

Federico Betti è il capo pasticcere del gruppo Nannini. "Portiamo avanti la tradizione con elementi di rinnovamento" "Dai clienti continui stimoli ad alzare la qualità dei prodotti"

di **Gennaro Groppa**

SIENA

Ad appena 31 anni il senese Federico Betti (*in foto*) è divenuto il capo pasticcere del gruppo Nannini. Un grande onore e una grande responsabilità per lui che è figlio d'arte, dato che suo padre e la sua famiglia sono da decenni impegnati nell'attività Peccati di gola, nota e apprezzata nel territorio. Betti ha preso parte anche all'iniziativa CiocoSi, che ha richiamato nel fine settimana in piazza del Campo tanti appassionati. "Ho fatto uno show cooking - racconta - preparando una crostata con gelée di lamponi, una ganache al cioccolato fondente 70% con sopra un cremoso alla vaniglia. E' stata una bella iniziativa, c'erano tante persone che sapevano di cosa si parlava, attente alla preparazione dei prodotti. E' bello dare vita a iniziative simili". La pasticceria è una questione di famiglia per Federico Betti. "La passione per il settore nasce da mio babbo e dalla mia famiglia - spiega - Sin da bambino sono sta-

to immerso nel gusto e nei sapori. Ho iniziato questo lavoro nel 2009, mi sono formato nella nostra attività e ho passato due anni anche a Brescia alla scuola di cucina e pasticceria Cast Alimenti, di proprietà di Iginio Massari, dove mi sono perfezionato. Ho seguito master di eccellenza con i migliori pasticceri italiani". "A novembre - prosegue Betti - è arrivata la chiamata del gruppo Nannini. E' un'esperienza nuova, molto stimolante, una grande soddisfazione. Lavoriamo anche per Scudieri a Firenze e in estate riaprirà il Caffè Giubbe Rosse. Quando si parla di Nannini l'aspettativa del cliente è sempre alta e per me è uno stimolo a fare bene. Da senese era un sogno lavorare per questa azienda, poi se si parla bene di Siena e dei suoi marchi siamo tutti molto contenti". Il lavoro da realizzare è già stato pianificato: "Stiamo cercando di portare avanti la tradizione mettendo dentro qualche elemento di rinnovamento. Quando sono arrivato dovevamo pensare al panettone, poi il pensiero si è spostato sulla colomba pasquale. Stiamo lavorando

anche ad alcuni semifreddi nuovi. La squadra è valida, ho ottimi collaboratori che mi hanno accolto assai bene". Il cioccolato è al centro dell'opera di un pasticcere: "Come si suol dire con il cioccolato accontenti nove persone su dieci e la decima mente - afferma Betti, con una battuta. - E' l'ingrediente principale nella pasticceria". Il mestiere del pasticcere sta vivendo un periodo d'oro, anche grazie ai tanti programmi televisivi su temi culinari. "La televisione ha innalzato e ha quasi reso nobile questo lavoro. E una figura come quella di Iginio Massari ha fatto tanto per la pasticceria. Per il settore è un momento molto buono. C'è maggiore ricerca della materia prima di qualità, si cerca di lavorare in maniera più grezza il prodotto magari utilizzando meno zucchero e con un'estetica più minimale. Al tempo stesso c'è più cultura alimentare nel cliente. Ho effettuato alcuni corsi con la Cesco Confesercenti e come allievi c'erano molti appassionati che già sapevano tante cose della pasticceria. Se il cliente conosce di più aumentano anche gli stimoli per lavorare al meglio".

