomica, consono alla filosofia dell'executive chef di cucina». «Soprattutto in contesti gourmet - prosegue Di Clemente - è il cliente stesso che ricerca questo tipo di esperienza, vuole qualcosa di diverso da ciò che può trovare nella pasticceria classica, rispetto alla quale la proposta legata alla ristorazione ha delle peculiarità innegabili, tutta basata com'è su preparazioni espresse dalla shelf life minima. Il cliente inoltre oggi è abbastanza curioso ed



educato, in termini di cultura gastronomica e palato, da attendersi un dessert non solo all'altezza ma in equilibrio con l'intera proposta. Anche per questo, a un certo livello, la richiesta del dessert copre praticamente il 100% dei tavoli, e in questo senso il pastry chef ha un'enorme responsabilità: un buon dessert infatti valorizza l'intero menu, ma un dessert sbagliato può evidenziarne i difetti e lasciare un ricordo poco piacevole dell'intera esperienza. Con la differenza che noi ci giochiamo tutto con una sola portata a fronte di un menu di quattro o cinque piatti!».

LA FIGURA DEL PASTRY CHEF

«La figura del pasticcere da ristorazione e d'albergo negli ultimi anni gode di una rinnovata importanza, alla stregua dei grandi executive chef de cuisine - spiega **Gabriele Bozio, Executive Manager e Docente di CAST Alimenti** -. Seppure la pasticceria contemporanea sia nata in qualche modo nelle cucine delle corti e nei primi hotel tra '700 e '800, dagli anni '70 del '900 fino almeno al 2010 ha vissuto uno dei periodi più bui dal punto di vista della professionalità: proposte sempre più basiche, fatte con mix avanzati



Gabriele Bozio di CAST Alimenti

o, se di qualità, prodotte in outsourcing, hanno causato la quasi totale estinzione di questa categoria professionale. Dal 2010 in poi tuttavia, sull'onda della grande evoluzione del settore culinario dovuta, tra gli altri, al grande Ferran Adrià, anche il valore della parte dolce della proposta alberghiera e ristorativa ha iniziato a crescere, per arrivare agli altissimi livelli attuali. Pensiamo solo che ogni anno un pastry chef viene insignito di un riconoscimento a livello internazionale che ne attesta il valore, il The World's Best Pastry Chef». «Ricercato almeno dal 60% dei ristoranti di fascia alta - sottolinea Domenico Di Clemente -, quello del pastry chef è un lavoro di manodopera, in cui si costruisce un intero piatto a partire praticamente da acqua, zucchero e farina. Sono dunque necessarie tanta tecnica ed esperienza, nonché una professionalità matura indispensabile per trovare la giusta sintonia con l'executive chef di cucina».

OGGI IL PASTRY CHEF
HA RITROVATO LA
SUA IMPORTANZA



Gabriele Vannucci

LO SPAZIO DELL'INNOVAZIONE

«Una tra le più grandi novità degli ultimi anni nel mestiere del pastry chef è stata l'apertura da parte di Accademia Maestri Pasticceri verso il modo della ristorazione - ci spiega **Gabriele Vannucci, Pastry Chef de La leggenda dei Frati**, ristorante stellato a Firenze -, apertura della quale sono stato un po' l'apripista: sono andato a bussare alla porta dei maestri Iginio Massari e Gino Fabbri per dire che esistevamo anche noi, con tutte le nostre competenze specifiche. Così ci hanno dato l'opportunità di entrare in Accademia, riconoscendo non solo una specifica esigenza di formazione, ma anche la particolare fame di sapere e di innovazione della nostra categoria. Tutto ciò ha creato un maggiore scambio con la pasticceria da banco, alla quale i nostri input hanno dato nuovi stimoli. A partire dall'uso di prodotti alternativi come gelificanti, per esempio xantana e agar agar, ingredienti con i quali si ottengono prodotti gluten free o vegani. Questo è un tema molto importante per il pastry chef, che da sempre deve affrontare problematiche legate ad allergie e intolleranze nella preparazione di dolci espressi, e ciò comporta un approccio decisamente più dinamico rispetto a quello

di una pasticceria da laboratorio». Anche per ciò che riguarda le tecniche e gli strumenti, la pasticceria da ristorazione rappresenta uno stimolo all'innovazione, in primo luogo per le aziende produttrici. «Molte le realtà che si stanno orientando al nostro mondo. Come nel caso di Carpigiani, con la quale collaboro, che ha creato recentemente una linea di macchine per il gelato di piccola taglia studiate proprio per la ristorazione e che, invece dei 2,5 kg di prodotto, ne lavorano 500 g in 8 minuti. Lo stesso vale per le aziende fornitrici di canditi, come Agrimontana, che per il ristorante realizza confezioni da 300 grammi».

PROSPETTIVE FUTURE

Se fin qui abbiamo delineato lo stato dell'arte, è ora tempo di capire quali sono le prospettive della pasticceria da ristorazione. Che, in generale, gli addetti al mestiere valutano come buone. A partire da uno degli aspetti fondamentali della questione, quello economico. Come abbiamo detto, il prezzo avrà un peso non indifferente nelle scelte di spesa del cliente nel prossimo futuro. Ma anche in quelle del ristoratore, che quindi strategicamente sarà sempre più portato a dare il giusto spazio a un momento come quello del dessert, molto appagante per il cliente e interessante dal punto di vista del profitto. «Il ristoratore oggi è attento al food cost e sta capendo sempre di più la marginalità dietro il dessert - ci spiega Vannucci -. Facciamo l'esempio di un dessert medio, calcolato su materie



Una creazione di Gabriele Vannucci

IL RUOLO DEL CAMERIERE

Quello del personale di sala è un ruolo chiave nel discorso dessert, tanto più nel prossimo futuro, quando per il pastry chef le possibilità di uscire in sala a raccontare la sua creazione saranno probabilmente limitate.

Persuasione: il primo compito del cameriere è quello di "vendere" il dessert a un cliente già sazio. La capacità di persuasione è una dote innata, che però può derivare da una tecnica affinata con l'esperienza.

Conoscenza: fondamentale che il cameriere conosca il piatto, lo abbia assaggiato e studiato con il pastry chef in modo da riuscire a trasmetterlo al commensale sia nella sua natura sia nel modo di degustarlo.

Storytelling: il momento del dessert ha una natura quasi teatrale, quella tipica del gran finale, che il cameriere deve essere in grado di raccontare per permettere al commensale di vivere a pieno quell'esperienza.

prime come cioccolato, vaniglia e ciliegia: penso a una Foresta Nera, che ha un food cost attorno ai 78/80 centesimi. Quando lo rivendi anche a 6 euro la marginalità è pazzesca». Altro aspetto legato al discorso risparmio è quello delle materie prime. Sembra un controsenso, ma in realtà siamo in pieno trend: come per la cucina, anche nella pasticceria da ristorazione temi come "chilometro zero" e stagionalità sono al centro del discorso, ingranaggio di una catena virtuosa che aiuta a valorizzare le produzioni locali, ma anche a limitare le spese: «In questo momento per esempio lo yuzu è di grande tendenza - spiega Vannucci - ma è un prodotto molto raro e costoso. Io gli preferisco il bergamotto, un'eccellenza italiana più aromatica e più economica». Anche la figura del pastry chef ha un buon margine di evoluzione, a partire dal mondo



Matteo Berti, Coordinatore Didattico di Alma e alcuni studenti

dell'Hôtellerie, dove questa figura è già notevolmente valorizzata, soprattutto in Francia, come ci racconta **Matteo Berti, Coordinatore Didattico di Alma**: «Un servizio che potrebbe trovare spazio anche da noi è quello del tea time, ormai prassi per molti hotel di alto livello francesi che danno la possibilità agli ospiti esterni di accedere alla struttura nel pomeriggio per vivere un percorso degustativo firmato dallo chef pasticciere, potendo apprezzare l'universo tecnico e gustativo di grandi nomi come Cédric Grolet o Angelo Musa». «Molto interessante anche il fenomeno dei Restaurant Dessert - conclude Di Clemente - che prevedono un numero di posti limitato che ben si sposa con le esigenze di distanziamento che avremo nei prossimi mesi; ma immagino anche la figura del pastry chef a domicilio, come avviene già da anni per gli chef di cucina, o ancora il grande tema del delivery, che dovrà essere affrontato anche per questo tipo di proposta fresca ed espressa, con studi per esempio sul packaging al fine di garantire una consegna ottimale».

IL CONCEPT DEL DESSERT BAR

Realtà già consolidata all'estero, con esperienze come quelle dell'Espai Sucre di Jordi Butrón e Xano Sagner a Barcellona o del Room4Dessert di Will Goldfarb a Bali, il dessert bar arriva anche a Milano, grazie all'iniziativa di **Federico Rottigni**. Classe 1990 e tante esperienze importanti in curriculum, lo scorso gennaio Federico ha aperto il suo Dessert Bar in via Crocefisso, in pieno centro città. «L'idea è quella di portare i miei ospiti fuori dallo schema del classico dessert dolce. Noi proponiamo un menu di quattro portate abbinato a quattro drink e al termine dell'esperienza la sensazione è di assoluto benessere».

Come si ottiene questo risultato?

Siamo un locale serale, un momento nel quale sarebbe meglio evitare picchi glicemici. Quando si mangia dello zucchero però la glicemia si alza e oltre certi limiti causa malessere, è un dato di fatto. Per evitarlo, i nostri dessert sono de-dolcizzati, e giocano prevalentemente su consistenze, temperature, e acidità. Questo è possibile



Il Dessert Bar di Rottigni



anche perché si elimina il discorso della conservazione: la shelf life di un mio piatto è di tre secondi! Tutto il menu inoltre è gluten free, e anche l'alcol all'interno dei cocktail è controllato.

Come si svolge la serata?

Tutto inizia con l'ingresso in via Canonica: sulla strada abbiamo queste grandi vetrate



Federico Rottigni



Nicolò Moschella e una sua creazione

completamente satinata, a parte un piccolo buchino grazie al quale è possibile leggere il menu. Gli ospiti sono 11 su due turni, entrano tutti assieme e così vivono un'esperienza completamente diversa da quella del ristorante, molto più simile a uno spettacolo teatrale.

I piatti sono preparati davanti a loro e serviti accompagnati da uno storytelling e da una coreografia fatta di luci e atmosfere studiate sulla singola portata. Il menu è fisso e segreto, l'ospite ci comunica solo intolleranze, allergie e particolari esigenze, ma poi tutta l'esperienza ruota attorno al concetto di "omakase", con l'ospite che mi dà fiducia e si mette nelle mie mani. L'idea, alla riapertura, è di cambiare il menu due volte l'anno, ma il fattore umano, il rapporto diretto e la mia libertà di apportare qualche modifica al piatto renderanno ogni serata un'esperienza assolutamente unica.

L'ESPERIENZA DEL LABORATORIO

Nicolò Moschella è il titolare di un laboratorio a Cornaredo (MI) la cui produzione è dedicata all'80% al mondo della ristorazione.

Quanti ristoranti servite?

Più di 150; sono locali di medio-alto livello

che propongono principalmente cucina orientale, ma anche tradizionale italiana. Si trovano soprattutto in Lombardia, ma da poco abbiamo esteso la rete dei clienti in altre regioni.

Locali diversi hanno esigenze diverse?

Purtroppo è impossibile andare incontro alle specifiche richieste dei ristoranti con dolci creati ad hoc. I dessert vengono studiati da me, discussi con il mio staff e la mia famiglia, poi entrano a far parte di un catalogo da cui è possibile scegliere. La differenza sta nel tipo di servizio offerto dal locale: c'è chi si limita a impiattare il mio dolce e chi è in grado di trasmettere la mia filosofia, raccontando il piatto e servendolo in modo particolare.

L'80% DEI DESSERT
PRODOTTI NEL
LABORATORIO DI
MOSCHELLA SONO
PER LA RISTORAZIONE



Un dolce di Hiromi Cake

Quali sono le peculiarità della proposta per la ristorazione rispetto al resto della produzione?

Nessuna, è questo il bello! Diamo a tutti la possibilità di mangiare un dolce di qualità e usiamo le stesse materie prime.

IL DESSERT NELLA RISTORAZIONE GIAPPONESE

Se fino a qualche anno fa il dessert era raramente contemplato nelle ordinazioni ai tavoli dei ristoranti etnici, oggi anche in quest'ambito le cose sono molto cambiate. Un esempio interessante è quello di Hiromi Cake, pasticceria giapponese aperta poco più di un anno fa che oggi conta tre sedi tra Roma e Milano. Ce ne parla la **Pastry Chef Mitsuko Takei**.

Com'è iniziata la collaborazione con i ristoranti?

Dall'esigenza di servire i due locali del nostro Gruppo, Okasan e Otosan a Roma, dove i nostri dolci sono stati da subito molto apprezzati. A quel punto siamo stati contattati da una serie di ristoranti giapponesi, fusion ma anche tradizionali italiani. Oggi serviamo ristoranti anche su Milano, Verona e Torino, e abbiamo già organizzato la distribuzione per rifornire tutta Italia.



Mitsuko Takei, pastry chef di Hiromi Cake

La vostra proposta si rifà fedelmente alla tradizione giapponese?

Sì, tanto più che in laboratorio ci sono solo pasticcere giapponesi, perché quella manualità è difficile da emulare. Del resto la pasticceria giapponese si presta a questo scopo.

Parte della tradizione comprende gli Yogashi, letteralmente "dolci dell'Occidente": i pasticceri giapponesi riprendono i dolci occidentali e li rivisitano con profumi o ingredienti orientali, ad esempio una classica tarte al limone fatta però con lo yuzu.

Il dessert in Italia e in Giappone gioca lo stesso ruolo nella ristorazione?

No, perché in Giappone non si usa mai il dolce a fine pasto: gli alimenti sono già ricchi di zuccheri, e quindi non se ne sente l'esigenza. In realtà i dolci giapponesi contengono meno zucchero dei nostri, sono molto leggeri, e anche le consistenze sono differenti.

Quanto conta per il vostro business il discorso ristorazione?

È la parte più importante, quella che ci permette di far conoscere il brand. Lasciamo la scelta al cliente se citare o no Hiromi, ma fino a oggi il brand è



Gianluca Fusto

sempre stato valorizzato perché dà alla proposta un valore aggiunto, trattandosi di un piccolo marchio di prodotti artigianali realizzati da pasticcere giapponesi.

L'IMPORTANZA DELLA CONSULENZA

«La consulenza di un pasticcere è sempre più ricercata nella ristorazione per lo sviluppo della carta del dessert, ma anche per far crescere le competenze della brigata, in modo da portare le basi da pasticceria nell'universo salato». Sono queste le premesse al lavoro che **Gianluca Fusto** sta portando avanti da una decina d'anni, durante i quali ha avuto la possibilità di lavorare con realtà prestigiose nazionali e internazionali. «Il mio ruolo può essere quello di biblioteca tecnica e tecnologica, oppure posso occuparmi della creatività dei piatti - prosegue Fusto -. Si va dalla semplice pizzeria che mi chiede di elaborare la carta dei dessert, al ristorante stellato che mi chiama proprio per far crescere sia il prodotto sia lo staff».

«Fino a qualche anno fa l'ingrediente nella ristorazione era vissuto solamente sotto un profilo aromatico e qualitativo - prosegue Fusto - ma con il tempo anche il ristoratore ha capito l'importanza di

guardare e conoscere la materia prima anche da un altro punto di vista, quello del contenuto in proteine, vitamine e sali minerali, e delle reazioni chimiche e fisiche che l'unione di vari ingredienti comporta, tutti argomenti fondamentali in pasticceria. Oggi c'è la consapevolezza che grazie alle competenze di pasticceria è possibile intervenire in maniera diversa sul prodotto, dando nuove possibilità alla realizzazione della propria idea di cucina. Ed è quello che faccio io, lavorando sulla crescita della brigata a 360 gradi».

Come si articola la consulenza? «All'inizio cerco di studiare la filosofia del ristorante per riuscire poi a interpretarla, e questa è la cosa più difficile. Quando abbiamo deciso come operare, con che cadenza deve cambiare la carta dei dolci o come devo formare il personale, comincio a lavorare sulle singole persone in base ai ruoli: con chi si occupa degli antipasti approfondirò il mondo delle marinature, delle salse leggere, delle infusioni, con chi si occupa dei primi analizzerò il mondo dei gelificanti, mentre nel caso dei secondi lavorerò sulla reazione di Maillard e su come possano intervenire in questo senso le tecniche di pasticceria».

ENRICO BARTOLINI: IL DESSERT COME RITO

«Negli ultimi due anni al Mudec abbiamo eliminato quasi tutte le preparazioni non espresse, dessert inclusi», ci racconta **Enrico Bartolini, 3 stelle Michelin al Mudec** di Milano e otto in totale su cinque ristoranti tra Lombardia, Piemonte, Veneto e Toscana. «Puntare sull'espresso ci ha portato a selezionare una serie di preparazioni che si prestano a conservare la giusta fragranza quando sono fatte al momento, come soufflé, zabaione, babà: i dessert tradizionali e scolastici sono quelli che mi attraggono di più, e comportano un'esecuzione più complessa rispetto a molte preparazioni moderne».

Che ruolo ha il momento del dessert nell'esperienza gastronomica del Mudec?

La pasticceria nella mia cucina ha uno spazio, delle persone e una carta dedicati, e riveste la stessa importanza del resto del pasto, con in più il peso del gran



Enrico Bartolini



Dado - Gioco d'azzardo di Enrico Bartolini

finale. Ce lo insegnano i concerti, i fuochi d'artificio: il finale dev'essere esplosivo. Per ottenere questo risultato serve un reset psicologico dell'ospite, dobbiamo risvegliare la sua attenzione, e abbiamo tutto un rituale per farlo. Cambiamo il tovagliolo, per esempio, che sarà più grande del precedente, più elegante, caldo e profumato, e sostituiamo il bicchiere dell'acqua perché è bene dare un rinnovato senso di pulizia.

In questo rito è incluso un pre dessert?

Sì, e per me il pre dessert deve basarsi su un ingrediente eccellente trasformato anche in modo semplice, ma che racconti qualcosa. Un sorbetto di frutta matura sarebbe già il benvenuto. A noi piace andare un pochino più a fondo e allora ci siamo inventati un gioco che non comporta una degustazione complicata né a livello di volume né di calorie, ma è divertente per l'ospite. Abbiamo dei dadi in cioccolato bianco finissimo con all'interno un microscopico

biscotto all'olio extravergine, lampone e mandarino. Si lanciano i dadi, se si vuole si scommette con gli altri commensali, e poi ci si mangia l'oggetto del gioco. In abbinamento proponiamo un sake fatto con lo yuzu. Poi si procede con il dessert e la piccola pasticceria.

In cosa consistono?

A questo punto del pasto non tutti desiderano continuare a mangiare, e con la sequenza della piccola pasticceria abbiamo cercato di stimolare proprio la salivazione con una caramella croccante fatta di solo frutto della passione che sembra un piccolo raviolo, con del liquido all'interno; c'è anche un piccolo bombolone alla crema di cui sono grande fan, e quando l'esperienza sembra finita arriviamo con uno scrigno che contiene le orangette al cioccolato che l'ospite prende con delle pinzette.

Come viene elaborata la carta dei dolci?

Il pensiero generale di tutta la proposta gastronomica viene condiviso da me con ognuno dei responsabili; per il dessert in particolare c'è un pasticciere con i suoi aiuti e insieme a lui costruiamo la linea dolce e la panificazione. Per quanto riguarda gli altri ristoranti, il Mudec segna una direzione, una filosofia che viene seguita a seconda delle specifiche esigenze. È importante però che ogni executive chef possa esprimere il suo talento e raccontare la propria filosofia. Tra i dessert, per esempio, Gabriele Boffa propone la sua ottima meringa alla fragola, Donato Ascani il suo latte e liquirizia: non sono i dessert che ho raccomandato prima, però contengono tecnica, fragranza e regalano un risultato in bocca esplosivo.

PER BARTOLINI
PRIMA DI SERVIRE
IL DOLCE OCCORRE
RISVEGLIARE
L'ATTENZIONE

PASS 121: LA PAROLA AI PASTRY CHEF



BEPPE ALLEGRETTA - PASTRY CHEF NOBU, MILANO

«La mia esperienza è cambiata negli anni in virtù di come sono cambiati il mercato e il cliente, che oggi è molto più esigente e informato, si pone domande che prima non pensava di fare. Si tratta di un cliente disposto a pagare cifre anche molto alte per un dolce e ha aspettative altrettanto alte da soddisfare».



DANIELE BONZI - PASTRY CHEF HOTEL FOUR SEASONS, MILANO

«La nostra clientela è internazionale e noi dobbiamo sempre essere aggiornati sulle nuove tendenze. Molti clienti stranieri però non vedono l'ora di assaggiare il migliore tiramisù, o un buon gelato, al quale tengo molto: in estate offriamo anche selezioni di gusti gourmet che partono da una profonda ricerca sulla materia prima».



GIUSEPPE AMATO - PASTRY CHEF LA PERGOLA, ROMA

«Non tralascio mai la materia prima, la qualità e la stagionalità. Il dolce dev'essere di pari livello con le portate che lo precedono. I nostri ospiti sono spesso regular guest: questo ci dà la possibilità di conoscerli e di non prendere rotte sbagliate... anche se ogni tanto bisogna azzardare!»



CARMINE DI DONNA - PASTRY CHEF TORRE DEL SARACINO, VICO EQUENSE

«Lo chef Gennarino Esposito ci dà la possibilità di interagire con i produttori e toccare con mano gli ingredienti che utilizziamo. In questi anni la pasticceria ha fatto passi da gigante nelle tecniche e negli ingredienti e io ho sempre cercato di utilizzare queste innovazioni in accordo con la nostra tradizione, un patrimonio immenso che influisce sul nostro lavoro».



NICOLA DI LENA - PASTRY CHEF MANDARIN ORIENTAL HOTEL, MILANO

«La mia carta dei dolci viene elaborata rispettando la stagionalità. Nei miei dessert sono presenti frutta, gelati e sorbetti, una buona base di acidità e una bassa quantità di zuccheri. Il dessert è la parte finale di un percorso gastronomico, quindi è importante equilibrare tutti gli ingredienti che si vanno a utilizzare».



LORETTA FANELLA - TITOLARE PASTRY LAB, LIVORNO

«Lavoro molto con la ristorazione e con il settore alberghiero, a tutti i livelli, e anche per le pizzerie gourmet. Il mio cliente mi cerca quando deve cambiare la carta dei dessert o la piccola pasticceria e mi affida sia la parte creativa sia la produzione. Il mio obiettivo è quello di offrire qualità e personalizzazione, non quantità».



ANTONINO MARESCA - CONSULENTE

«Mi confronto con contesti diversi ed è importante avere ben chiara la strada da percorrere per raggiungere gli obiettivi di qualità ed eccellenza. Confrontarsi con "clienti diversi" porta alla continua ricerca di ingredienti e tecniche per poter rendere il momento dolce un'esperienza piacevole e soprattutto unica».



ANTONIO MONTALTO - CONSULENTE

«Il 30% del mio lavoro si svolge per ristoranti e hotel, che aiuto al fine di creare un concetto di pasticceria in simbiosi con la cucina, ma soprattutto di trovare la giusta organizzazione. Cerco di ideare per ognuno un "marchio di fabbrica", con dessert che rappresentino la filosofia del ristorante e il pensiero del pastry chef».