

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL PASTICCIERE ITALIANO**
PERIODICITA': **Mensile**
DATA: **Giugno-Luglio 2007**
PAGINA: **54**



Ne. www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwwws.it

Segue

Proposta di moda
che incuriosisce
e meraviglia
i consumatori,
il dessert nel
bicchierino stimola
la creatività
dei professionisti,
offrendo praticità,
comodità e risparmio
di tempo



Babilonia
di Edouard Bechoux

Dolci nel bicchierino

Rosso, viola, giallo: frutti di bosco con composta di pesche e vaniglia; marrone, verde, bianco: crema al cioccolato, gelatina di menta e panna, e poi, come decorazioni, riccioli di cioccolato, arabeschi di caramello, rametti di ribes: sono queste alcune delle possibili presentazioni di dessert nel bicchierino, l'attuale tendenza che ha rivoluzionato l'universo del dolce. Si tratta, tuttavia, un po' dell'uovo di Colombo, perché esiste un antico precedente illustre: già i faraoni servivano alcuni dessert non proprio nel bicchiere, ma in calici d'argento in cui mettevano frutta, miele e neve. L'idea vincente, nata qualche anno fa nel settore della ristorazione dove si presentano nel bicchierino non solo antipasti, ma anche primi, magari frullati, e anche secondi, è stata in seguito abbracciata da pasticceri e gelatieri perché valutata interessante perché versatile, pratica e in linea con le richieste del mercato. Negli anni i cambiamenti sociali hanno infatti modificato l'assetto delle famiglie, sono sorti nuovi tipi di consumatori, single e giovani gourmet in primis, con esigenze più specifiche a livello di gusto e quantità. Si è infatti registrata una minore richiesta della "classica" torta per più persone, se non nelle ricorrenze come anniversari, compleanni e torte di nozze, a vantaggio di dolci-mignon. "Il bic-

Paolo Staccoli
titolare dell'omonima
Pasticceria di Cattolica
(Rn)



chierino, infatti, si inizia a vedere anche ai matrimoni - conferma Paolo Staccoli, titolare dell'omonima Bar Caffè di Cattolica (Rn) - oltre e dopo la torta nuziale gli ospiti gradiscono infatti piccole mousse nel bicchierino".

Per soddisfare queste nuove richieste e proporre qualcosa di veramente innovativo non solo a livello formale, ma anche di contenuto, gli operatori che si sono cimentati con questo nuova concezione di dessert hanno ulteriormente approfondito la loro conoscenza delle materie prime e delle tecnologie essenziali per realizzare i bicchierini come l'utilizzo dell'abbattitore, del surgelatore e di piccoli attrezzi mutuati dagli chef, come il sifone, che rendono possibili le miniaturizzazioni presenti in questo tipo di dolci. Grazie a questo insieme di com-

Un'esperienza dall'estero

Del tutto favorevole al bicchierino si dichiara Edouard Bechoux che nel suo locale di Florenville in Belgio li propone da anni con successo. "Nata come tendenza originale, trattandosi di una proposta azzeccata, continua a piacere e a evolversi. Io ne preparo più varianti, dolci e salate, e le presento in un bicchierino in plexiglass trasparente, elegante e anche pratico, dato che non si deve smaltire. Il tipo che utilizzo è inoltre dotato di coperchio, fatto importante per l'igiene e la sicurezza del trasporto in caso il dolce

non sia consumato in negozio. Se la richiesta è di più esemplari, adotto per l'asporto una soluzione simile ma collettiva: una scatola in plexiglass da sei/dodici bicchierini, anch'essa completa di coperchio (riutilizzabile quest'ultimo come vassoio) e fruibile in forma di contenitore richiudibile.

Questa soluzione risulta ideale per i servizi catering sia in caso di buffet che per occasioni più strutturate basta infatti sollevare il coperchio e il dessert è pronto per il consumo.

Il Pasticciere Italiano - Giugno - Luglio 2007

Segue

Tendenze

» Dolci nel bicchierino

petenze pasticceri e gelatieri hanno brillantemente superato l'annoso problema dei momenti di calo delle vendite, destagionalizzando gusti freschi, mixandoli con frutti di stagione o con ingredienti di tendenza come i cereali e il croccante, e diversificando l'attività con il servizio catering decisamente funzionale al bicchierino.

Sorprese e vantaggi di gusto e colore

Il bicchierino è una presentazione creata ad hoc per catturare e sedurre prima gli occhi e poi il gusto dato che mette a nudo il dessert; grazie alla sua trasparenza, attributo indispensabile sia esso di vetro o di plastica, è possibile vedere la composizione del dolce. Questo contribuisce all'effetto meraviglia, insito nella volontà di stupire da parte del pasticciere e del gelatiere per attrarre l'attenzione e l'interesse del consumatore. Angelo Musolino, pasticciere di Reggio Calabria, dà un'ulteriore spiegazione di carattere psicologico di questa esigenza: "Il cliente desidera essere sempre più informato sulla composizione dei cibi e la trasparenza sicuramente lo rassicura da questo punto di vista e lo rende maggiormente consapevole delle sue scelte alimentari."

Tra i vantaggi che il bicchierino offre, quindi, il più immediato, riguardo alla vendita, è senz'altro quello estetico: grazie alla sua bellezza e trasparenza è

psicologicamente seduttivo e interessa per primo il senso della vista del consumatore. "L'occhio vuole la sua parte - continua, infatti, Staccoli - riuscire a vedere le stratificazioni di un dolce, possibile solo con il bicchierino, è senz'altro un motivo di interesse in più per il cliente, probabilmente quello che decide l'acquisto". Come si diceva, non c'è soltanto la forma, dato che il bicchierino consente di lavorare sulle strutture, le consistenze, le temperature; di giocare sui colori, sugli abbinamenti di gusti, talora insoliti, e a volte provocatori; di divertirsi a scomporre, destrutturare e reinventare una preparazione nei suoi componenti, come ha fatto Massimo Bottura con la "Crostatina di amarene", che viene servita addirittura in quattro bicchierini. "Non ci sono attualmente proposte così valide da competere con questa soluzione - afferma Staccoli - è il dessert del momento, simpatico, informale, da consumare in qualsiasi momento e luogo".

Effetto gazza ladra

Si tratta, quindi, di un fenomeno destinato a durare, anche se le opinioni sono differenti: per alcuni professionisti del settore è ancora in fase di crescita, per altri, come per Andrea Voltolina di Abano Terme (Pd), vincitore del Grand Prix della pasticceria di Berlino di quest'anno, è in una fase di mantenimento di posizione: "L'impatto del bicchie-



Angelo Musolino
di Reggio Calabria



Andrea Voltolina,
di Montegrotto Terme (Pd)

l bicchierino di Alice



Proposta con cremoso cioccolato fondente, nocciole caramellate, crema pasticcera e panna montata

Il nome "Alice" è quello di un ristorante milanese, in via Adige, 9, che non ha per logo un coniglio, un orologio o una tazza di tè, ma un'alice stilizzata, a ricordare la predilezione del locale per le specialità di mare, anche se di meraviglie qui, grazie allo chef Viviana Varese, ce ne sono davvero tante.

La titolare utilizza i bicchierini da quattro anni, sia per preparazioni dolci che salate: "e continuerò ad usarli - afferma - perché è un modo simpatico di presentare il dessert; sono piccoli e se ne può perciò gustare più d'uno, scoprendo così l'armonia di gusti diversi. Sono inoltre pratici e facilitano molto il nostro lavoro, perché si possono preparare in anticipo e la presentazione è sempre perfetta".



Segue

Tendenze » **Dolci nel bicchierino**

Alberto Gallo,
titolare di gelaterie
ad Acqui Terme (AI),
Savona e Imperia



rino sul cliente è certamente positivo, per questo si continuerà ad usare, anche se, a mio parere, non siamo più all'apice della tendenza". Come a dire, passato il momento della novità, ci si è affezionati a questo modo di proporre il dessert così particolare; ma cosa attrae in definitiva del bicchierino? "L'effetto specchio - continua Voltolina - che esercita un grande fascino, la possibilità di riconoscere i componenti del dessert, grazie alla sua trasparenza, che poi in definitiva ha un effetto gazza ladra: attira irresistibilmente, lo si deve "avere".

Il fatto di essere un dessert completo che si può mangiare e bere nello stesso tempo, poiché costituito da masse solide e liquide, rappresenta inoltre un'ottima argomentazione di vendita da spiegare ai consumatori.

Le ragioni dei professionisti

Per gli operatori la predilezione e quindi il successo del bicchierino si fonda su altri fattori come il poter giocare sulle varie composizioni; questa presentazione ha, infatti, una grande versatilità, che permette di sbizzarrirsi senza arrivare all'esasperazione di voler trovare qualcosa di nuovo ad ogni costo perché non ce n'è bisogno: anche il solo fatto di cambiare la forma del contenitore stimola la fantasia creativa. Quindi estetica, praticità, comodità, polivalenza. Se i pasticciere sono d'accordo nell'approvare e nel

riconoscere i vantaggi del bicchierino appena elencati, i gelatieri, come Alberto Gallo, li apprezzano anche per un altro motivo: si rivelano ottimi alleati della vendita durante i periodi più calmi dell'anno. Gallo li ritiene una vera e propria manna proprio perché agevolano la vendita anche in periodi (come tra settembre e marzo) in cui quella del gelato comincia a diminuire; oltre a ciò consentono infine di offrire un buon servizio al cliente anche dal punto di vista della confezione, elemento che concorre all'apprezzamento del prodotto, specie se viene regalato per essere consumato per un dopo cena galante, o tra amici, o semplicemente in famiglia.

Oltre la tendenza

Chi vuole conferire al proprio bicchierino una nota ancora più speciale può seguire il consiglio prezioso di Andrea Voltolina. Si tratta di una provocazione, tutta da studiare, ma certo da non sottovalutare. "Sfruttiamo il contenitore di vetro per aromatizzare un dessert al piatto e, ovviamente, un bicchierino. Se prendiamo un ingrediente come la panna montata, possiamo pensare di affumicarla in modo da produrre una vera e propria aromatizzazione. Naturalmente occorre capovolgere il bicchierino; una volta sollevato è chiaramente percepibile il profumo e la stessa panna, che contiene grassi, assorbirà i sapori." Perché non accettare la sfida? ■



Bicchierini
"Suite - spianata"
di Giuso

Un nuovo collezionismo



Luigi Bassetto,
titolare dell'omonima
pasticceria di Padova



Giuseppe Mancini,
chef pasticciere

Può sembrare una curiosità, ma "le diverse forme dei bicchierini hanno dato origine a un certo collezionismo" - ha affermato Luigi Bassetto, il primo o tra i primi ad usarli in pasticceria, che aveva deciso di proporre i bicchierini da dessert per le differenti ragioni segnalate, e perché permettono di giocare con i colori, dettaglio da non sottovalutare, e con consistenze molto diverse che si mischiano solo al momento della degustazione quando si affonda il cucchiaino nel dessert. Bassetto, i suoi, li ha addirittura battezzati con il nome di "Passatempo", seguito da altri colleghi, pa-

sticcieri come Giuseppe Mancini, che li ha denominati "One for One" e ha collaborato con l'azienda Comprital alla loro realizzazione in foggia cilindrica e a tronco di cono, e gelatieri come Alberto Gallo che con Anselmi li ha chiamati significativamente "Dopo cena". Giuso di Acqui Terme (AI) ha creato invece dei bicchierini speciali, belli, colorati e totalmente sicuri perché realizzati in un materiale speciale, "pps alimentare", oltreché doppiamente pratici grazie al manico utile per la presa e per contenere un altro gusto di gelato, di mousse o di crema golosa.