

FOODESIGN



a cura di Francesca Barberini foto di Giacomo Foti

LE FORME DEL DOLCE

www.ecostampa.it

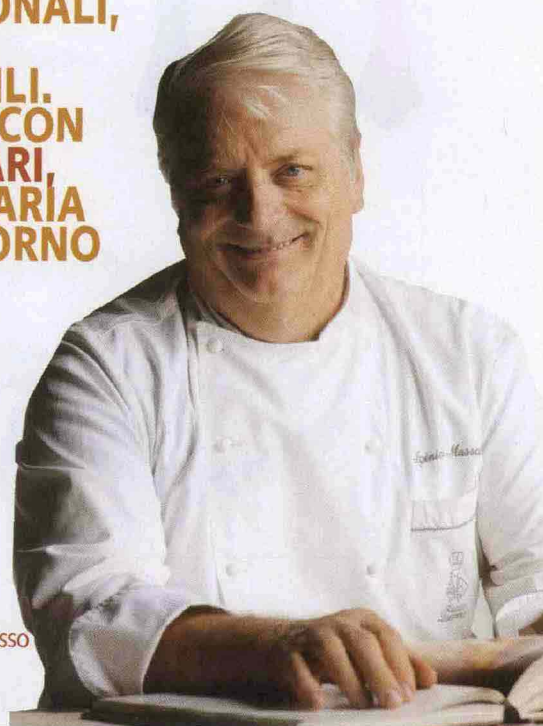
NON SONO UN'AMANTE dei dolci: non ne mangio e il mio repertorio di pasticceria pasticciona si limita a delle ottime crostate e qualche tentativo di torte di compleanno per mio figlio Tommaso, che è troppo piccolo per ribellarsi. Ma da sempre sono affascinata da quelli che si muovono nell'ambito "del far dolci" con la grazia e la competenza propria dei grandi maestri. Iginio Massari è uno di questi: fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, membro, dal 1985 nonché consigliere dal 2008, della prestigiosa associazione internazionale Relais Dessert, nel 2000 è eletto pasticcere dell'anno; titolare della Pasticceria Veneto a Brescia è impegnato anche nel ristorante Carlo Magno di Collebeato (BS), che nei dolci ha ovviamente una forza particolare. Abbiamo fatto con lui una ricognizione degli strumenti di pasticceria, a partire dagli indispensabili: «Una piccola planetaria da banco, utensile costoso, ma con cui si riesce a fare tutti gli impasti – spiega il maestro – Tra i piccoli utensili, sono necessarie delle

fruste sottili e morbide, le marise o leccapentole, un termometro digitale per controllare e rispettare le temperature, spatole e tortiere in silicone, teglie da forno, il sac a poche con bocchette lisce e dentellate e un matterello». Ma come destreggiarsi tra le migliaia di teglie di tutti i colori, forme e materiali? Ovvero, quanto conta la forma di un dolce? «Il dolce tondo ha più di 2.000 anni –

sorride Massari – simboleggia il sole e quindi la vita, comunica un senso di protezione. Le forme devono essere intelligenti perché bisogna riuscire a strutturare regolarmente le preparazioni. I francesi negli ultimi cinquant'anni ci hanno provato, ma inutilmente: la gente vuole dolci tondi, quadrati, al massimo rettangolari». Ma soprattutto – aggiungiamo noi – buoni!

IL FASCINO DELLA PASTICCERIA COMINCIA DAGLI ATTREZZI: FUNZIONALI, SPECIFICI, INDISPENSABILI. RICOGNIZIONE CON IGINIO MASSARI, DALLA PLANETARIA AI CERCHI DA FORNO

Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani



marzo **113** Gambero Rosso

FOODESIGN

Gli oggetti sono in vendita presso il negozio della Città del gusto di Roma

1. PALETTA PER DOLCE SABRE

11 euro

Bellissime queste palette per dolce dal sapore antico, realizzate in Acrosilk, una seta acrilica, garantita in lavastoviglie. In vendita nei più bei negozi di casa, boutiques decò, negozi di arredamento, ma anche nei negozi di abbigliamento.

2. SET VENTII4 ITALESSE

a partire da 24,90 euro

Disegnata da Luca Nichetto, questa divertente composizione di tre piatti in melanina, può essere perfetta per portare in tavola la frutta e il cioccolato o differenti tipi di dolci. I piatti sono acquistabili singolarmente. Disponibile in bianco, nero e tortora. www.italesse.it

3. STAMPI PER IL GELATO EASY CREAM SILIKOMART

a partire da 12,90 euro il set da 2 stampi per fare 4 gelati.

Un nuovo stampo in silicone alimentare al 100% per realizzare il gelato su stecco in casa. Dopo averlo messo in freezer e una volta sformato lo si può decorare e glassare a piacere con coperture multigusto, decorazioni, e tutto quello che la creatività suggerisce per offrire una merenda nuova divertente o un dessert originale per gli amici. www.silikomart.net

4. ALZATINA EGO VETRI DELLE VENEZIE

a partire da 24,90 euro

Ad uno, due e tre piani: molto divertente la nuova serie di alzatine in vetro ispirata alla natura e presentata all'ultimo Macef. www.finvetro.it

5. TEGLIE A CERNIERA IN SILICONE E CERAMICA LEKUE

31 euro

Uno stampo progettato per i dessert con una cintura in silicone antiaderente e una base antigraffio in ceramica, resistente a tagli, ideale anche per presentare i piatti a tavola. Due le forme, rotonda e rettangolare.



6. SET COLTELLI DA DOLCE COLTELLERIE BERTI

a partire da 40 euro

Un coltello per le torte farcite, uno per le crostate, uno per il cioccolato ed una paletta per i dolci fatti a mano, con il manico in plexiglass.

www.coltellerieberti.it

7. "A PIECE OF" PIATTO PER DOLCI CONSECUTIO TEMPORUM

75 euro

In ceramica, diametro 40 cm, realizzato in laboratori italiani su disegno di Federica Cresto: è pensato per indicare una aritmetica perfetta dei tagli torta più impegnativi, quelli per cinque, sei, sette, nove fette.

Delle puntinature sulla corona del piatto consentono l'individuazione del taglio origine e l'apertura in gradi perfetta per ottenere in successione delle fette tutte uguali! www.consecutiotemporum.it

8. ALZATINA MARIO LUCA GIUSTI

56 euro

Colorate e divertenti queste alzatine realizzate in materiale acrilico, per portare e conservare in tavola dolci di tutti i tipi. Disponibili in sei varianti: trasparente, viola, rosso, blu, fumè e verde. Si acquistano su www.mariolucagiusti.com

9. PENNA IN SILICONE PER DECORAZIONE CUISIPRO

11,50 euro

Può essere facilmente usata per decorare pasticcini e dessert: si riempie l'impugnatura con la salsa desiderata, poi usando lo stantuffo e premendo sui lati della penna, si decora.

10. GRATTOGIE MICROPLANE

20 euro

Proposte in quattro colori bianco, blu, verde e rosso e in tre variazioni di lama: fine, medium ribbon ed extra coarse. La nuova Artisan Series di Microplane® è caratterizzata da una lama ampia, profilata su tutti i lati da un materiale gommato e soft, durevole e

resistente a un uso prolungato del prodotto, le lame in acciaio inox made in USA sono state ideate per il lavaggio in lavastoviglie. La serie Fine (taglio sottile) è ideale per grattugiare tutti i tipi di scorze di agrumi, senza sollevare dal midollo il sapore amaro del frutto. www.microplane.com



7



8



6



10



9