Green, innovativa: come sarà la pasticceria di lusso

pasticceria-green-1-55d52d95

Più libertà, meno sprechi e materie prime al 100% naturali. La “Nuova Normalità” della pasticceria di lusso non fa sconti alle mode, e da un capo all’altro del mondo, riprende il filo dell’innovazione da dove si era interrotto. Come ci hanno raccontano alcuni dei pastry chef scelti da Iginio Massari per dare vita, ancora una volta, all’evento che ad Host2021 promette di tracciare il futuro del mondo del dolce dei prossimi anni. “Utilizzo in grande misura materie prime esotiche, dal mango al frutto della passione, combinandole con le mie creazioni più tradizionali”, dice ad esempio una stella come il giapponese Norihiko Terai, che tiene a sottolineare come alla base della sua filosofia ci sia “il poco uso sia di zucchero, che di olio”. L’utilizzo di prodotti “green” per definizione però, fa rima necessariamente con sostenibilità, anche in Italia. “Si tratta dell’unica arma che avremo per la salvezza della biodiversità, e della capacità di poter operare nel settore ad alto livello. Pensiamo, solo per fare un esempio, a cosa accadrebbe di fronte a un errato comportamento dell’uomo nei confronti delle api. E a come potremmo gestire la qualità, senza la possibilità di ricorrere al miele“, conferma il bolognese Gino Fabbri, da sempre in prima fila per un’idea di pasticceria che combini innovazione e grandi classici. E se il precetto che arriva dal Sol Levante non ammette repliche – “bisogna tornare ai fondamentali, tenere quello che c’è da tenere, e poi semplificare il più possibile”, dice Terai – il ruolo della tradizione è fondamentale soprattutto in un Paese come il nostro. “Ritengo che la pasticceria del futuro debba necessariamente trarre spunto dalla tradizione. Ciò non significa continuare a produrre pasticceria di tipo vecchio, ma rinnovarsi con la tecnologia e con l’estetica. E soprattutto, con le materie prime migliori, e se possibile solo italiane”, prosegue Fabbri. Ma allora come quali saranno i trend della pasticceria dopo il Coronavirus? Come cambiera‘ il settore? “A mio avviso non ci saranno grandi mutazioni, una volta tornati



alla normalità. Lo stesso delivery, di cui tanto si parla oggi, è rimasto solo nelle città e nei piccoli centri è morto”, precisa **Fabrizio Galla**, allievo del Maestro Iginio Massari, e titolare di una pasticceria a San Sebastiano Po, alle porte di Torino. Piuttosto, quello che non cambierà, sarà la necessità di continuare ad innovare: “un’attività fondamentale, sia sul fronte delle materie prime che delle attrezzature, da praticare con costanza”, unico antidoto per evitare chiusure e ridimensionamenti.