



Il pasticciare

Vita, ricordi, ricette

Gino Fabbri
diventa scrittore

di **Paola Gabrielli**
a pagina 13

«Passione e affetto, senza alchimia»

Gino Fabbri presenta domani al **Majestic** il suo primo libro di ricette

Paola Gabrielli

Non voleva nemmeno scriverlo, il libro. «Quando me lo chiesero, dopo Lione, rimasi sorpreso, in fondo mi sembrava di non aver fatto nulla». Sguardo mite, sorriso bonario, Gino Fabbri ha l'umiltà di chi cita imprese come se fossero cose da nulla. A Lione, il pasticciere che gestisce la Caramella di Cadriano ci era andato a inizio anno con la sua squadra dell'Accademia maestri pasticceri italiani e tornò campione del mondo. Poi ci ripensò e frugando nei ricordi si accorse invece che di cose ne aveva fatte «e allora andavano riassunte». Oggi quei ricordi, insieme alla sua filosofia di vita, tanti aneddoti e oltre 60 ricette corredate di immagini, sono parte del volume *Gino Fabbri Pasticciare. Dolci e talento di un campione del mondo* (Minerva Edizioni). Verrà presentato domani alle 18,30 al Grand Hotel **Majestic** (dialogheranno con lui l'editore Roberto Mugavero e l'editor del volume Elisa Azzimondi. L'incontro è moderato da Bruno Damini. Seguirà cena curata dallo stesso Fabbri e dallo chef Claudio Sordi (costo 60€, volume incluso, info 346/6154881). Quale pensiero abbia mosso la sua professione sempre in movimento — «sperimento continuamente ancora oggi» — è spiegato dentro frasi quotidiane. Spicca, ad esempio, che il suo dolce preferito sia la classica ciambella. «Se mangi un dolce elaborato lì per lì sei contento, ma il giorno dopo non ne vorresti più. I dolci buoni sono quelli che hai voglia di rimangiare». O la generosità di scrivere minuziosamente le decine di ricette, dalle classiche pinze, le raviole e altri dolci della nostra tradizione alle famose Torta Giubileo e Peter Pan (con cui si è aggiudicato il titolo mondiale). «Nelle ricette non esiste nessuna alchimia. Solo passione». Iginio Massari, maestro pasticciere, nell'introduzione lo ha paragonato a un

altro Gino. Bartali. «Mi è piaciuto perché ha scritto che come Bartali sono anche campione di umanità. Gli rispondo sempre: tu sei Coppi». Le origini contadine, a Marano di Castenaso, i primi approcci culinari: il punto di partenza è l'imitazione, parola che tornerà spesso nel libro. «È stato per la nonna se mi sono appassionato al cibo, la mamma invece era la classica ziaura». Crescendo, ha scoperto poi che oltre alla pasticceria d'affetto esiste anche quella d'effetto. «Il mio cuore va alla prima ma l'immagine è fondamentale». Il mangiare distrugge, scrive a un certo punto. Specie se a essere distrutto è un capolavoro. «Ma a me dispiacerebbe di più che non venisse mangiato».

La serata

Domani alle 18,30 al Grand Hotel **Majestic** Gino Fabbri presenterà il suo libro insieme a Roberto Mugavero e l'editor del volume Elisa Azzimondi. L'incontro è moderato da Bruno Damini. Seguirà una cena curata da Fabbri e Sordi



Galleria

A destra Gino Fabbri alla consegna della Turrita d'Argento a marzo
A sinistra il libro