

Dolcezze Il «pasticcere nomade» cerca casa nella sua Milano

Gianluca Fusto o il cioccolatino perfetto

«Nel mio libro le virtù della sottrazione»

È il pasticcere nomade. Dalla Francia al Medio Oriente, dagli Stati Uniti al Giappone, va in giro per il mondo a insegnare ai maestri come si preparano dolci. Presidenti e principesse, attori, eccentrici miliardari e sceicchi lo sanno: non si festeggia senza un dolce di Gianluca Fusto.

Se pensate che di un cioccolatino conti solo il sapore, non avete capito nulla: «Le informazioni sensoriali arrivano attraverso vista, udito, olfatto, sensazione tattile e termica. Per concepire un cioccolatino perfetto devi conoscere esattamente come si comporterà sul palato, ad esempio sapere a che temperatura inizierà a liquefarsi». Parola di Gianluca Fusto.

Se pensate che di un cioccolatino conti solo il sapore, non avete capito nulla: «Le informazioni sensoriali arrivano attraverso vista, udito, olfatto, sensazione tattile e termica. Per concepire un cioccolatino perfetto devi conoscere esattamente come si comporterà sul palato, ad esempio sapere a che temperatura inizierà a liquefarsi». Parola di Gianluca Fusto. Pasticcere nomade sì, ma che ora ha deciso di fermarsi a Milano, dove aprirà il suo laboratorio (ancora non sa dove): intanto si fa fotografare nella sua piazza preferita. «Piazza Meda, il mio spazio simbolico. Qui c'è tutta Milano, dove sono nato 38 anni fa. C'è il bellissimo Disco di Arnaldo Pomodoro, un coacervo di forme geometriche, proprio come le mie creazioni. A Milano presenterò il mio libro, martedì a **Identità** di Libri: tutto il mio sapere l'ho racchiuso in queste pagine». L'alchimia per lui si basa sulla triade. Tre ingredienti (il meglio sul mercato), tre consistenze, tre tecniche, tre strutture, tre colori... e via di seguito. «Il gusto contemporaneo prevede dolci meno zuccherosi e più leggeri, senza però che si debba rinunciare al gusto. Amo le forme geometriche, amo la pasticceria per sottrazione: si toglie il superfluo per cercare l'essenza», dice Fusto. Il suo attesissimo libro (se ne parla da tempo tra appassionati ed esperti del settore) sarà una sorta di «bibbia», non un banale ricettario, «ma un insieme di percorsi», scritto e pensato insieme a un gruppo scelto e a Linda, futura moglie.

Più di 300 pagine con foto di Carlo Baroni (vietato usare photoshop), pubblicate da Reed Gourmet Editore, divisione specializzata in ambito gastronomico e diretta da Carla Icardi. Il libro può essere acquistato sul sito www.reedgourmet.it o telefonando al numero 02.818.30450.

Roberta Schira



Ombelico Il trentottenne Gianluca Fusto in piazza Meda e con una sua creazione

Da sapere

Gianluca Fusto presenta il suo libro «Percorsi» (Reed Gourmet Editore, collana diretta da Carla Icardi) martedì 12 febbraio alle ore 11.30 e alle 16 al MiCo di via Gattamelata 5 nell'ambito di **Identità Golose**, la mega-rassegna ideata e realizzata da Paolo Marchi. Nello spazio **Identità** di Libri si alterneranno autori e giornalisti. Moderano Camilla Baresani e Gianluca Biscalchini. Chi si iscrive alla presentazione dei libri (mail congresso@magentabureau.it) ha la possibilità di ritirare un pass gratuito per accedere il 12 febbraio alla zona espositiva del congresso e alle sala in cui si terranno gli incontri

