Fabrizio Galla: “Stupisco tutti con dolci straordinariamente buoni”

pasticcere-evid-a32e97c6

Una carriera che ha attraversato l’Oceano, tanti premi ma soprattutto una grande passione, quella che chiama e non perdona, che indica la strada al di là delle vie segnate. È la storia di Fabrizio Galla. Appartenente a una famiglia di ristoratori che dal 1857 gestisce un ristorante a San Sebastiano da Po, il Tre Colombe, nipote di panettieri, è stato “chiamato” dalla pasticceria. Seguendola in tutte le sue declinazioni. Partecipa e vince concorsi, fa da assistente a corsi di formazione. È battitore libero a San Francisco dove apre una società. Torna a Torino dove si divide tra pasticceria e ristorante, firmando la produzione della Farmacia, “boutique del gusto” dello stellato ristorante Del Cambio dello chef Matteo Baronetto. E ora la grande avventura: una pasticceria tutta sua appena inaugurata a San Sebastiano da Po. Una storia varia e interessante, che abbiamo deciso di farci raccontare.

Fabrizio Galla**Com’e cambiato il mondo della pasticceria da quando hai iniziato?**

Negli ultimi dieci anni siamo stati un po’ troppo condizionati dai dessert francesi, ma in Italia abbiamo dei prodotti straordinari. Personalmente, preferisco promuovere le mie creazioni e la tradizione italiana.

E il mestiere e cambiato?

È fondamentale la conoscenza degli ingredienti e di come abbinarli. Occorre aggiornarsi e fare sempre ricerca. Le materie prime in 20 anni sono cambiate completamente: l’uovo monta diversamente, le farine provengono da altri climi e temperature. Bisogna saperle trattare.

Cosa chiede oggi il cliente al dolce?

Che sia buono. Sto notando che la gente sta andando alla ricerca dell’eccellenza, e quando la trova è anche disposta a spendere qualcosa in più. Il dolce è e resta una golosità. Per questo preferisco proporre 50 dolci straordinari piuttosto che 200 normali.

Le materie prime certificate, il biologico o il glutenfree, quanto contano in pasticceria?

Non molto. C'è una certa richiesta per prodotti adatti a chi è affetto da intolleranze, che comunque non valgono più del 2 / 4% del mercato, senza contare che una pasticceria normale ha grandi difficoltà a certificare un prodotto per celiaci o allergici. Per quanto riguarda il biologico, nessuno me l'ha mai chiesto. A volte uso le farine integrali, ma alla fine ciò che importa è fare un prodotto eccellente.

Come deve essere un locale oggi per incontrare i favori del pubblico? pasticcere 1

Si cerca la novità, stancano i locali che da anni non vengono rinnovati sotto nessun aspetto e si va alla ricerca di qualcosa di nuovo, a partire dal prodotto certo, ma anche l'ambiente deve essere piacevole.

Il tuo com'e?

Ho 15/20 posti a sedere per il pranzo per il quale proponiamo piatti sfiziosi e ben presentati. Una parte è dedicata al bar, poi naturalmente c'è la pasticceria, e 5 o 6 tipologie di pane in vendita. È necessario diversificare la proposta. Una volta potevi offrire solo la pasticceria, oggi devi avere anche il caffè perché attira i clienti nel locale. C'è il cioccolato e la gelateria, con una decina di gusti che cambieranno e saranno un po' diversi dal solito. Il gelato da pasticceria è diverso da quello da gelateria, ha un gusto più ricco e intenso.

Cosa va al momento in pasticceria?

È molto richiesto il dessert monoporzione perché dà la possibilità di avere gusti diversi invece di comprare un'unica torta per tutti. La pasticceria mignon va sempre, ma se ne acquista meno.

L'esperienza all'estero cosa ti ha insegnato?

Sono stato due anni a San Francisco dove ho aperto una società per vendere la torta Jessica monoporzione ai ristoranti. È stato un grande test e ho avuto la conferma che un dolce, quando è fatto bene ed è equilibrato, piace a tutti, non importa dove o a chi lo vendi.

[caption id="attachment_101305" align="alignleft" width="300"]
FABRIZIO GALLA PRESENTA LA TORTA JESSICA, MEDAGLIA D'ORO ALLA COUPE DU MONDE DE LA

FABRIZIO GALLA PRESENTA LA TORTA JESSICA, MEDAGLIA D'ORO ALLA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE A LIONE NEL 2007[/caption]

Cosa ne pensi della stampante 3D in pasticceria?

L’ho vista per la prima volta negli Stati Uniti qualche anno fa: ti permette di fare decorazioni incredibili ma che non avranno mai l’eleganza e la piacevolezza delle forme che riusciamo a dare noi a mano. Noi pasticceri abbiamo nel sangue la manualità, e questo non cambierà. Insomma mi affascinano perché mi affascina la tecnologia, ma non me ne comprerei mai una.

Accenni bibliografici: da Sebastiano da Po a San Francisco e ritorno

La passione per la pasticceria è arrivata relativamente tardi, a 26 anni. Fabrizio apre un piccolo laboratorio accanto al ristorante di famiglia dove inizia a vendere cioccolato. Fa da assistente in corsi tenuti da grandi maestri pasticceri e cioccolatieri italiani. Prende la strada dei concorsi. Il primo è nel 2003 a Barcellona, dove vince il premio come miglior dessert al piatto al Gran Prix della Pasticceria. Al World Chocolate Masters di Parigi nel 2005 è secondo e vince il titolo come miglior pralina al mondo. Alla Coupe du Monde de la Patisserie 2007 a Lione è medaglia di bronzo e medaglia d’oro come miglior torta al mondo con “Jessica”. È finalista al WPTC 2008 a Nashville USA con la squadra italiana e al WPTC 2010 a Phoenix dove vince la medaglia d’argento. Nel 2009 diventa membro AMPI Accademia maestri pasticceri italiani dove ottiene il premio come miglior presentazione artistica in cioccolato e come miglior bigné innovativo. Scrive il libro “Virtuosismi sul Cioccolato” per Reed Business.

La ricetta del pasticcere: il cioccolatino Cremy di Fabrizio Galla