

Etica professionale? Si parte dagli ingredienti...

di Nadia Afragola

Diego Crosara, il maestro pasticciere vicentino, racconta a BARTù il suo pensiero. L'esperienza di Care's, i locali del Gruppo Prada, le nuove tendenze

Era gennaio 2018 quando Diego Crosara venne ufficialmente presentato al mondo nelle nuove vesti di responsabile prodotto della storica pasticceria milanese, Marchesi 1824, oggi di proprietà del gruppo Prada. Lui che non ha bisogno di presentazioni. Lui che è già campione del mondo di pasticceria e due volte campione del mondo di gelateria.

Diego oggi è un pastry chef, lo abbiamo incontrato a Care's a marzo, laddove l'etica viene insegnata, sviscerata, raccontata sotto tutti i punti di vista da quanti ne hanno fatto una missione giornaliera. Il maestro pasticciere vicentino è uno dei migliori che l'Italia possa annoverare di avere dalla sua e in questi mesi lo ab-



biamo visto alle prese con l'apertura del nuovo negozio nel cuore di Londra, per la precisione al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere Mayfair, il primo locale all'estero della storica insegna milanese.

Cosa è etico per lei?

Scegliere di partire dall'ingrediente, dal suo reperimento; avere il pieno controllo, dalla nascita fino al laboratorio dove viene sviluppato, prima che arrivi nelle mie cucine. Questo discorso va applicato alle fave di cacao quando si parla di cioccolato ma vale per ogni ingrediente. Il controllo della filiera ti permette di valorizzare gli artigiani che lavorano in un

determinato modo e di avere una qualità costante delle materie prime che andrai ad utilizzare e di conseguenza dei piatti che andrai a servire ai tuoi clienti.

È stato tra i protagonisti di Care's, organizzato dal tre stelle Michelin Norbert Niederkofler. Cosa rappresenta un simile appuntamento?

Se a risponderti dovesse essere solo Diego ti direi che è un bellissimo ritrovo di amici, se a parlare deve essere anche il pastry chef Crosara allora c'è da dire dell'altro. Per noi, per tutti coloro che ogni anno decidono di esserci o hanno la possibilità di essere lì, è una vera e propria sfida: sei chiamato a presentare sempre cose nuove, sei chiamato ad essere coerente con quello che dici, sei chiamato a dare rispetto, a pensare al futuro senza accontentarti di vivere bene il tuo presente e devi essere affamato, sempre alla ricerca di quel pizzico in più tale da lasciare il segno. Sono giorni stimolanti perché ti ritrovi insieme a colleghi che arrivano dai quattro angoli del globo... proprio io poi che di solito ho a che fare solo con pasticceri come me.

A Care's ha portato "La mia foresta nera". Di cosa si tratta?

È una rivisitazione della Foresta Nera, quindi gli ingredienti sono: Kirsch, cioccolato e amarene. Il piatto è nato in pochissimo tempo. Ho preso spunto dalla fava di cacao, che non viene usata spesso in pasticceria, proprio perché è la buccia e non è l'elemento primario per fare il cioccolato. Da lì ho costruito questo dolce, dal desiderio di dare maggiore risalto a questo ingrediente. Troverete una frolla con il croccante di fave di cacao, come base c'è un pan di spagna al cioccolato Venezuela e poi un cremoso sempre al



Diego Crosara



cioccolato Venezuela. Il pan di Spagna è inzuppato in una bagna al Kirsch. Come guarnizione le amarene semicandite rigorosamente Agrimontana, una cialda con la frolla alle fave di cacao, una bavarese al Kirsch, una gelatina di amarene, che prolunga l'acidità, e sopra un gelato al cioccolato con del Kirsch all'interno. Il tutto poi è impreziosito con del kefir, il latte fermentato, che dà una nota inattesa di acidità che ti invoglia a scoprire il dessert.

Come vengono scelte le materie prime e i fornitori? Che "speranza" ha un produttore di poter entrare nelle cucine o nei laboratori di uno chef, di un pastry chef che ha già le sue certezze?

La prima cosa che faccio quando mi presentano un prodotto è andare a vedere l'etichetta, che già è sinonimo di qualità e dice tutto ciò che dovrei sapere su quel prodotto. Meno ingredienti sono indicati, più il prodotto è naturale. Poi si va a gusto. Si assaggia e l'esperienza fa il resto.

Tradizione italiana a livello di pasticceria. Come può farsi avanguardia e andare oltre i soliti classici?

Non c'è innovazione, se non c'è tradizione. La pasticceria italiana sta affrontando un percorso di crescita florido in questi ultimi anni, anche a livello di risonanza internazionale e l'Italia sta iniziando a farsi conoscere nel mondo. La tradizione è ciò che dà la forza per andare avanti. La classica torta italiana si compone di tre strati di Pan di Spagna, crema pasticcera e copertura, bene, questa base va riportata ai giorni nostri. Ecco perché avremo sulle nostre tavole dessert sempre meno dolci e sempre più leggeri, creme con

Intervista



meno grassi e meno zuccheri, ma mantenendo pur sempre la sensazione di dolce. **Nuove tendenze, sperimentazione. La pasticceria in che direzione sta andando?**

Sta ritornando al classico. Anche se una nota di sapidità serve sempre.

Quanto conta il fattore umano?

Per me è il 98%. Con i ragazzi che fanno parte della squadra deve esserci una simbiosi. Diventi quasi il loro papà, li aiuti a decifrare le emozioni. Un tempo si usavano metodi molto grezzi, ora per fortuna non è più così.

Che età hanno i suoi collaboratori?

Lavoro con un team di 18 persone, che hanno una media di età di 32-33 anni. La maggior parte di loro sono ragazze.

Che caratteristiche hanno le ragazze rispetto agli uomini?

Sono molto più puntigliose, più fini, più pulite, più eleganti. E anche a livello di degustazione sono molto più avanti degli uomini.

Questa analisi pare funzioni più in pasticceria che in cucina, vero?

Sì, ne sono convinto, forse perché il dolce è donna.

Che sapore ha la felicità?

L'importante è che sia un piatto di qualità, che sia dolce o salato non importa. Se proprio devo sbilanciarmi... mi fanno impazzire le alici.

Quando un professionista arriva al suo livello, come si alimenta l'entusiasmo?

Le aspettative sono la linfa che ti spinge a fare sempre meglio e allo stesso tempo ti fanno stare bene. Mi piace prima di tutto compiacere gli altri, voglio che il prodotto della mia pasticceria sia perfetto:

il mio è un atto d'amore verso il cliente. **Formazione: in pasticceria come siamo messi? Come sono i curriculum che le arrivano?**

La risposta a queste domande sta nelle scuole alberghiere, perché è quello il punto critico. Rispetto ad altri paesi, nelle scuole italiane i ragazzi sono ancora molto, troppo, protetti. L'atmosfera è ovattata. Manca il contatto con il mondo vero del lavoro, con i metodi e i tempi



con cui avranno a che fare una volta fuori da lì. Bisognerebbe spiegare meglio la vita da laboratorio, ma allungando i tempi di apprendimento e alternando i momenti dedicati alla scuola con quelli da passare in laboratorio.

Nelle sue esperienze c'è sia la Spagna che la Francia. Rigore o fantasia? Quale delle due l'ha più segnata o condizionata?

Entrambe mi hanno aiutato ad arrivare fin qui e a tracciare quel cammino che sto ancora seguendo. Forse la scuola spagnola però è quella a me più affine.

Marchesi 1824 è un pezzo di storia tutta italiana. Qual è la sua proposta gastronomica e cosa ci si deve aspettare quando si varca quella soglia?

Avevo una pasticceria di famiglia, poi

l'ho lasciata per fare il docente, ed ho insegnato per 18 anni nelle scuole. Penso che ogni 10 anni sia necessario cambiare qualche aspetto nella propria vita. Mi mancava qualcosa. Marchesi 1824 è un grande gruppo, che si occupa anche di moda. Chi entra, sa di essere in una pasticceria di lusso. E per me diventa ancor più difficile creare un dolce che non disattenda queste aspettative. Il cliente trova sì una pasticceria classica, ma con accorgimenti che in Italia sono abbastanza rari, sia per il servizio che per il packaging. Il cliente non è tale solo finché è dentro la pasticceria, ma deve esserlo anche e soprattutto fuori, quando torna a casa. Abbiamo clienti che vengono da noi anche per collezionare le nostre confezioni.

Qual è il prodotto che vende di più?

Il panettone. Rigorosamente classico. Anche se in realtà ogni negozio, avendo caratteristiche diverse, riflette un consumo proprio. Ad esempio, in Monte Napoleone il cliente è più di passaggio, quindi preferisce una colazione veloce; in Galleria Vittorio Emanuele invece ci sono più turisti, che si fermano e hanno più tempo da dedicare; in Corso Magenta, sede storica della pasticceria, la clientela è quella classica, da sempre.

Lei usa i social? Come si relaziona con gli haters?

Ho una brava agenzia. Non sono mai stato tecnologico, parlo proprio a livello di manualità. Penso però che servano molto i social oggi, per arrivare più in là di dove siamo fisicamente. Non ho la presunzione di andare a criticare il piatto di altri colleghi e non do molto peso agli attacchi gratuiti.

Chi è un critico per lei?

Uno che sa fare questo lavoro, quello del pasticciere, intendo! Accetto una critica anche da chi non ne sa nulla di cucina ma esprime un parere personale, che riguarda solo il suo gusto. Una critica vera, però, la accetto solo da chi sa rifare quel dolce e lo farebbe meglio o diversamente. Solo così c'è un confronto costruttivo. •