

ATTUALITÀ

I pasticceri da ristorante rubano sempre più la scena ai più classici cuochi stellati, in cucina come nei programmi televisivi

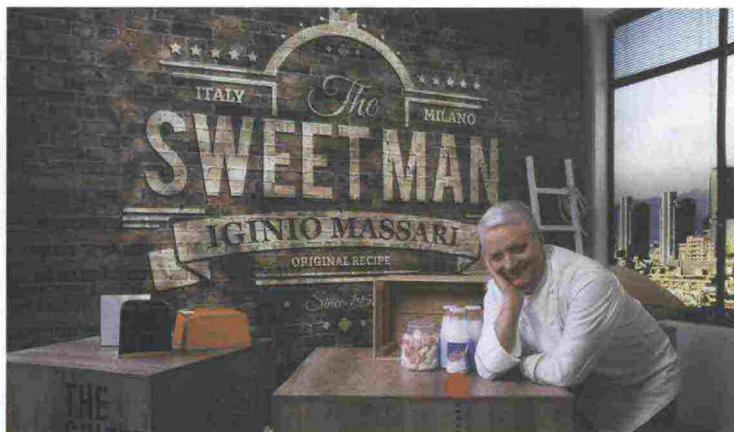


Foto Gianluca Sorragio

le nuove star della tv?

I PASTRY CHEF

Nell'epoca dei ristoranti gourmet, delle food influencer, dei talent show culinari e dei programmi di cucina a tutte le ore, le nuove star sono a tutti gli effetti loro: gli chef. Ma a guardare bene, c'è una nuova figura che inizia a insidiare l'egemonia dei cuochi più blasonati, spostando i riflettori su di sé a tavola come nei programmi in tv. È il pastry chef, ovvero **lo specialista dei dolci da ristorante che entra in scena a fine pasto sorprendendo tutti con le sue creazioni mozzafiato.**



SFIDE A COLPI DI *sac à poche (e non solo)*

Il fascino dei dolci è tale che le trasmissioni e i talent show televisivi di mezza Europa continuano a puntare sui pasticceri, offrendo però sempre più spazio ai nuovi, talentuosi pastry chef da ristorante. Nel format *Master Pasticcere di Francia*, per esempio, tra i giudici della quarta edizione è entrata la storica pastry chef del ristorante di Alain Ducasse a Tokyo Claire Heitzler, mentre nel nuovo talent culinario di

casa nostra *Il Ristorante degli chef al via dal 20 novembre su Rai 2*, per giudicare i giovani, aspiranti cuochi c'è anche la pasticceria da ristorante più rinomata del momento, ovvero la 23enne Isabella Potì, al fianco degli chef Andrea Berton e Philippe Léveillé. I pasticceri tradizionali intanto continuano a confezionare le loro opere d'arte dolciaria in altre gare televisive. Dopo aver seguito le sfide a colpi di dessert di *Best*

Bakery Italia giudicate da due tra i più grandi pasticceri del mondo ovvero Paco Torreblanca e Alexandre Bordeaux, dal 12 novembre sempre su Sky Uno è ricominciata la seconda stagione di *The Sweetman*, con il re dei dolci di casa nostra Iginio Massari impegnato ad assaggiare le creazioni di alcuni giovani pasticceri e assegnare alla fine un cappello piccolo, medio o grande a seconda del talento dimostrato.

Il re dei dolci di casa nostra Iginio Massari ha ripreso il suo ruolo di giudice nel talent show *The Sweetman 2* su Sky Uno

il meglio viene sempre alla fine

Abituati alle sontuose creazioni del Boss delle torte su RealTime e ai dolci impeccabili del grande pasticciere Iginio Massari, per capire il valore dei nuovi pastry chef dobbiamo ragionare su porzioni e piatti completamente diversi. «Il pastry chef è un professionista che lavora nelle cucine dei grandi ristoranti per occuparsi solo delle singole porzioni di dessert» spiega Vittorio Santoro, direttore della grande scuola per chef CAST Alimenti e fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) insieme a Iginio Massari. «Il suo dolce è pensato e impiattato secondo una filosofia che rispetta per

ingredienti, gusti, suggestioni le scelte fatte dal Main chef per il menù. Un compito diverso da quello del pasticciere "da bottega" che lavora su dolci che devono essere venduti e che vengono consumati a distanza di qualche ora da quando vengono preparati».

UNA PROFESSIONE A TUTTI GLI EFFETTI

«Il pastry chef in realtà esistono da sempre nelle cucine degli alberghi e dei ristoranti gourmet, ma prima non avevano il giusto riconoscimento» continua Santoro. «Ora invece la stessa Accademia dei Maestri Pasticceri li ha accolti fra i

"grandi", e da quest'anno presso l'alta scuola di CAST Alimenti abbiamo avviato anche un corso di formazione specifico. Questo perché lo specialista dei dolci nel ristorante ha davvero un'importanza cruciale: è suo il piatto finale del pasto, quindi non può assolutamente sbagliare o comprometterebbe tutta l'esperienza di gusto vissuta dal cliente».

Tra i giudici dell'ultima edizione di Master pasticciere di Francia anche la pastry chef Claire Heitzler



Alexandre Bordeaux e Paco Torreblanca sono i due famosi pasticceri di Best Bakery



I PERCORSI DI FORMAZIONE

Oggi esistono diversi corsi di formazione specifici per pastry chef, la maggior parte dei quali organizzati da scuole di cucina locali o amatoriali e solo pochissimi certificati da scuole professionali. «CAST Alimenti organizza ad oggi l'unico corso di alta formazione per pastry chef, riconosciuto anche dall'Accademia dei maestri Pasticceri» spiega Santoro. «Questo si articola in 16 settimane (oltre 600 ore) presso i laboratori della scuola, a cui seguono 16 settimane di tirocinio e 3 giorni di esami finali. Le prime settimane servono per l'apprendimento delle tecniche di base. Solo sul finale il corso si differenzia con lezioni specifiche per chi è destinato a lavorare in brigata nei ristoranti o negli alberghi di alta qualità». Info su www.castalimenti.it

ATTUALITÀ

ISABELLA POTÌ

«è la gavetta con i grandi chef a fare la differenza»

È tra le 20 migliori pastry chef per Gambero Rosso e tra i 30 più promettenti giovani under 30 d'Europa secondo la rivista Forbes. Nata a Lecce, ha solo ventitré anni e ha già lavorato con i migliori pasticceri e chef stellati del mondo. Da due anni è tornata a Lecce nel ristorante Bros al fianco del compagno Floriano Pellegrino e dal 20 novembre è uno dei tre giudici del nuovo talent show di Rai 2 Il Ristorante degli chef.

Isabella, spiegaci meglio: qual è la differenza tra pasticciare e pastry chef?

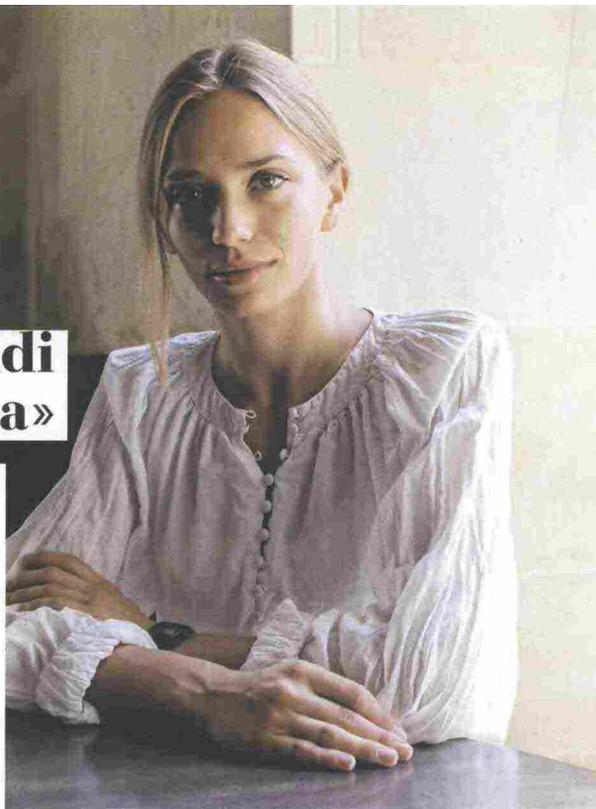
«La differenza è principalmente la location in cui si lavora, con tutto quello che comporta: io lavoro in ristorante per fare dei dessert di fine pasto, mentre il pasticciere in un laboratorio per realizzare una produzione di dolci. Il pastry forse ha in più quell'adrenalina, quella tensione legata alla presentazione del piatto e al servizio. Ma le tecniche alla fine sono le stesse, c'è solo un servizio express e non la preparazione di un dolce da vendere».

Qual è stato il tuo percorso professionale per emergere così in fretta?

«Dicevamo che avevo le idee ben chiare fin da piccola: volevo un lavoro che avesse a che fare con la cucina, nient'altro. Quindi ho frequentato l'Istituto alberghiero e poi a 18 anni sono partita per andare a lavorare all'estero, prima a Londra da Claude Bosi (due stelle Michelin) poi in Spagna da Martin Berasategui (tre stelle Michelin) ma soprattutto da Paco Torreblanca, da cui ho potuto apprendere tutti i segreti più importanti della pasticceria. Al rientro in Italia, due anni fa, io e Floriano abbiamo deciso di aprire Bros, che al momento ci sta dando grandi soddisfazioni».

È un percorso che può seguire chiunque?

«Certo, perché è come fare un tirocinio o mettere in pratica le tecniche che hai appreso con lo studio e che richiedono molta pratica e nuovi insegnanti. I grandi chef accolgono in brigata dei giovani, ed è giusto che sia così. Perché chi vuole iniziare a fare questo mestie-



re deve fare nuove esperienze e dovrebbe accumularne diverse per formare il suo nuovo profilo professionale. Anche solo il fatto di vedere come viene trattato il cibo in altri Paesi è importante».

Un talent può essere utile come la gavetta?

«Secondo me sì. Per esempio *Il ristorante degli chef* ha quella parte di imprevedibilità e sfida tra concorrenti tipica del gioco, ma permette di fare anche l'esperienza vera del servizio al ristorante. I concorrenti si trovano a tavola me, Andrea Berton e Philippe Léveillé e devono fare le cose che si farebbero normalmente in un ristorante di alto livello. Questo secondo me è molto istruttivo».

Tu che parte interpreti a fianco di Berton e Léveillé?

«Devo dire che abbiamo tre caratteri molto differenti. Non mi permetto di giudicare loro, ma io posso dire di essere proprio come nella vita... decisa, netta, diciamo anche "cinica". Ecco, penso si veda anche da casa questa mia caratteristica».

La bellezza ti ha mai ostacolato nel tuo percorso professionale? O credi ti abbia aiutato?

«Non ci ho mai pensato, confesso. E forse il fatto di non essermi dovuta soffermare mi fa dire che non è stato un ostacolo, semmai un aiuto. In fondo anche nella ristorazione l'estetica è molto importante: un piatto deve essere anche bello, non solo buono. Certo, se invece è solo bello ma scarso di sapore allora non vale granché. Ma se ha entrambe le caratteristiche è meglio, no?».

Elena Goretti



Isabella Potì con i fratelli Pellegrino e la loro brigata nel ristorante Bros di Lecce