



ROBERTO MIRANTI

INNOVARE I CLASSICI, FINO AL PODIO

A capo di Conpait Piemonte e vincitore del Gelato d'Oro 2024 incarna le migliori virtù del pasticcere e del gelatiere, per una produzione in evoluzione continua nella sovranità della tradizione

A cura di **Mariella Caruso** - Photo courtesy **Roberto Miranti**



DOVE

PASTICCERIA ORSUCCI

 Via Borgaro 65 - 10149 Torino
 Via Salbertrand 41 - 10146 Torino
 robertomiranti.it

 Nella pagina accanto,
 Roberto con la moglie.
 Qui a destra, con la
 Coppa a Sigep 2024.


PASTRY STORY

Quella di Roberto Miranti, pasticciere classe 1972, è una storia esemplare che racconta come è possibile far evolvere con successo una pasticceria classica, affiancando in vetrina dolci della tradizione e dolci moderni. «La chiave è la comunicazione al cliente: a chi entra in pasticceria e chiede un bigné o un funghetto deve essere spiegato che accanto alla cultura dolciaria della tradizione, oggi ci sono nuovi dolci da provare con glasse e stratificazioni e che, per esempio, fuori stagione è meglio una gelatina pastorizzata di fragola a una fragola poco saporita. Oggi molti pasticceri pensano ancora soltanto alla produzione, dimenticando quanto sia importante comunicare il proprio lavoro», spiega Miranti. Lui, nella sua Pasticceria Orsucci 1947 di Torino, «dove la classicità regna sovrana», vende bene anche i dolci moderni. La transizione comincia quando Miranti, già titolare con la moglie della Pasticceria Cupido, rileva il locale dei suoceri fondato nel 1947 da nonno Bruno in via Bor-

garo. «Per rispetto della storicità abbiamo mantenuto il nome facendo confluire lì la nostra precedente attività, impegnandoci sin da subito nell'evoluzione» racconta.

PASTICCERIA E GELATERIA DA CAMPIONI

Miranti, che ha dominato nel 2023 la puntata torinese di Cake Star, è attualmente a capo di Conpait Piemonte e, da vincitore del Gelato d'Oro, parteciperà alla seconda edizione di Gelato Europe Cup, in programma a Sigep 2025. «Mi sono aggiudicato la vittoria con la mia pièce artistica al cioccolato, mondo in cui mi sono cimentato per la prima volta dopo anni dedicati alle sculture in zucchero, e con la torta gelato alla mandorla di Noto con zest di lime, con strati di lampone e lime, sorbetto al cioccolato fondente e base croccante al gianduia, glassata al lampone», dice. A caratterizzare il gelato di Miranti, venduto in pasticceria nella stagione estiva in 6 gusti, è l'ariosità e la freschezza risultato dell'utilizzo di zuccheri alternativi e olio

di vinacciolo, «che permettono anche di aumentare la shelf life e dimezzare i tempi di attesa per il servizio delle torte».

IL VALORE DI UNA FORMAZIONE CONTINUA

Nulla si ottiene, però, senza professionalità che per Roberto Miranti, entrato in pasticceria a 13 anni e mai più uscito, è indiscussa. «Quando, dopo il servizio militare, decisi che l'arte dolce sarebbe stata il mio mestiere ho investito sulla mia formazione: ho frequentato il percorso completo in CAST Alimenti e poi altri corsi con i maestri Massari, Fusto, Comaschi e con Emmanuele Forcone «con cui ho svolto allenamenti per prepararmi ai campionati italiani e alla Coppa del Mondo di Lione» dice.

IL SUO SEGRETO IN LABORATORIO?

«Per fare un buon lavoro in laboratorio contribuiscono in egual misura materie prime e attrezzature di cui non bisogna mai sottovalutare l'importanza».