Loretta Fanella presenta il libro "Dessert al piatto"

fanellacover-df750091

In occasione di Host presso lo stand Lavazza, la pastry chef Loretta Fanella ha presentato il suo primo libro: “Dessert al piatto. Frutta, creme, cioccolato nella pasticceria contemporanea” della collana “La Nuova Pasticceria” edito da Italian Gourmet.

256 pagine di delizie che ripercorrono le principali dolci creazioni di Loretta Fanella, una delle pastry chef italiane più affermate in patria e all’estero, ambassador Lavazza. Nel curriculum di Loretta sono moltissime le collaborazioni stellate, dall’esperienza milanese con Carlo Cracco, alla parentesi spagnola del 2003 con il viaggio dei sensi a El Bulli, il tempio dei fratelli Adrià. E ancora, il ritorno in Italia, le origini toscane e i sapori più amati, la cucina dell’Enoteca Pinchiorri, il passato e il futuro della cultura gastronomica italiana, luogo di studio e di nuove invenzioni, la casa che Loretta sceglie per due anni, cambiandola dall’interno per rivoluzionare l’idea di pasticceria.

Tra le ricette protagoniste del volume trovano spazio alcuni dolci creati in collaborazione con Lavazza e realizzati con le miscele dell’azienda torinese. Da anni ormai Lavazza collabora con la giovane e talentuosa pastry chef, ribadendo l’impegno aziendale nell’ambito dell’alta gastronomia. Lavazza considera ancora oggi il caffè come prodotto d’ispirazione per gli chef: questo solido legame con il mondo dell’alta gastronomia ha portato a nuove collaborazioni con alcuni dei nomi attualmente più importanti della cucina italiana, una collaborazione che ha favorito la realizzazione di ulteriori e inedite forme di preparazione del caffè, oltre a una serie di accessori per la degustazione del prodotto. Dall’incontro di Lavazza con Loretta Fanella sono nate gustose interpretazioni di gusto che trovano spazio nel libro. Dal *frollino friabile* al caffè Kafa e caramello, all’omaggio al caffè in forma di *gelatina croccante* realizzata sempre con la pregiata qualità Kafa, entrambi presentati nell’ultima edizione di Identità Golose, fino alla *“Coffee Experience”* studiata in collaborazione con il Training Center Lavazza, un luogo di ricerca, analisi e approfondimento sul caffè, nella quale le ricette di Loretta sono state studiate per guidare i clienti in una degustazione guidata in abbinamento a diverse preparazioni

di caffè Etigua.
Rivoluzionare per Loretta non significa solo cambiare un’idea o il volto della pasticceria, piuttosto dare nuove sensazioni, per una cucina fatta di emozioni, di ricordi e sogni, per creare un piatto che sappia insegnare accostamenti e consistenze, creare mondi nuovi, tutti da scoprire. Loretta è un mondo, delicato e razionale, una grande chef che con la sua indiscussa professionalità è arrivata a meritarsi il titolo di “Miglior pasticcera d’Italia 2007” dalla guida di Paolo Marchi.

Per *Dessert al piatto*, Loretta Fanella ha raccolto le sue migliori ricette dividendole nelle tre macro sezioni: Predessert, Dessert e Piccola Pasticceria.

Un inizio leggero, un momento di dolcezza e di freschezza a fine pasto che ben si trova nei Predessert a base di frutta, composizioni delicate e gustose, una granita o una leggera macedonia. Nei Dessert, Loretta sprigiona tutta la sua creatività a cominciare dalla pratica divisione tematica, dai dessert stagionali studiati con la frutta stagionale, ai dessert monocromatici declinati sulla dominanza di un unico colore negli ingredienti, ai dessert per celiaci, per i banchetti e per le feste. E, infine, i grandi classici rivisitati, la tradizione che sposa le esigenze del contemporaneo. Le fotografie di Giovanni Panarotto rendono ancora più esclusivo il volume, raccontando le creazioni di Loretta Fanella nella loro preziosità e, soprattutto, nella fantasia unica con cui la chef pensa i suoi piatti.