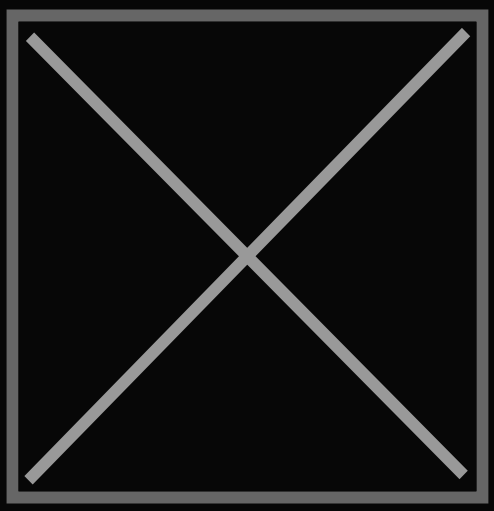
Andrea Tortora e i segreti del suo panettone (e pandoro)

panettone-andrea-tortora-1-a948fa1d



[caption id="attachment_180966" align="alignright" width="250"]

Foto: ©Daniel Töchterle[/caption]

Classe 1986, Andrea Tortora è stato per anni alla guida della pasticceria del ristorante St.Hubertus di San Cassiano (Bz), conseguendo nel 2018 la terza stella Michelin come chef pasticcere. A soli trent’anni ottiene il riconoscimento di Maestro Ampi entrando a far parte dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Le guide de Il Gambero Rosso e Identità Golose lo hanno nominato Chef Pasticcere dell’anno 2017, mentre la Guida dell’Espresso lo ha insignito del titolo di Pasticceria dell’anno nel 2018. Ed è proprio a seguito degli importanti riconoscimenti ricevuti che nel 2017 dà vita al suo progetto AT Pâtissier, che continua a portare avanti con grande entusiasmo, con l’obiettivo di offrire grandi lievitati d’autore caratterizzati da fresca eleganza contemporanea. Inseparabile compagno di viaggio di Andrea continua a essere Carletto, il lievito madre creato all’età di 17 anni insieme al nonno Vamor, sempre mantenuto e rinfrescato con amore sino a oggi.

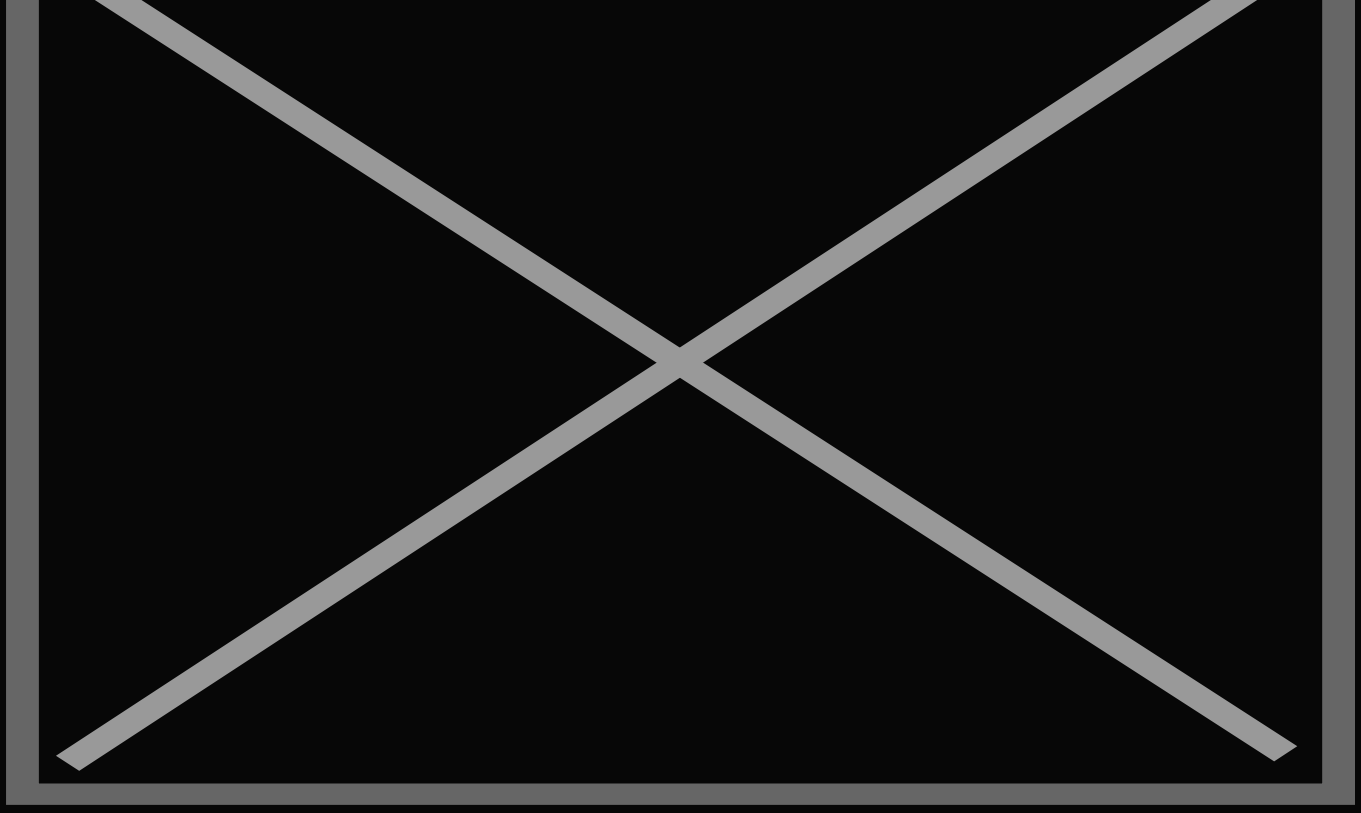
Cos’è per te la pasticceria e quali caratteristiche devono avere i tuoi dessert?
La pasticceria è passione, ricerca e tanta cultura. È creatività che deve confrontarsi costantemente

con la tecnica e l’equilibrio e il contemporaneo, con un occhio attento alla tradizione. Da qui deriva la mia filosofia di pasticceria, che predilige la stagionalità e il rispetto assoluto della materia prima. Io ricerco l’essenziale: un piatto è perfetto quando non c’è più nulla da togliere. Gioco con consistenze e temperature. Tutto quel che c’è nel piatto si deve mangiare, ho scelto di eliminare il superfluo.

C’è un dolce che per qualche ragione è speciale per te?
Ogni dolce è speciale, perché evoca momenti e ricordi. Se dovessi sceglierne uno, direi il panettone. Mi riporta all’infanzia, a quando lo vedevo preparare dalle abili e sapienti mani di mio nonno. La lievitazione, inoltre, ha sempre esercitato un certo fascino su di me. Il Panettone è un dolce meraviglioso che ricorda il Natale, la condivisione di gioia e felicità davanti a un camino acceso, o attorno a un tavolo conviviale insieme alla famiglia.

A proposito di panettone, quali sono le caratteristiche del tuo? E del pandoro?
Per tutti i miei grandi lievitati, la ricerca del buono e del bello vanno in parallelo. Si parte ricercando ogni anno, partendo da zero, tutti gli ingredienti migliori che il mercato in quel momento offre. Lavorando con materia prima e ingredienti vivi, come per il vino, si possono avere annate migliori e annate non al top, il mio ruolo è quello di selezionare il meglio e utilizzarlo, rispettando e non destrutturando troppo il panettone. Stabilita la qualità del lievitato, seguiamo lo stesso iter per la confezione e l’imballaggio. Cerco di utilizzare tecnologia e ricerca contemporanea per mantenere più fedele possibile i sapori e i gusti della tradizione, non accettiamo alcun tipo di compromesso sulla conservazione, infatti i nostri lievitati hanno una scadenza di 35 giorni, nei quali riusciamo a mantenere gusti e sapori fedeli, strutture morbide e soffici con la giusta umidità. Spesso mi chiedono il segreto del mio panettone o del mio pandoro. La verità è che ogni panettone, così come ogni pandoro e ogni altro lievitato della mia collezione AT Pâtissier, passa dalle mie mani. Se io non sono presente in laboratorio non si produce. Come dicevo prima, ho scelto gesti che hanno origine nei ricordi della tradizione di famiglia e che nel tempo si sono affinati in anni di ricerca, di studio e di esperienze internazionali.

[caption id="attachment_180967" align="aligncenter" width="700"]



"Il

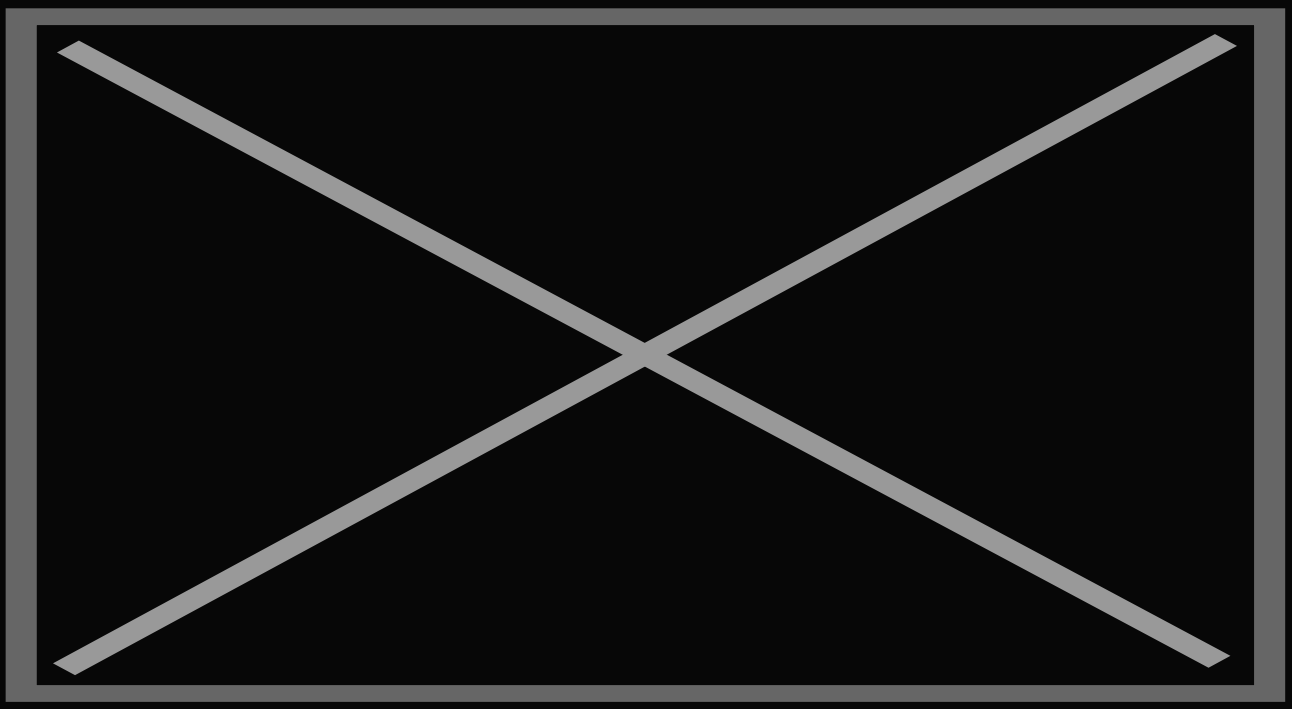
panettone mi riporta all’infanzia, a quando lo vedevo preparare dalle abili e sapienti mani di mio nonno." Foto: ©Daniel Töchterle[/caption]

Il lievito, storia di un grande un amore? E ‘Carletto’?
Ho amato il lievito fin da piccolo: utilizzavo il metodo legato poiché mi risultava più semplice essendo spesso in viaggio. Il lievito domina, con i suoi tempi, ed è importante imparare a controllarlo. Riuscire a portarlo dalla Cina all’Australia senza problemi è il risultato di uno studio attento della materia prima. Per me il lievito è uno stile di vita: trattarlo male produce risultati scadenti e sprechi. ‘Carletto’ è il mio inseparabile compagno di viaggio da quando avevo 17 anni. È il lievito madre che ho creato insieme a mio nonno e che ho curato con amore sino ad oggi. Sono stati proprio i lievitati a farmi approcciare alla pasticceria. Vedere il modo in cui la pasta lievitata si gonfia e sprigiona profumi è qualcosa di magico.

Il Natale 2020 di AT Pâtissier, cosa presenti? Novità?
AT Pâtissier presenta principalmente lievitati classici, panettone glassato tradizionale e pandoro.
Le tendenze sono sempre tante: sperimentiamo molto durante l’anno, ma per noi il Natale è classico. Lavoriamo molto con l’e-commerce del nostro sito – www.andreatortora.com – che negli ultimi cinque anni è aumentato in maniera esponenziale; ci affidiamo anche a selezionate boutique del gusto

presenti sul territorio nazionale. Ho in serbo molte novità per il 2021, al momento posso solo dire ‘stay tuned’, siamo focalizzati e concentrati sul Natale, a tempo debito sveleremo i nostri nuovi progetti!

[caption id="attachment_180968" align="alignnone" width="664"]



Panettone e pandoro AT Pâtissier Foto: Marco D’Andolfi[/caption]

Come sarà la tua produzione del futuro?
La mia idea è di specializzarmi in prodotti Made in Italy anche con linee a base di cioccolato, gelato e tutto ciò che può sposare un sistema di produzione naturale, senza uso di conservanti. Non mi interessa allungare la vita del prodotto; riesco a produrlo oggi per confezionarlo il giorno dopo e spedirlo al massimo il terzo giorno: in questo modo non faccio magazzino. Evito gli sprechi sia di prodotto che di spazi.

Ti vedremo in tv all’interno delle nuove puntate di ABKS, ci puoi dare qualche anticipazione?
Sarò protagonista di una serie di puntate inedite di ABKS dal tema “I profumi del forno” con diverse ricette replicabili a casa, come ad esempio torte e biscotti, ma anche creme spalmabili. Proporrò dolci della tradizione italiana che in un certo senso fanno “casa”. In fondo cosa c’è di più evocativo del profumo di un dolce appena sfornato?