Gianluca Fusto: è tempo di yuzu, lemongrass e tamarindo VIDEO FOTO

gianluca-fusto-1-0f413a2e

Gianluca Fusto, il più internazionale dei nostri pasticceri (“Ogni anno, visito ben 30 Paesi stranieri tra consulenze, master di formazione ed eventi”) entro l’estate inaugurerà a Milano, in via Tortona, il suo negozio. “Sarà una pasticceria disposta su due piani in un cortile interno tra via Tortona e via Forcella con un laboratorio creativo”, ci anticipa. *Primo italiano a insegnare alla celebre Ecole du Grand Chocolat* ed ex allenatore della squadra vincitrice del campionato del mondo juniores di pasticceria, Gianluca Fusto in questa intervista suggerisce alle istituzioni alcune strategie per migliorare le nostre scuole di formazione di pasticceria, indica agli aspiranti pastry chef i Paesi dove fare esperienza e spiega ai colleghi perché vale la pena partecipare alle competizioni. Infine, lancia un’idea per incrementare il business e fidelizzare la clientela dei restaurant cocktail bar: introdurre nella lista dei dolci il cocktail café gourmand (rivisitazione del cocktail Espresso Martini by **Grey Goose**) in abbinamento a pasticcini mignon.

Che cosa puoi anticiparci sui prodotti che troveremo nella tua pasticceria a Milano?
Solo una cosa: di certo non mancheranno le mie torte più famose, da Lucente a Linda. **GUARDA LA GALLERY DELLE CROSTATE PIU’ FAMOSE DI GIANLUCA FUSTO**

[ngg_images source="galleries" container_ids="223" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Parliamo di formazione nel campo della pasticceria. Che cosa potremmo imparare dalla Francia?**
Intanto, il metodo d’insegnamento che in Francia è più serio, rigido e strutturato. Non basta infatti frequentare gli stage per conseguire il diploma, ma ogni anno in Francia gli studenti devono superare anche degli esami. Inoltre in Francia sono presenti molte associazioni deputate all’inserimento nel mondo del lavoro che, come dei padrini, seguono i giovani nella formazione. Infine, lo Stato in Francia

aiuta le imprese. Cosa che non accade in Italia.

Concretamente, come potremmo migliorare le nostre scuole di formazione di pasticceria?
Primo, occorrerebbe riformare i programmi di studio delle scuole alberghiere e introdurre un maggiore numero ore di laboratorio. Secondo, sarebbe utile che lo Stato fornisse dei finanziamenti agli studenti che desiderano specializzarsi come pasticceri nelle scuole private, come Cast Alimenti?, per non fare ricadere le spese sulla famiglia.
Terzo, bisognerebbe semplificare la possibilità di praticare uno stage nelle aziende.

Ai giovani pasticceri dove consigli di fare esperienza all'estero?
Dipende da che cosa vogliamo apprendere. È importante fare un'esperienza in Francia per capire le tecniche e il valore dell'affiatamento della brigata. È interessante lavorare in Spagna per incrementare la propria creatività. Ma, soprattutto, negli ultimi anni vale la pena andare in Giappone, il Paese con il più alto livello di pasticceria grazie al mix di tecnica francofona, materia prima italiana, rispetto e rigore.

Da ex allenatore della squadra vincitrice del campionato del mondo juniores di pasticceria, perché consiglieresti di partecipare alle competizioni?
Perché partecipare alle competizioni ti permette di capire i tuoi limiti e di superarli. Inoltre, attraverso le gare si apprendono rigore e disciplina e si acquisisce la consapevolezza dell'importanza delle regole, del tempo e dei regolamenti. Con il risultato di ottenere una visione più professionale e internazionale del lavoro di pasticcere.

Grey Goose ti ha coinvolto nel progetto di lancio del Cafè Gourmand. Ritieni che questa proposta possa essere un'occasione di business per ristoranti e per le pasticcerie?
Assolutamente sì, introdurre nella lista dei dolci il cocktail café gourmand in abbinamento a pasticcini mignon è un elemento di attrazione e fidelizzazione in particolare per la clientela che va dai 25 ai 35 anni, un target che è sempre alla ricerca di innovazione di qualità. **Clicca qui per vedere il video**

Consigli per creare i dolci di accompagnamento al cocktail Espresso Martini?
I dolci devono nascere come satelliti del cocktail e quindi avere all'interno sempre una nota che richiami il drink.

Uno sguardo al futuro. Quali saranno gli ingredienti di tendenza del 2018 nel mondo della pasticceria?
Si diffonderà sempre di più l'uso di yuzu (un piccolo agrume giapponese), lemongrass e tamarindo.