

DG/fermenti_Italia



COMPETIZIONI | SI RIAPRE LA STAGIONE DEI CONCORSI: I CONSIGLI DEI CAMPIONI DELLA COUPE DU MONDE AL NUOVO TEAM ITALIANO

COME ALLENARSI ALLA VITTORIA

Trionfo. Più a sinistra, la vittoria di Lorenzo Puca, Massimo Pica e Andrea Restuccia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie del 2021. Qui e in basso, due dei dessert presentati durante la competizione



ALESSANDRA TIBOLLO

«Diventare campioni del mondo non apre le porte, le sfonda». Parole di Lorenzo Puca, che ha fatto parte della squadra vincitrice della Coupe du Monde de la Pâtisserie del 2021, insieme a Massimo Pica e Andrea Restuccia. Li abbiamo incontrati insieme ai colleghi italiani del team vincitore del 2015 (Fabrizio Donatone, Emanuele Forcone e Francesco Boccia), nel corso della crociera a tema pasticceria dal titolo "La dolce sfida", organizzata da Agrimontana e Costa Crociere.

Un'intera settimana a bordo dell'Ammiraglia Costa Toscana, durante la quale i sei campioni del mondo di pasticceria si sono confrontati e divertiti a sfidarsi goliardicamente, proponendo due dolci al piatto o al bicchiere ciascuno, giudicati dal maestro dei maestri Iginio

Massari. In più, l'occasione per vederli all'opera nella realizzazione di due pièces, una di cioccolato e una di zucchero, e avere un saggio delle difficoltà che hanno affrontato nel corso della gara della Coupe du Monde de la Pâtisserie. E soprattutto è stata l'occasione per ascoltare dalle loro voci il racconto del pre e del post medaglia d'oro. Opinione comu-

ne: quando si ha un obiettivo come quello della Coupe du Monde de la Pâtisserie bisogna rinunciare a tutto il resto, perfino al sonno, «anche perché la tensione non ti fa dormire», confessa Restuccia. Allenamenti da almeno 7-8 ore al giorno, in qualche maniera bisogna dedicarsi anche al proprio lavoro

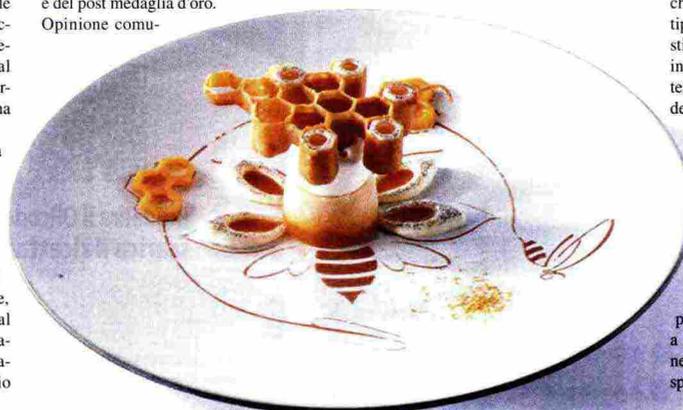
77
DIVENTARE
CAMPIONI DEL MONDO
NON APRE LE PORTE,
LE SFONDA

LORENZO PUCA,
CAMPIONE 2021
COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

precedente, vita sociale e sentimentale praticamente azzerate. Dei sei, Massimo Pica è stato l'unico ad avere una pasticceria a suo nome aperta anche durante la preparazione, gli altri sono per lo più consulenti e formatori. Molti dei partecipanti di questi due dream team hanno sempre avuto esperienza di concorsi, anche se dedicarsi a questo tipo di attività per un pasticcere richiede un grande investimento personale, in termini di tempo e anche di denaro, perché è solo dopo esser stati selezionati nel team partecipante che intervengono gli sponsor a sostenerli. Puca racconta di aver iniziato a fare competizioni circa dieci anni prima della vittoria, lui aveva partecipato alla Coppa a Lione sia nel 2019 che nel 2021. Restuccia si era specializzato nelle sculture

77
LA TENSIONE
TI TOGLIE IL SONNO:
BISOGNA IMPARARE
A GESTIRLA

ANDREA RESTUCCIA,
CAMPIONE 2021
COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

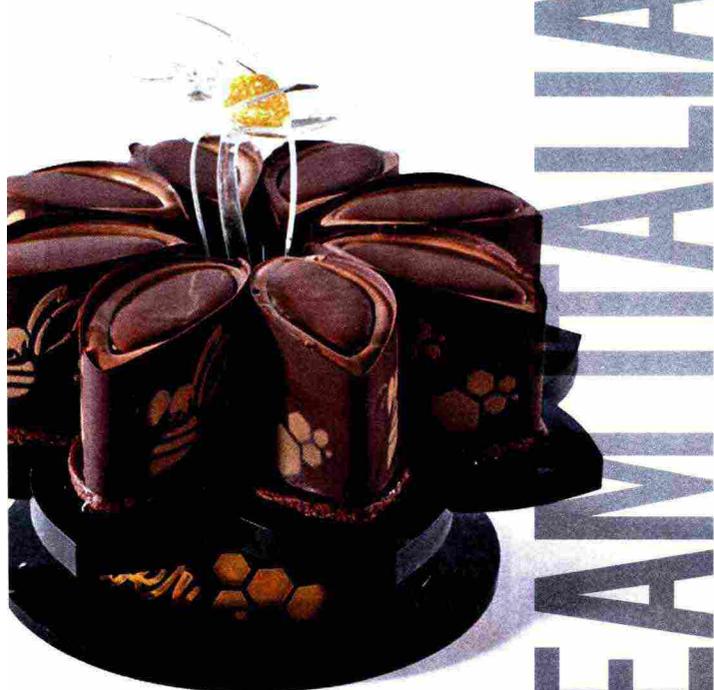


DOLCEGIORNALE SETTEMBRE - OTTOBRE 2022 PAGINA 6

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

DG/fermenti_Italia



Share. Il dessert al cioccolato da condividere presentato dal team italiano a Lione lo scorso autunno

TEAM ITALIA

Martina Brachetti



Prima donna a partecipare nel Team Italia, Martina Brachetti, classe 1987, lavora come pastry chef al San Barato Resort di Lavello. Nel suo curriculum esperienze come la formazione nella Maison del Maestro Pierre Hermé, nonché un passaggio a La Pergola di Roma, alla corte di Giuseppe Amato, dove ha raggiunto la posizione di Commis Pastry. Si è aggiudicata la partecipazione alla gara di Lione con la sua scultura "Stregatto" in cioccolato scolpito e la torta gelata alla frutta. Una donna è anche fra i nominativi di riserva, ovvero Carmen Peluso, che con Daniele Mascia è pronta a prendere il posto di uno dei tre, qualora fosse necessario.

Alessandro Petto



Classe 1991, Alessandro Petto è il più giovane del team. A convincere i selezionatori, la sua pièce in zucchero ispirata alla natura (particolarmente coerente con il tema 2023, dedicato all'ambiente): una realistica chiocciola ricca di dettagli. Apprezzato anche l'entremets al cioccolato, che insieme alle sculture in zucchero è fra i suoi cavalli di battaglia e gli è valso già più di un premio nelle competizioni di settore. È titolare del Bistrot che porta il suo nome a Castellanza, in provincia di Varese.

Jacopo Zorzi



Nato nel 1989, veneto di origine, milanese d'adozione, Jacopo Zorzi nella selezione per la coppa di Lione giocava in casa, visto che si è formato proprio in Cast Alimenti, come allievo dell'Alta Formazione Pasticcere. Finita la scuola, ha maturato importanti esperienze in Italia e all'estero, come quella nel Ristorante Cipriani ad Abu Dhabi e quella alla Pasticceria Martesana di Milano, dove è tuttora attivo. Nelle selezioni per Lione, Jacopo Zorzi si è distinto con le sue creazioni, il cui leitmotiv è il Far West: un dessert al piatto da ristorazione e una pièce al cioccolato.

di ghiaccio, salvo scoprire praticamente all'ultimo che questa prova era stata eliminata dalla competizione: «Così mi sono dovuto riadattare ad essere il jolly al servizio di tutta la squadra», racconta. Boccia ammette candidamente che sognava di vincere la Coppa del mondo di pasticceria fin da quando aveva 10 anni: «Sono figlio d'arte, sono nato in laboratorio e fin da piccolo sfogliavo riviste di settore. Un giorno vedo su una di queste riviste una foto dei vincitori con una scultura di ghiaccio e

penso: da grande ci sarò io sul podio». Così inizia a prepararsi fin da piccolo, partecipa e vince un campionato juniores a 18 anni, è nel team Italia a Lione sia nel 2013 che nel 2015, quando vince con Forcone e Donatone. È quest'ultimo a raccontare come, anche se quell'anno erano i favoriti, «non ci si rende conto di aver vinto fin quando non senti dire Italie e sali sul podio». E cosa succede dopo quel podio? Tutti concordi sul fatto che aumenti il loro riconoscimento, nazionale e

77 I VINCITORI DEL PASSATO TRASFERISCONO I LORO "TRUCCHI"

ALESSANDRO DALMASSO, COACH COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE - SEZ ITALIA

internazionale, nonché le aspettative di chi sta loro intorno. Come dice Restuccia, "diventiamo un brand". I vincitori della coppa del mondo di pasticceria diventano i più richiesti per le consulenze e la formazione. Puca e Forcone, specializzati nella lavorazione delle pièces di cioccolato e di zucchero, sono diventati i principali formatori italiani di questa disciplina. Puca, Pica e Restuccia, in quanto vincitori del 2021, sono stati coinvolti attivamente nella selezione e preparazione dei futuri

partecipanti alla gara di Lione del 2023, programmata per il 20 e 21 gennaio. Con loro c'è anche Francesco Boccia, che da tempo è stato coinvolto dal presidente del Club Italia Alessandro Dalmasso nella preparazione dei candidati presso la sede ufficiale di Cast Alimenti a Brescia. È idea di Dalmasso che sia importante coinvolgere nella preparazione i precedenti vincitori per trasmettere i "trucchi" imparati sul campo. Poi naturalmente incidono anche le attitudini persona-

li: Donatone per esempio si è specializzato nei lievitati e fa consulenza soprattutto su questo aspetto; Boccia è particolarmente bravo nella realizzazione e "messa in riga" delle linee e dei laboratori, così viaggia per l'Italia per aiutare pasticceri e pastry chef a migliorarsi; Forcone è un formatore nato e insegna in scuole come Alma; Pica infine si è concentrato sul suo negozio di Milano, che ha avuto una grande spinta mediatica proprio grazie alla vittoria del titolo del 2021. ●