Nicolò Moschella: Pastry chef, essenziali accoglienza e servizio

moschella-nicoo-9df22880

Allievo di Iginio Massari e di Alessandro e Davide Comaschi, **Nicolò Moschella** è considerato da molti l'enfant prodige della pasticceria italiana. E le ragioni non mancano. È caparbio, ha fantasia, padroneggia materie prime e tecniche e ad appena 24 anni è già titolare di due realtà di successo. Vale a dire: il laboratorio **Pastry Lab**, alle porte di Milano, dove crea torte, mignon, monoporzioni e crostate per ristoranti, alberghi e privati -tutti prodotti anche acquistabili in loco, previa richiesta di visita su appuntamento (clicca qui)- e il bistrot **Just Love**, a Milano, punto vendita a due passi dalle Colonne di San Lorenzo. Infine, è ambizioso. Il che, con moderazione, non guasta. Anzi.

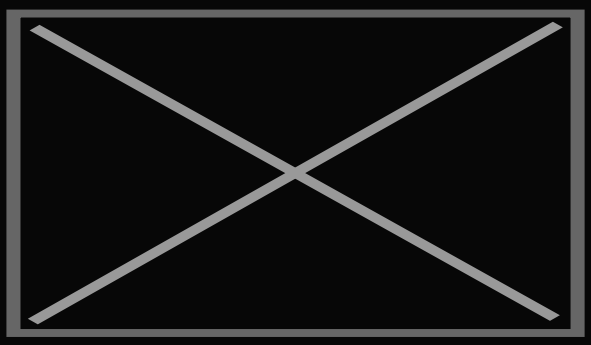
[ngg_images source="galleries" container_ids="239" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Nicolò Moschella ha le idee chiare sul suo futuro. "Il prossimo passo? Crescere in qualità, preparazione e notorietà. E visto che mi piace condividere la passione per la pasticceria e divulgare la mia conoscenza in materia tra i miei obiettivi prossimi c'è anche la tv", ci racconta. Intanto il 21 e 22 marzo proporrà per la prima volta un corso amatoriale nel suo laboratorio in cui insegnerà a realizzare un uovo di Pasqua personalizzato. Primo appuntamento di un calendario ancora in fase di definizione.

Perché un corso di pasticceria amatoriale nel tuo Pastry Lab?
Per rispondere alle richieste sempre più frequenti della clientela di potere imparare a fare a casa i miei dolci. La doppia lezione dedicata all'uovo di Pasqua personalizzato è la prima di una serie di corsi che sto pianificando e che sicuramente proporrò con regolarità nel corso dei prossimi mesi.

Gli argomenti delle prossime lezioni?
Tratterò pasticceria moderna e classica, con particolare attenzione allo studio delle materie prime e delle tecniche di cottura e di conservazione, senza tralasciare il tema della presentazione dei dolci.

Uno sguardo alle tendenze partendo dagli ingredienti. I più cool?
Tra le new entry, il tè matcha. Tra gli ever green, il cioccolato. Non tanto in forma di praline, quanto piuttosto lavorato e usato come ingrediente di torte e mignon. E magari aromatizzato al peperoncino o allo zenzero.

Nicolò Moschella sei d'accordo con chi sostiene che ormai sia tempo di dolci a basso contenuto di grassi e calorie?
Relativamente. Mi spiego: esistono due macro tipologie di clienti. I golosi, che non riescono a rinunciare ai dolci e li mangiano tutti i giorni, e chi invece si concede un peccato di gola solo ogni tanto. I primi cercano prodotti a basso contenuto calorico, mentre i consumatori occasionali ricercano nel dolce il piacere estremo e non badano a grassi e calorie.



Torte, mignon, monoporzioni. Che formato va di più?
Per tradizione culturale e abitudini di consumo, in Italia torte e pasticcini mignon da sempre rappresentano il core business delle pasticcerie. Detto questo, negli ultimi anni è cresciuta la richiesta del formato monoporzione, che per me rappresenta una parte importante del fatturato.

Qualità a parte, che cosa rende la pasticceria un luogo unico, in tutto e per tutto?
Il servizio e l'accoglienza.

Pastry Lab
Via Merano, 48/50 – Cornaredo (MI)

Clicca qui per prenotare una visita nel Pastry Lab per acquistare o ordinare dolci