



04 Dicembre 2015

Il mestiere del pasticcere nelle ricette di Gino Fabbri

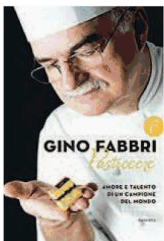
GUGLIELMO GENTILE

"NELLA pasticceria la discrezionalità è molto limitata rispetto alla cucina, e lo si vede ad esempio nei dosaggi. La pasticceria è chimica, è una scienza esatta. O forse è un'arte scientifica". Poco prima della presentazione nelle stanze del Grand Hotel **Majestic** del nuovo volume che porta il suo nome, Gino Fabbri - storico titolare del locale che porta il suo nome a Cadriano - coglie l'occasione per lasciarsi andare ai ricordi di qualche tradizione della pasticceria cittadina di diversi anni fa: "Ci si trovava da Lamma in Via de Giudei per quelle specie di crescentine o panini fritti che dir si voglia e si andava in questi posti un po' borderline che magari a quei tempi erano di tendenza, come Lazzarini in via Clavature, con tutta quella linea di pasticceria tendenzialmente frita".

Perché a Bologna, e solo qui, precisa Fabbri, c'era e sopravvive tuttora questa consuetudine della pasticceria salata vissuta come fuori pasto, ma che in realtà è l'eredità delle antiche grandi cene con 7 o 8 portate, dove, racconta sempre Fabbri, non mancava mai questo genere di portata magari nell'elegante forma di vol au vent, ad esempio. E sempre a Bologna c'era la tradizione povera della conservazione, del recupero: nei laboratori si cercava di sprecare il meno possibile, utilizzando zucchero e alcool soprattutto come conservanti. Poi in seguito il riutilizzo divenne purtroppo anche una brutta abitudine di molti pasticceri bolognesi, che lo concepirono solo per risparmiare, arrivando anche a rovinare l'immagine di diversi dolci come il certosino: "Adesso - spiega il maestro - non c'è più bisogno del riutilizzo, perché la tecnologia ci dà frigoriferi, abbattitori e conservatori, e ora sarebbe assurdo fare una pasticceria così calorica". Ora, nell'ambito della modernità, il libro del nostro campione del mondo di pasticceria è un piacevole compendio di pasticceria contemporanea dove tra ricordi, tecniche, e quasi un centinaio di ricette con dosaggi estremamente precisi, l'autore candida queste 250 pagine edita da Minerva Edizioni a diventare un must degli appassionati di pasticceria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Esce il libro del pluripremiato chef bolognese, 250 pagine con segreti e alchimie secondo le rigorose regole di un'arte antica e nobile

**LA COPERTINA**

Il libro del pasticcere Gino Fabbri (edito da Minerva) con ricette e segreti del mestiere. In alto, Gino Fabbri durante un'esibizione