

MATERIE PRIME | LA FINALE ITALIANA DEL CONCORSO WORLD CHOCOLATE MASTERS HA LANCIATO UNA SFIDA AI SETTE MAESTRI DEL CIOCCOLATO

LO SNACK DEL FUTURO? VEG E SOSTENIBILE

ERNESTO BRAMBILLA

POLLENZO. Servivano sforzo creativo, visione, grande maestria e capacità di sfruttare le tecniche più sofisticate, oltre a una dose di attenzione alla praticità e alla gestione, per diventare il Chocolate Master italiano. Ci è riuscita Anna Gerasi, pasticciera di Brescia che rappresenterà l'Italia nella finale internazionale dei World Chocolate Masters in ottobre a Parigi, ma tutti i finalisti italiani hanno dato prova di grande determinazione. I sette professionisti, che si sono sfidati a febbraio a Pollenzo nella finalissima italiana organizzata da Cacao Barry, non hanno solo dovuto agire come pasticceri, ma hanno dovuto anche pensare come designer. Creare monoporzioni, cioccolatini e snack al cioccolato che potessero unire gusto e funzionalità e che fossero in linea con il tema "tomorrow", un piccolo viaggio nel futuro della pasticceria e della nutrizione all'insegna della sostenibilità ambientale e del riuso degli scarti. Dopo le prime prove dedicate alla scultura in cioccolato e all'ideazione di



77
DOLCI ON THE GO,
PENSATI
PER UN LOCALE
URBANO
E ATTENTO
AL TREND
DEL SALUTISMO,
CON UN SERVIZIO
RAPIDO

una monoporzione, a far scatenare la fantasia dei pastry chef è stata la prova #Snack, della quale vediamo i risultati in queste pagine. Valevole per il 22% della valutazione finale, la prova consisteva nella realizzazione di uno snack al cioccolato interamente vegano e a base di cioccolato puro. Doveva essere salu-

tare, equilibrato dal punto di vista nutrizionale, ma al tempo stesso spiccare per il proprio gusto. Il dessert andava immaginato per questo ambiente di distribuzione: un ristorante mobile, urbano, con un'offerta attenta al tema del salutismo e con servizio rapido. Insomma, uno snack da passeggio, da preparare

VIAGGIO AL SUD

Antonino Maresca

OGGI CONSULENTE E FORMATORE, DOPO PIÙ DI VENT'ANNI IN PASTICCERIA

Il pasticcere di Sorrento ha presentato alla giuria il suo Viaggio al Sud. Uno snack realizzato con cioccolato Alto el Sol di Cacao Barry. Il nome identifica una piantagione peruviana protetta da una vegetazione lussureggiante, che conferisce alle piante di cacao una buona ricchezza, acidità dominante e gusto persistente di frutti di bosco. Lo snack è composto da pistacchio, bergamotto, arancia e amaranto. L'idea alla base è quella di unire elementi della natura provenienti dal Sud del Mondo: dal cioccolato e amaranto - del Sud America - al pistacchio e al bergamotto del Sud Italia. Il packaging in carta è studiato per accogliere anche un assaggio di caffè.



FARE DOLCI DA ASPORTO CON SOLI INGREDIENTI VEGETALI E CON TECNICHE INNOVATIVE

CHOCO TWIST

Anna Gerasi

PATICCERIA PICCINELLI (BRESCIA)

Vincitrice sia della finale italiana che di questa specifica prova, la pasticciere bresciana ha conquistato la giuria del World Chocolate Masters con CHOCO Twist. Si tratta di uno snack di frolla vegetale, con una ganache mandarino e cioccolato Madirofolo - prodotto con cacao proveniente da una piantagione in Madagascar circondata da alberi di Tamarindo - caramello vegetale al mandarino e semi di girasole. L'intenzione di Anna era di proporre un tocco di futuro, non solo con il particolare mix di ingredienti ma anche con l'ideazione di un packaging innovativo. CHOCO Twist, infatti, è presentato in un involucro realizzato in amido di mais e progettato dalla stessa pastry chef, che lo ha poi modellato e ottenuto tramite stampa 3D.



”

**AMMESSE SOLO
MATERIE PRIME
D'ORIGINE VEGETALE
ACCOSTATE AL
CIOCCOLATO, CHE
RESTA L'INGREDIENTE
PREDOMINANTE**

con grande efficienza nei tempi e nelle procedure, magari da guarnire al momento, ma da consumarsi altrove, fuori dal locale. Il regolamento prevedeva questi punti fermi: assolutamente non consentiti altri ingredienti al di fuori delle materie prime di origine vegetale (lo snack doveva essere 100% vegano); clean label, dunque limitare al minimo l'uso di additivi o coloranti; cioccolato come ingrediente predominante; servizio in porzione singola; attenzione massima al design. La giuria ha proceduto all'esame e alla valutazione dello snack prendendo in considerazione la ricetta, ma anche monitorando la fase di preparazione e il lavoro dei pasticceri direttamente alle loro postazioni. I finalisti hanno prodotto i loro snack sotto gli sguardi attenti di Loretta Fanella, pastry chef di fama nominata presidente di giuria; di Davide Comaschi, World Chocolate Master 2013; di Enric Rovina Montesinos, grande esperto di cioccolato e produttore di pezzi di design in cioccolato; di Vittorio Santoro, fondatore e direttore di *Cast Alimenti*; di Maurizio Allodi e Luciano Varetto della scuola di formazione cioccolatiere Selmi Training Center.

FERMENTA

Diego Mascia

PATICCERIA L'ARTE DEL DOLCE,
BAVENO (VB)

Sablé di vaniglia e lime con mango fresco, un tortino morbido al cioccolato, mango e lampane e ganache al cioccolato aromatizzato al cocco e zest di limone semicandite: piuttosto elaborato e di impatto estetico il frutto

della creatività di Diego Mascia. Si chiama Fermenta lo snack proposto dal pasticciere classe 1983, e si focalizza proprio su un metodo di conservazione - la fermentazione - che unisce una tecnica "antica" con una tendenza assolutamente contemporanea, lo stile di vita vegano. Mascia ha utilizzato Cacao Barry Extra Brute in polvere, che restituisce sfumature ambrate, e Mi-amère 58% in copertura.

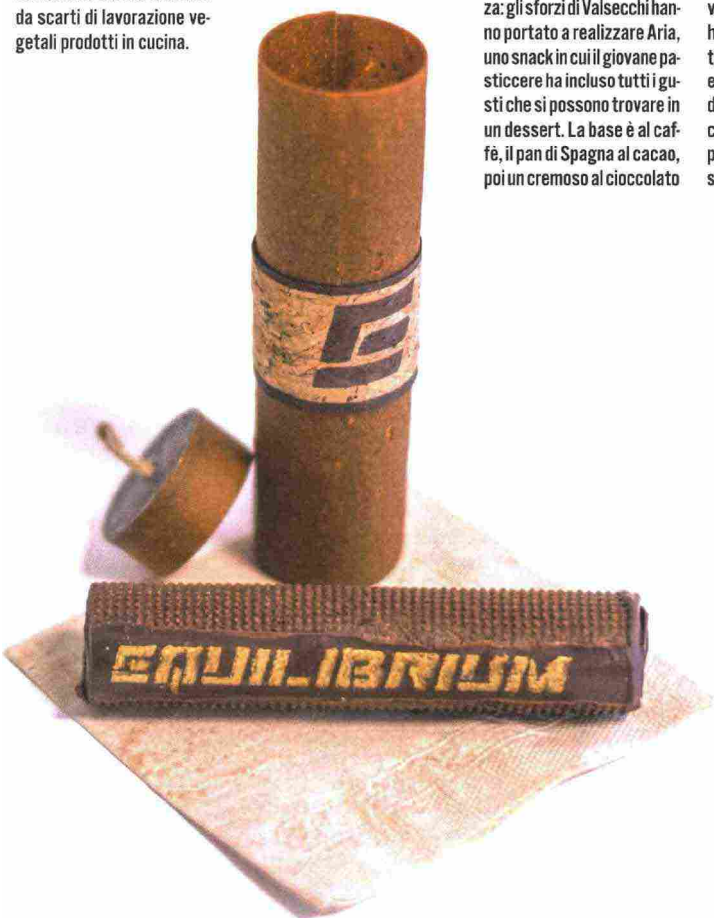


EQUILIBRIUM TO GO

Matias Ortiz

CHEF PASTICCERE DEL FOYER ALLA SCALA (MILANO)

Grandi sforzi, da parte dei pasticceri, per creare snack che uniscano maneggevolezza e gusto. Matias Ortiz, giovane talento di origini argentine, ha proposto Equilibrium To Go. Composto da sablé al cacao e mandorle, granola di cioccolato, cremoso di cioccolato fondente e gelée esotico. Ortiz ha scelto di cavalcare il trend del salutismo, proponendo uno snack pensato per chi pratica una dieta equilibrata e accompagnato da un packaging 100% commestibile che ha ricavato esclusivamente da scarti di lavorazione vegetali prodotti in cucina.



ARIA

Filippo Valsecchi

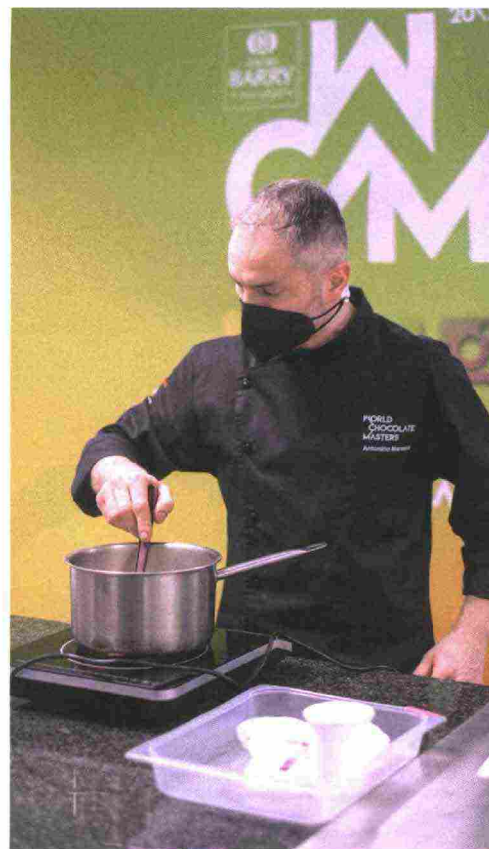
PASTICCERIA ARTESAPORI, LECCO

Sempre in cerca di leggerezza: gli sforzi di Valsecchi hanno portato a realizzare Aria, uno snack in cui il giovane pasticcere ha incluso tutti i gusti che si possono trovare in un dessert. La base è al caffè, il pan di Spagna al cacao, poi un cremoso al cioccolato

con una nota acida conferita dalla gelatina di limone. Filippo ha preso ispirazione dal passato, dalle classiche merendine al cioccolato che la mamma gli proponeva durante le pause pomeridiane. «Quelle che finivano in due morsi» ha ricordato il giovane pasticcere. Valsecchi ha realizzato un packaging totalmente ecosostenibile e riciclabile, un astuccio a due scomparti che chiude completamente il dolce e permette il consumo in ogni situazione.

77

IN FUTURO
LA PASTICCERIA
TERRA IN CONTO
IL BENESSERE
DEL PIANETA,
SENZA MAI
DIMENTICARE
UNA VISIONE
IMPRENDITORIALE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176



CAFFÈ ORIENTALE

*Attilio
Rebeccani*

PASTICCERIA MARISA, SAN GIORGIO
DELLE PERTICHE (PD)

Rebeccani, che affianca il maestro Lucca Cantarin e il suo team nel laboratorio di Pasticceria Marisa, ha realizzato Caffè Orientale. Un cuore con ganache al Fleur de Cao, un fondente molto deciso e con note fiorite e acidule-fruttate, e latte di soia infuso con chicchi di caffè, con una frolla croccante all'olio. Il tutto racchiuso da un croccante al farro, cioccolato Fleur de Cao e nocciola. Il richiamo al futuro, per Attilio, è anche nell'astuccio 100% vegetale, ideato apposta per contenere la merenda inedita.



77

LE LINEE GUIDA:
IMITARE
LA NATURA,
ABBASSARE
IL CARICO
DI ZUCCHERI
E PROPORRE
UN PACKAGING
SOSTENIBILE

Alcuni pezzi hanno spiccato per qualità e variabilità delle tecniche utilizzate, ma quelli più apprezzati hanno interpretato al meglio la caratteristica della "portabilità" del dolce, essenziale visto che parliamo di uno snack per consumo on the go. Chi è andato oltre la proposta di un semplice astuccio, utilizzando tecniche innovative per creare il contenitore (e intanto riuscendo a stupire con il contenuto) ha raccolto i favori della giuria.

La prova #Snack è stata quella più rappresentativa della volontà del concorso di dare spazio all'innovazione pur tenendola saldamente ancorata a un approccio concreto e imprenditoriale. Nel chiedere ai finalisti di dare una loro interpretazione del futuro della pasticceria di alto livello, gli organizzatori hanno sottolineato l'attenzione alle tendenze care alle nuove generazioni: sostenibilità e salubrità nelle scelte alimentari, diminuzione dell'apporto

calorico e del carico zuccherino nei dolci, riuso e riciclo. I pezzi di design, i dessert monozione e le praline dovevano riflettere il tempo presente, con tutte le preoccupazioni legate al futuro del pianeta e alla tenuta dell'ambiente, ma anche contenere una sorta di spunto di ottimismo verso il futuro.

I concorrenti in gara si sono mossi lungo alcune linee guida che includevano la biomimesi (la replica di concept di design che già si trovano in natura), il minimalismo, con la ricerca di forme semplici e pulite per non distogliere l'attenzione dal cibo, e l'effetto wow, ossia la già citata attenzione per l'estetica come primo aspetto per scatenare l'interesse del consumatore. Un allenamento alla creatività che la nostra portacolori dovrà affinare a dovere prima della finale, quando si scontrerà con gli altri 20 talenti in corsa provenienti dalle selezioni nazionali, in completamento entro la metà di marzo. ●

WORLD
CHOCOLATE
MASTERS



NATURA POP

*Stefano
Bernardi*

RESORT VALLE DELL'ERICA, SANTA
TERESA DI GALLURA (SA)

Il pasticcere di origini cremonesi ha costruito tutta la sua proposta sottolineando il legame speciale con la Sar-

degna, sua "seconda patria". Ha scelto il nome Natura Pop per il suo snack, un biscotto di mandorle con una combinazione di spezie e super food insieme a una crema di fichi e mirto della Sardegna. Uno snack da passeggio presentato in tre porzioni in un piccolo astuccio, che vuole unire ingredienti naturali della regione creando una ricca esperienza di sapori.