

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
venerdì 04 Dicembre 2015 | aggiornato alle 17:38 | 40783 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRANETWORKABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES



PROFESSIONI > LIBRI

04 Dicembre 2015 16:49

Gino Fabbi, il maestro pasticcere racconta la sua "dolce" storia in un libro

Tante ricette e altrettanti ricordi sono racchiusi nel libro di Gino Fabbi, maestro della pasticceria e presidente dell'associazione Ampì. Le pagine scorrono fra torte, biscotti, lievitati da colazione e molto altro

di Giuseppe De Biasi



"Prendi un ragazzo che sogna di fare il pasticcere, aggiungi cinquant'anni di esperienza, zucchero e uova fresche, amalgama il tutto fino a ottenere un Campione del Mondo. Unisci qualche ricordo, vaniglia, un pizzico di cannella e cuoci in forno. Sforna e gustati il nuovo libro firmato Gino Fabbi". L'incipit ci svela molto di quella autoironia che caratterizza Gino Fabbi (nella prima foto in basso, il primo da destra), istrionico "mâtre pâtissier" bolognese. Ricette e ricordi sono state il fil rouge della presentazione, il 3 dicembre scorso nella sontuosa cornice del Grand Hotel Majestic Baglioni di Bologna, del suo nuovo libro "Dolci e talento di un campione del mondo", curato da Elisa Azzimondi per la Minerva di Roberto Mugavero.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
PROFESSIONI

Categoria
LIBRI

Regione

CERCA



Foto: Nikoboi

- ARTICOLI RECENTI**
- Léveillé, chef "anti-divo", si racconta «Sono un francese... che cucina italiano»
 - "La mia vita al burro", non un ricettario ma l'autobiografia di Philippe Léveillé
 - "Il mio bar cavalca la crisi", un manuale per avere successo nella ristorazione
 - Primo manuale sul ghiaccio alimentare Guida pratica per produrlo in sicurezza
 - In "Per le scale di Sicilia", Pino Cuttaia svela sapori e profumi di una vita intera
 - "Ci salveranno gli chef" indaga il futuro del Made in Italy nel mondo



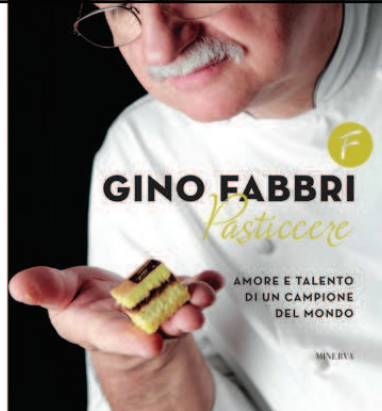
Un volume che raccoglie dolci ricette, scritte e impaginate in modo chiaro, testate per preparazioni e attrezzature casalinghe, intervallate da aneddoti della carriera lunga mezzo secolo di un pasticcere che dalla campagna bolognese, passando per la vittoria al concorso per la Torta del Giubileo 2000, è arrivato a gennaio 2015 a condurre come presidente dell'Ampì (Associazione maestri pasticceri italiani) la squadra che si è imposta nel campionato del mondo di pasticceria a Lione.

Successi che non gli hanno fatto dimenticare le radici emiliane tanto che il libro si apre, dopo l'affettuosa prefazione di Iginio Massari, con la sezione "Bologna la secca", titolo provocatorio rispetto alla fama della città felsinea ma che raccoglie le ricette semplici della sua infanzia come la ciambella della nonna, le raviole, la pinza, i "biscotti del re", tipici di Altedo (offerta a Vittorio Emanuele III nel 1918 durante una visita in città), in un'operazione di riscoperta di sapori dimenticati.





<http://www.italiaatavola.net/professionisti/libri/2015/12/4/gino-fabbri-maestro-pasticcere-racconta-sua-dolce-storia-libro/42328>



Dalla stagione fredda ai dolci estivi le pagine scorrono fra torte da forno, fritti di Carnevale, biscotti, lievitati da colazione, bignè, creme e dolci al cucchiaio, con una sezione "salati" e qualche ricetta dedicata ai "giovannissimi", frutto del lavoro divulgativo della sua Junior Accademy.

In coda un'utile appendice "Fare la spesa con Gino Fabbri" che fornisce suggerimenti per orientarsi nella scelta delle materie prime, elemento essenziale della sua pasticceria "di affetto e non di effetto", parafrasando l'amico Gianfranco Bolognesi, patron della storica trattoria "La Frasca" di Castrocaro, "perché senza l'affetto per ciò che si vuole trasmettere, non può scaturire la qualità". Concetto che Gino Fabbri ha ben chiaro e che nelle sue opere d'arte travestite da dolci risulta evidente e decisamente goloso.

Titolo: Gino Fabbri - Pasticcere. Dolci e talento di un campione del mondo

Autore: Gino Fabbri

Editore: Minerva

Pagine: 258

Prezzo: 18 euro

[GINO FABBRI](#) [PASTICCERIA](#) [LIBRO](#) [DOLCE](#) [RICETTA](#) [AMPI](#)

[Tweet](#)

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail *	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter