

I talenti della cucina italiana

Solaika Marrocco
Arianna Gatti
Mattia Baroni
Andrea Sacchetti

Andrea Sacchetti

Pasticceria Caffè Nuovo Mondo

di Luca Milanetto Foto di Aromi.Group

Ci sono due viaggi in questa storia. Il primo è uno spostamento alla ricerca di un nuovo continente. Quello di Paolo Sacchetti che fin da bambino ha avuto il sogno di diventare pasticciere. Appena diplomato ha scelto di iniziare la gavetta nei laboratori di pasticceria fiorentina, fino ad arrivare ad aprire la propria nel 1989, a Prato. Da un bar che si chiamava Continental ha deciso di fondare la pasticceria Nuovo Mondo, che da qualche anno rimane saldamente in testa alle classifiche nazionali. La sua cucina parte dai fondamentali della pasticceria, con una grande attenzione per le preparazioni e le basi: pasta frolla e sfoglia prima di tutto. Poi le ricette della tradizione locale, a partire dalle Pesche di Prato, di cui il Nuovo Mondo ha studiato origine e ingredienti, per poter presentare una ricetta originale e fedele alla tradizione: due mezze sfere di pan brioche con una crema pasticciera al centro con alchermes e spezie a insaporire il morso. La carriera quella classica, anche se per imparare a fare il panettone è dovuto andare a lezione dal grande Iginio Massari, a Brescia.

Il secondo viaggio è quello di Andrea Sacchetti, a una generazione di distanza dal padre. E questa volta non è solo uno spostamento fisico, ma anche culturale come quello raccontato straordinariamente da Huxley, che nel 1932 scrisse *Brave new world* ideando il genere letterario distopico. Perché Andrea, il pasticciere, proprio non lo voleva fare. Nasce nel 1996 a Prato e dentro il locale di famiglia passa la maggior parte delle ore per aiutare, nei periodi delle grandi feste, con le scuole chiuse. La pasticceria non è tra le sue priorità nemmeno quando sceglie di iscriversi al liceo classico invece dell'Istituto Datini, la scuola alberghiera di Prato. Ma dopo qualche anno passato tra gli autori greci e latini capisce quanto sia forte il richiamo degli ingredienti dolci e quanto la rotta vada corretta per ritornare dietro al bancone della pasticceria di via

Garibaldi. Per arrivare pronto a quel momento non basta la genetica e i ricordi dei pomeriggi passati a dare una mano alla famiglia, ma serve un'attenta preparazione, perché la miscelazione degli ingredienti di un dolce non fa sconti a nessuno. Per farlo al meglio Andrea cambia scuola e comincia il suo viaggio. A Brescia prima alla **Cast** Alimenti e poi sosta nelle botteghe di due grandi pasticceri e maestri dell'insegnamento dell'arte dolciaria, ovvero Iginio Massari, per le lezioni sulla grande pasticceria e Alessandro Dalmasso ad Avigliana, per quella piccolissima. Poi molti corsi in giro per l'Europa, in Francia soprattutto; quindi, Cedric Grolet, «un artista fuori dagli schemi», Arnaud Larher, «un vero pasticciere da banco, uno decisamente con gli attributi» e Angelo Musa, MOF (*Meilleur Ouvrier de France*), e campione del mondo di pasticceria per imparare ancora. E alla fine tre anni fa, il ritorno a Prato, a casa. Le vetrine del Nuovo Mondo risentono di questa rivalità generazionale e del legame tra padre e figlio, «Ogni tanto si litiga ma so che

alla fine, se ho delle buone ragioni, riesco a convincere mio papà a fare quello che voglio. E in genere lui va sulle ricette tradizionali, io cerco le soluzioni più moderne».

Quindi Andrea sceglie la sperimentazione, come nuovi agrumi, dessert con basso contenuto di zucchero e le prove con il caramello salato, per esempio in associazione con la nocciola, «il mio dessert preferito».

La filosofia di fondo del Nuovo Mondo rimane sempre la stessa, «qui cerchiamo di far godere i clienti, se no, tanto vale non mangiare un dolce». E poi qualità, perché come sostiene il maestro dei Sacchetti Iginio Massari, la qualità è un modo di pensare, di esistere. E se le Tre Torte del Gambero Rosso non sono mai mancate al papà Paolo, Andrea ha conquistato quest'anno anche il premio di miglior pasticceria salata d'Italia, scegliendo la via artigianale con appetizer di sfoglia e i classici della miscelazione. E in un anno come questo ci vuole coraggio e briciole di pazzia. ●



Pasticceria Caffè Nuovo Mondo
via Giuseppe Garibaldi 23
59100 Prato PO
T +39 0574 27765
pasticceriaanuovomondo.com

