Giuseppe Fiorini e la latte art, idee da copiare

giuseppe-fiorini-7f656a9f

La classica forma a cuore non basta più. La latte art è ormai diventata grande. Le competizioni internazionali lo dimostrano: una solida tecnica di base rappresenta un dato acquisito e consolidato. Per poter eccellere occorre un ingrediente in più: la creatività. «I fondamentali sono ormai assodati - spiega **Giuseppe Fiorini**, classificatosi al quarto posto alla finale dei campionati italiani di **Latte Art** andata in scena a Rimini lo scorso gennaio -. A giocare un ruolo fondamentale è quindi la costanza nell'allenamento quotidiano, così da poter contare su una mano ferma e sui giusti movimenti di polso. Ma indispensabile è anche la passione che spinge a sperimentare creando forme e figure nuove. è infatti la fantasia l'elemento che più conta nella valutazione dei giudici». E proprio la fantasia ha portato Giuseppe Fiorini a proporre durante gli ultimi campionati italiani figure inedite e originali, che possono rappresentare un valido spunto per tutti i professionisti intenzionati a sorprendere la propria clientela con un cappuccino decorato in modo creativo. «A Rimini - racconta l'esperto - ho presentato con successo nuovi soggetti, come per esempio la Farfalla, realizzata da piccole foglioline che unite insieme compongono lo schizzo complessivo. Ma soprattutto ho proposto il disegno di un elefante realizzato con un procedimento innovativo: per questa creazione ho infatti adottato la tecnica "vortex", che consiste nel versare i diversi elementi di latte nella tazza facendo contemporaneamente ruotare quest'ultima su se stessa». I più tradizionali disegni composti con la tecnica "tulip", che prevede di versare 5 o 6 elementi di latte per poi chiudere l'immagine, sono allora superati? Tutt'altro. «Anche nelle competizioni più prestigiose - assicura Fiorini - i soggetti che si affidano a questo procedimento restano comunque i più frequenti». Cambiare sì, quindi, ma senza dimenticare le origini.

La figura dell'elefante in tre mosse

Elefante Foto 11) Posizionarsi su un fianco della lattiera e versare gli elementi facendo ruotare su se stessa la tazza.

Elefante foto 22) Chiudere gli elementi con l'utilizzo di un pennino e aggiungere un po' di crema di latte sulla parte superiore per definire le orecchie e renderle più grandi.

Elefante foto 33) Rifinire con l’uso di coloranti alimentari, disegnando gli occhi e il cappello e colorando quest’ultimo all’interno. Infine, concludere il disegno con l’aggiunta di cuoricini.