

#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

*Nel segno dell'internazionalità, molteplici esperienze
e una visione moderna e raffinata,
proiettata verso un domani dalle sfumature green,
caratterizzano il lavoro di **Martina Carturan**.
Che qui si esprime con il supporto del marchio **Debic***



LA DONNA del futuro

Dall'intesa fra tre realtà che amano e credono nell'eccellenza a tutto tondo, specie quale investimento per il futuro, non poteva che prendere forma una nuova rubrica votata ai giovani talenti, nel nome della qualità concreta, partendo dalla formazione, quindi dalla teoria, per giungere alla pratica quotidiana. La sinergia fra **Debic**, **CAST Alimenti** e "**Pasticceria Internazionale**" ha infatti portato ad identificare più profili di giovani professionisti non solo appassionati e talentuosi, ma anche capaci di coltivare con studio, ricerca e viaggi il proprio sapere, portando sempre più in alto la loro asticella delle ambizioni serie. Iniziamo quindi con questo numero dando voce a **Martina Carturan**. Per certi versi questa 26enne ricorda un po' Mirajjin "l'uomo del futuro", personaggio in realtà femminile dell'ultimo romanzo di Sandro Veronesi, "Il colibrì". Cittadina del mondo, affamata di esperienze, colta, spontanea e appassionata, non ha paura di mettere a nudo le proprie fragilità. La pasticceria è da sempre la sua passione: "Fin da piccola facevo dolci a casa - ricorda -. Durante gli anni di liceo ero la tipica secchiona, insoddisfatta finché non prendevo 10. Studiavo tutto il giorno, ma la sera tardi mi mettevo a preparare dolci". Conseguita la maturità classica, si iscrive a medicina superando un test di ingresso molto selettivo. Durante il secondo anno segue un corso amatoriale di pasticceria con **Maurizio Santin**: l'entusiasmo è tale da spingerla a modificare i suoi piani per il futuro e a trasformare quello che fino ad allora era un hobby in una professione. Lascia così gli studi universitari per seguire il corso di **Alta Formazione Pasticcere da Ristorazione e d'Albergo** in **Cast Alimenti** a Brescia: 8



mesi di cui 4 a scuola e 4 di stage (presso il laboratorio di **Gino Fabbri**). Per Martina è un periodo di alti e bassi a causa dell'anoressia, di cui ha sofferto per più di 10 anni. "Facevo i dolci senza assaggiarli - rivela -. Adesso però ho trovato un compromesso con la vita. Mi ha aiutato tanto parlarne con chi ha avuto il mio stesso problema, perciò condivido la mia esperienza, in modo da potere a mia volta essere d'aiuto alle persone che ne soffrono". In mezzo c'è stata anche la pandemia, ma questa in realtà ha aperto a Martina nuove finestre sul futuro, grazie alla possibilità di fruire di corsi online tenuti da nomi importanti in Spagna, come **Jordi Bordas**, famoso per

l'innovativo metodo **B-Concept**, finalizzato ad approfondire la conoscenza di ingredienti, strutture e tecniche per arrivare a ricette più attuali.

DALLA SPAGNA ALLA NORVEGIA E RITORNO

Martina si mette dunque in contatto con Bordas e dopo sole 2 settimane dal conseguimento del diploma alla Cast Alimenti lo raggiunge nella di lui scuola a Viladecans, vicino a Barcellona, per uno stage di 4 mesi. Che poi diventano 8. "Lì stavo benissimo, ma a un certo punto ho iniziato ad avere bisogno di stimoli nuovi, così ho deciso di mettermi alla prova in uno dei ristoranti più

folli che ci siano, il **Mugaritz** (2 stelle Michelin) di Errenteria, nei Paesi Baschi spagnoli, dove peraltro non fanno dolci. Mi sono fermata per 3 mesi occupandomi della produzione. Essendo pasticciera mi affidavano i compiti più delicati, come tagliare con un pelapatate gli asparagi per il lungo a fettine sottilissime, tutte della stessa lunghezza: una cosa da matti! Ho anche pulito pesci, fatto pulizie. Il tutto seguendo rigide procedure, addirittura su come piegare gli strofinacci... Più che a cucinare, il Mugaritz mi ha insegnato una grande precisione sul lavoro". La tappa successiva del suo vorticoso percorso è in Norvegia, nel ristorante sottomarino **Under** a Lindesnes. Convinta di fare uno stage, si ritrova a coprire il ruolo di capo partita in sostituzione del pasticciere uscente. "Temevo di non essere all'altezza, in un ristorante stellato, unica donna, non conoscevo nessuno – con-

fessa –. A volte però sottovalutiamo le nostre capacità. Non avrei mai detto di essere in grado di lavorare anche 16 ore al giorno e poi volerlo ancora e ancora. Finora per me è stata l'esperienza formativa più importante, quella che mi ha fatto vedere davvero com'è il lavoro in un ristorante". Un'esperienza che le fa anche incontrare tante persone nuove, cosa che Martina ritiene importante, in generale, nella vita. Nonostante si definisca timida e introversa, la sua rete di conoscenze è in continua crescita anche grazie ai social. Su Instagram, ad esempio, entra in contatto con **Francisco Migoya**, il suo idolo, un po' pasticciere e un po' artista. Ne parla come fosse una rockstar: "Condividiamo l'interesse per l'arte e la letteratura, non solo per la pasticceria", sottolinea. Concluso il capitolo norvegese, e dopo una brevissima parentesi in Danimarca a Copenhagen, in cerca di lavoro in qualche bakery ("era un'altra esperienza che volevo fare", spiega), Martina fa ritorno in Spagna, questa volta nella **Pasticceria Muñoz** a Barcellona. "Il laboratorio è un mondo differente rispetto alla ristorazione, non l'avevo mai provato. È interessante, mi trovo bene, però ho bisogno di qualcosa di più adrenalinico".

RIFLESSIONI E OBIETTIVI PER IL FUTURO

Per Martina è più stimolante la pasticceria da ristorante, ma il modus operandi di molte realtà di alto livello andrebbe rivisto: stage non retribuiti, troppe ore di lavoro e poco riposo. "Per alcune persone è anche un modo per non pensare – osserva –. A volte, infatti, è più difficile prendersi cura di se stessi che lavorare. Però dopo queste esperienze ho iniziato a capire quanto valgono davvero il lavoro e quello che faccio". Un altro aspetto su cui, secondo l'intervistata, la ristorazione del futuro deve impegnarsi di più è la riduzione degli sprechi: "È impres-

nante la quantità di cibo che viene buttata nei ristoranti, soprattutto in quelli stellati, dove se un piatto non è perfetto non viene servito e finisce nella spazzatura. Bisogna mettere un freno a tutto questo in modo serio, non si può continuare a vantarsi di essere green solo a parole. Mi piace molto l'idea dell'attribuzione della Stella Verde Michelin, che premia i ristoranti impegnati nella sostenibilità". Ma come si vede Martina in avvenire? "Vedo il mio futuro molto flessibile. Però con l'idea di focalizzarmi molto di più su qualcosa di specifico. Di sicuro sarò sempre affamata di sapere e cercherò nuovi stimoli attraverso la conoscenza di altre culture. Guardando ancora più in là, non mi vedo ad aprire una mia pasticceria. Piuttosto mi piacerebbe diventare consulente, in giro per il mondo. Oppure vorrei occuparmi di ricerca e sviluppo di nuovi ingredienti". Al momento dell'intervista, un contratto da pastry chef la aspetta in un altro ristorante stellato, sempre sulla costa basca. Il suo futuro prossimo sembra già scritto... o forse no? Lo scopriremo nella seconda parte dell'intervista, che pubblicheremo più avanti e che sarà incentrata sullo stile di pasticceria di Martina Carturan, influenzato dal B-Concept di Jordi Bordas ma meno "estremo", per così dire. Nel frattempo gustiamoci la tartelletta Giallo Notte che ha preparato per noi impiegando, fra gli ingredienti, un burro e una panna **Debic**, con i quali si è trovata molto bene. "Il Burro Cake è un burro tecnico plastico capace di ridurre i margini di errori – confida –. La frolla è rimasta croccante fin da subito e identica il giorno successivo. E per il frangipane con la tahina avevo paura che uscissero olio e burro durante la cottura doppia, ma è venuto perfetto!". La Panna Prima Blanca viene da lei impiegata per ganache e cremosi, grazie alla giusta percentuale di grassi, "che permette sia ottima tenuta che bella struttura".

R.C.



Giallo notte

SABLÉ AL SESAMO

farina debole	g	192
Burro Cake Debic	g	115
farina di mandorle	g	45
zucchero a velo	g	140
uova	g	85
sale	g	2
sesamo bianco	qb	

Sabbiare il burro freddo tagliato a cubetti con la farina. Successivamente aggiungere farina di mandorle, zucchero a velo, sale e uova. Prima di tirare l'impasto allo spessore desiderato (circa 2,5 cm), cospargerne la superficie con sesamo bianco. Foderare degli stampi da tartelletta microforati. Cuocere a 165 °C per circa 15 minuti.

FRANGIPANE ALLA TAHINA NERA E ZENZERO

Burro Cake Debic	g	150
zucchero semolato	g	75
tahina nera	g	75
farina di mandorle	g	150
uova	g	150
zenzero in polvere	qb	

Mixare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad un composto omogeneo. Inserirlo in un sac à poche e conservare in frigo.

CREMOSO AL MANGO

purea di mango surgelata	g	288
pectina NH	g	3,5
inulina	g	10,5
acido citrico in soluzione 1:1	g	3,5
grasso di cocco	g	84
fibra di agrumi in polvere	g	5,2
farina di semi di carrube	g	1,8
scorza di lime	qb	

Portare la purea a 20°C, aggiungere inulina, farina di semi di carrube e pectina precedentemente miscelati e portare a 85°C. Versare sul grasso di cocco e sulla fibra di agrumi in polvere (un emulsionante naturale). Frullare con mixer ad immersione per almeno 1 minuto. Lasciare riposare in frigo. A circa 30°C, inserire la scorza di lime.

CAVIALI DI MANGO, PASSION FRUIT E KALAMANSI

puree di mango, passion fruit e kalamansi	g	228
inulina	g	100

pectina NH	g	5
olio di semi	qb	

Portare la purea di ciascun frutto, separatamente, a 20°C ed aggiungere pectina e inulina. Scaldarle fino a 85°C e poi colarle con sac à poche, con foro molto piccolo sulla punta, in olio di semi freddissimo. Scolare il caviale ottenuto e passarlo in acqua fredda. Riporre in frigo.

GANACHE TONKA

Panna Prima Blanca Debic	g	250
vaniglia	g	1,5
fava Tonka	g	2
cioccolato bianco (burro di cacao 35%)	g	70
gelatina 160 Bloom	g	3,5
acqua	g	17,5

Idratare la gelatina in acqua. Mettere in infusione le spezie nella panna e scaldare. Sciogliere la gelatina e versarla sul cioccolato incorporandola con un frullatore a immersione. Unire anche la panna speziata. Porre in frigo per 6 ore.

COULIS DI MANGO

zucchero semolato	g	14,4
pectina NH	g	1,2
succo di passion fruit	g	41,8
purea di mango	g	93

Miscelare zucchero e pectina. A parte, scaldare succo e purea sino a 20°C, unire le polveri e portare a 85°C. Riporre il composto in frigo in un contenitore basso e largo.

COMPOSIZIONE

Dopo aver cotto la sablé in stampi microforati, distribuire 30 g di frangipane per ogni tartelletta, cuocere 6 minuti a 165°C e lasciare raffreddare. Riempirle con il cremoso al mango, arrivando sino al bordo. Montare in planetaria con foglia la ganache e, con sac à poche a bocchetta liscia da 18 mm, collocarne uno spuntone al centro di ciascuna tartelletta. Bagnare un cucchiaino con acqua calda e premerlo sulle punte di ganache per ottenere piccole conche. Riempirne ciascuna con il coulis di mango. Terminare collocando su tutto il bordo di ciascuna tartelletta i 3 caviali di frutta.

Martina Carturan per Debic
foto Matteo Lonati
debic.it

