

# ALTA PASTICCERIA IN SCENA

di FEDERICA SERVA - Foto di BRAMBILLA SERRANI

A Identità Milano sono saliti sul palco diversi pastry chef per mostrare l'evoluzione della pasticceria italiana e il suo rapporto con la ristorazione

## Ad aprire Identità Milano 2021

è stato Iginio Massari. Dopo Davide Rampello, direttore artistico e curatore del congresso, è toccato al maestro pasticcere portare la propria testimonianza, appassionata e stimolante, sul tema scelto per l'edizione, ossia "Costruire un Nuovo Futuro: il Lavoro". «Passione per la pasticceria? No, io amo il mio lavoro. È diverso. La passione brucia in fretta». Così ha esordito Iginio Massari, che ha raccontato di sé e della sua attività, oggi arrivata a contare un laboratorio di 3mila metri quadrati, diversi punti vendita, centocinquanta dipendenti, oltre alla famiglia e a due soci, e di come ha affrontato il periodo critico del lockdown. La ricchezza più grande dell'uomo - ritiene - è il mestiere.



## IMMAGINE EMBLEMATICA

*"Questo non è un gioco" è stato il piatto simbolo della sedicesima edizione di Identità Milano. Creato dagli chef Matias Perdomo e Simon Press, ha visualizzato efficacemente il tema del congresso internazionale di cucina d'autore, pasticceria e servizio di sala ritornato a settembre in presenza al centro congressi MiCo a Milano. Il lavoro rappresenta un problema drammatico da risolvere perché altrimenti, come hanno dichiarato gli organizzatori dell'evento, Paolo Marchi e Claudio Ceroni, «sarà inutile parlare di quale cucina avremo usciti dalla pandemia, se le persone avranno più voglia di innovazione o tradizione».*



**COME D'ABITUDINE**, è stato Corrado Assenza, patron del Caffè Sicilia di Noto (Siracusa), a dare il via alla sessione Pasticceria Italiana Contemporanea che ha visto una rotazione tra maestri e giovani. Per rendere concreta la sua idea di pasticciere vicino ai contadini, artigiani della terra, e agli artisti, artigiani della creazione, ha presentato il panettone al fior di capperi di Pantelleria e bergamotto di Calabria. Entrambi gli ingredienti sono stati utilizzati sotto forma di canditi per donare sentori di macchia mediterranea al lievitato.

Gli incontri hanno offerto molti spunti interessanti su tecniche e ingredienti portando alla ribalta dolci dall'alto livello di creatività e spettacolarità



Fabio Longhin

MIGNON PISELLO DEL PASSATO, PRESENTE E FUTURO

### PROFUMO DI FAVA DI CACAO DISTILLATA

ha caratterizzato le originali frolle create da Fabio Longhin e proposte anche in abbinamento con diversi tipi di cioccolato forgiato in 3D. Frolla, un grande classico della pasticceria, che è ritornata come base della mignon Pisello, rivisitazione del dolce inventato dal padre, puntando alla leggerezza per legare passato, presente e futuro della sua Pasticceria Chiara a Olgiate Olona (Varese).





Nicola Olivieri



FUGASSA ALLA GRAPPA

**RICHIAMANO IL SENSO DI FAMIGLIA** tradizione, territorio i dolci proposti da Nicola Olivieri, quinta generazione di Olivieri 1882 ad Arzignano (Vicenza). La Meringata con lo zabaione, best seller della pasticceria, è rielaborata sotto forma di mignon secondo la ricetta di famiglia, con l'aggiunta di granella di amaretto. La Fugassa è reinventata quasi fosse un babà aromatizzato alla veneta, ossia con la grappa, e arricchito con una ganache di panna e cioccolato.

TARTELLETTA DI FROLLA  
CON VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE



Luca Lacalamita

**IL CIOCCOLATO RITORNA** nelle creazioni di Luca Lacalamita, che ha fatto del suo locale Lula a Trani la sintesi del proprio percorso professionale. Pane e Taralli al cioccolato rappresentano la fusione tra panetteria e pasticceria. Il pane fa da spalla a dolci e lievitati e si rivela elemento perfetto di pairing con un sorbetto. Farina, cioccolato e mandorla selvaggia locale sono i pilastri della Tartelletta di frutta e verdura di stagione.



Pino Ladisa

L'OLIVA, LA MANDORLA, COME UN PASTICCOTTO

**NEL TERRITORIO DELLA PUGLIA** da nord a sud, fa viaggiare Pino Ladisa dell'omonima pasticceria a Bari. L'itinerario tra i sapori della sua terra comincia dalla Capitanata con Oliva, pralina di oliva Peranzana semicandita e olio extravergine d'oliva della stessa cultivar; per passare attraverso la terra di Bari con Mandorla, pralina a base di mandorla Filippo Cea di Torritto e concludersi nel Salento con la tartelletta Come un pasticcotto.



Francesca Castignani

MARINELLA  
MONOPORZIONE CON FAGIOLO TONDINO DEL PURGATORIO,  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, RICOTTA, NOCCIOLE E CIOCCOLATO

**CONCENTRA FRANCIA E TUSCIA** ossia tecnica e territorio, il dolce Marinella; specialità esibita da Francesca Castignani, alla guida della pasticceria Belle Hélène nella sua città natale, Tarquinia (Viterbo), unica donna del consesso. La lista degli ingredienti comprende il fagiolo tondino del Purgatorio di Gradoli per il cremoso, la nocciola di cultivar tonda gentile romana per la frolla, la ricotta vaccina e ovina locale per la crema, lavorati con il rigore dell'esperienza acquisita in terra d'Oltralpe.



ENSO - TORTA CON CIOCCOLATO BELIZE, DUE CARAMELLI  
CON COTTURE DIVERSE E ACQUA

**ESEMPIO DI RICERCA  
QUOTIDIANA** in laboratorio per Gianluca Fusto, pasticceria Fusto di Milano. Enso è la sua prima torta, esclusivamente di cioccolato, con una base di biscotto con all'interno frutta secca e pezzi di grue di cacao caramellato, una crema più densa e una mousse a base acqua. Il tutto alto solo tre centimetri per non perdere di gusto.



Gianluca Fusto



LA MIA CASSATA

**SONO ENTRAMBI NATIVI** di Senigallia Mauro Uliassi e Mattia Casabianca, da neppure tre anni responsabile della carta dei dessert del Ristorante Uliassi. La sua scelta è il rispetto dell'essenza della cucina del locale, connubio fra ricercatezza e semplicità, con dolci eleganti capaci di raccontare storie e stimolare i sensi. Esempi La mia Cassata e Senigallia Brest. La prima reinterpretazione al profumo di caramello di arancia, mandorle, canditi e menta di un classico siciliano; la seconda versione personale del Paris-Brest nata dall'unione di ingredienti dolci e salati studiata nel Lab che elabora i piatti del ristorante.



Mauro Uliassi



Mattia Casabianca





NUOVA SCATOLA PER I DOLCI MIGNON



Roberto Cerea



Simone Finazzi

**CHEF E PASTRY CHEF** dello stesso ristorante hanno duettato nella sessione Dossier Dessert, nata per riflettere sull'identità della pasticceria nella ristorazione. Hanno cominciato Roberto Cerea dello storico tristellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo) e Simone Finazzi che cura la produzione dei ristoranti e del catering di famiglia e della pasticceria Cavour 1880 a Bergamo Alta. Recente è la scatola con separatore e vassoietto estraibile studiata per gestire al meglio il prodotto e il trasporto. All'interno sono riposti dieci o venticinque mignon tra classici e innovativi, come il Tiramisù rivisitato di cui è stata presentata la ricetta.



Ciccio Sultano



Fabrizio Fiorani

OLIO, SALE E GRANO

**IL FINALE AFFIDATO** a Ciccio Sultano, patron del ristorante Duomo a Ragusa, e a Fabrizio Fiorani, miglior pastry chef d'Asia nel 2019. Olio, sale e grano è il dessert al piatto omaggio al cuoco partendo dagli elementi base della cucina, che sono gli stessi del logo di Sultano. Riprodotto in cioccolato bianco, il logo ha fatto da base al dolce con il gioco di pieni e vuoti in cui inserire gocce di olio con vaniglia biologica del Madagascar e gocce di caramello salato alla vaniglia; e poi crumble di farina di grani antichi siciliani e burro fresco di latteria e una quenelle di namelaka.

