



*Oggi facciamo due chiacchiere con il pasticcere classico più giovane e (secondo me) più bravo del paese: Tiziano, 44 anni, titolare della Pasticceria Di Fulvio di Lavinio. Perché proprio con lui, direte voi, con tutte le pasticcerie che ci sono nei dintorni!*

*Il motivo è presto detto: fa il suo lavoro con passione e coscienza, e mettiamoci anche che é una bella persona ... cosa dovremmo desiderare di più? Magari un dolcetto completamente vegan per l'intervistatrice?! Chissà: magari un giorno ci proverà.*

*Buongiorno Tiziano! □ Dunque, partiamo dagli inizi: come hai cominciato?*

*E' stato grazie a mio padre, la pasticceria è una tradizione di famiglia. Papà l' ha aperta nel '72 dopo essersi trasferito dalla Svizzera e io l'ho sempre visto lavorare, si può dire che la mia passione sia nato lì dentro, sebbene i primi sac a poche li abbia presi in mano a 15 anni.*

*Perché hai deciso di fare proprio il pasticciere?*

*All'inizio era soltanto un lavoretto per passare l'estate, dopo la scuola, ma in seguito ho scoperto che è un bel mestiere, unisce la fantasia e la voglia di creare a tecniche di precisione. Quando andavo a scuola ero molto portato per le arti grafiche e la pasticceria è anche un po' questo.*

*Avevi qualche esempio da imitare?*

*Il mio primo esempio è stato mio padre, malgrado i nostri caratteri fossero così differenti; nel campo, in seguito imparando pian piano la professione, ne sono arrivati altri.*

*E oggi?*

*Iginio Massari in Italia è il più rappresentativo ed è colui che ha un po' rivoluzionato la pasticceria in Italia; il suo modo di far pasticceria è il giusto connubio tra fantasia e tecnica. A prima vista è una persona schiva, umile, ma quando è al lavoro ... con le mani è uno spettacolo: tecnica, precisione, fantasia. E' bravissimo.*

*Allora potrei dire che è un po' come te... Senti ma, da chi hai imparato i trucchi del mestiere?*

All'inizio "rubavo con gli occhi" da mio padre. In seguito ho cominciato anche a leggere tanti libri di pasticceria e fortunatamente ho frequentato anche qualche corso, più che altro per curiosità: volevo sapere che cosa si insegnava a questi corsi. Di recente è uscito un altro libro di un pasticcere campione mondiale, molto famoso: Leonardo di Carlo. Si intitola *Tradizione in evoluzione - Arte e Scienza in pasticceria*.

Di libri però ce ne sono tanti, io ne ho letti diversi ma non ce n'è stato uno in particolare che mi ha illuminato, e non c'è stata nemmeno una persona precisa: diciamo che è stato un insieme di esperienze e di letture. Forse questi due sono quelli che ammiro maggiormente e danno un po' la svolta al mio modo di pensare.

*Com'era la pasticceria quando eri apprendista?*

Era un po' più basilare, le preparazioni erano più semplici. A me piace la tradizione, trovo giusto che le tradizioni vengano rispettate ma penso altresì che nel corso degli anni andrebbero modificate un pochettino: è ciò che tento di fare. La differenza tra la pasticceria di mio padre 15 anni fa e la mia oggi in sostanza è questa.

*E come si è evoluta da quando è tua?*

Spero bene! Il mio desiderio non è stravolgere ma trasformare leggermente, per non rimanere incatenati a preparazioni sempre ottime ma comunque un po' passate. Evolvere, tenendo presente il passato, si potrebbe dire così.

*Ti assorbe molto tempo nella tua giornata?*

Non molto: tantissimo! Anche nelle nottate, nei pensieri ...

*Qual'è secondo te la differenza tra una buona pasticceria e una mediocre?*

Le materie prime. Forse anche il saperle trasformare con un po' di passione, non lavorare semplicemente per far contento il cliente ma per essere personalmente soddisfatti alla fine della giornata.

*Quanti e quali ingredienti usi? Da dove provengono?*

Mi piace pensare che non ne usiamo tantissimi, non ce n'è bisogno. Quelli fondamentali sono i classici: burro, farine, un buon zucchero, aromi naturali e per aromi intendo bacca di vaniglia, scorza di arancio, di limone. Nei periodi che lo richiedono utilizziamo anche il lievito madre. Per la frutta il discorso è più ampio perché sebbene preferisco usare la frutta di stagione resto legato ai gusti del cliente: se a dicembre un cliente vuole una torta con le fragole ... Per l'uva passa usiamo solo quella australiana, che sembra la più pura batteriologicamente; le scorze di arancio sono calabresi, e così il limone, tutto nell'ottica dell'utilizzo di buone materie prime. Il Cioccolato utilizzato è prodotto da una storica ditta italiana.

*Quanto è importante la creatività nel lavoro che fai?*

E' tanto importante quanto la tecnica nel realizzarli, diciamo cinquanta e cinquanta. Puoi avere la creatività che ti pare ma devi anche saperla trasformare, e per farlo devi avere conoscenza delle tecniche di base. Secondo me, forse, la pasticceria può essere diversa dalla cucina in questo: mentre in cucina puoi lasciarti andare un po' di più con gli ingredienti, in pasticceria c'è una tecnica molto precisa. Per avere un risultato è necessario rispettare dei dettami e un buon pasticcere deve sempre avere vicino una bilancia e un termometro, la temperatura e i grammi sono importantissimi. Cioè, la creatività è importante ma se non conosci la tecnica solo con la fantasia ci fai poco.

*E' vero che fai da te il lievito madre? Perché?*

Quando serve si. Lo faccio perché è meglio, perché è più buono e ne guadagna la qualità. Vedi, oramai in commercio si trova tutto, anche i bigné e la sfoglia già fatti e finiti ma se uno decide di fare da sé, fa da sé. E' una questione di scelte: dipende da cosa scegli, da come sei, da cosa vuoi fare.

*Quali tipi di cottura utilizzi?*

Il forno è classico e statico, non ventilato. Utilizzo altri tipi di tecniche per avere il risultato finale, come ad esempio il bagnomaria.



*Qual'è il dolce più popolare nella tua pasticceria?*

Non saprei, direi tutti. I miei dolci seguono in realtà molto la stagionalità e con il tempo fresco vanno di più alcuni e con l'arrivo del caldo altri; di questo periodo vanno molto i semifreddi.

*Quale ti dà invece le maggiori soddisfazioni nel prepararlo?*

I prodotti per le ricorrenze: le uova di cioccolato, i panettoni, i pandoro.

*Nella tua opinione qual'è il dolce "più difficile" da realizzare?*

Parliamo di quelli che a me non piace molto fare, come il Cake Design in voga ora. Non è la pasticceria come la intendo, cioè qualcosa che dovrebbe venire un po' di più dalle nostre tradizioni, dalla nostra cultura.

*Ultime creazioni?*



Abbiamo realizzato una crostata di pasta frolla con un confit di lamponi e sopra un cremoso di cioccolato al latte: è venuta piuttosto bene. L'ultimo semifreddo era invece un biscotto al cacao con del riso soffiato, una mousse al cioccolato bianco, e un gelée di lamponi. Da qualche tempo abbiamo cominciato a fare i cornetti con solo burro. Prima usavamo margarina mista a burro, naturalmente senza grassi idrogenati, che era più facilmente lavorabile per noi che lavoriamo in queste zone calde. Ma poi abbiamo deciso di tentare e ... si può fare anche col burro, con un po' più di difficoltà e accortezza, ma si può fare, e il risultato ci soddisfa di più: il cornetto è più buono e più digeribile.

*Hai qualcuno da ringraziare?*

Si, le persone che mi sopportano e mi supportano nel lavoro. Adoro il mio lavoro e a livello generale penso ogni tanto che dovrebbe essere preso un po' più seriamente, con più passione, precisione, puntualità.

*Quello che ti contraddistingue! Grazie per questa intervista e grazie del tuo tempo Tiziano. E' sempre un piacere.*

Grazie a te.

v.b.

*Fotografie di Federico Gioia*