



**JORDI Butron (e XANO Saguer)**  
**Escuela Espaisucre**

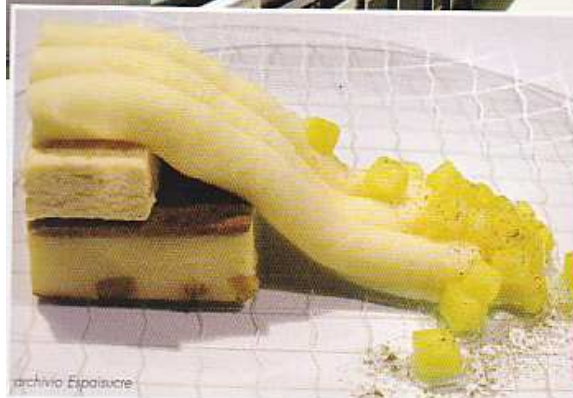
## *l "profumieri" della pasticceria al* **piatto**

UNA SCUOLA COMPLETAMENTE VOCATA ALLA PASTICCERIA DA RISTORANTE DOVE S'INSEGNA A COSTRUIRE UN DESSERT INNOVATIVO, IN BASE A COGNIZIONI LOGICHE, TECNICHE E TEORIE TUTTE DA SCOPRIRE

**C**hiunque sia in cerca di uno chef da ristorazione con una marcia in più, non manca di rivolgersi all'Espaisucre, una scuola speciale, completamente dedicata alla pasticceria da ristorante. La selezione dei prossimi due gruppi di 14 persone avverrà a settembre del 2007, in quanto la sessione attuale è già al completo. Gli iscritti, in

prevalenza sud americani, provengono da tutto il mondo benché il corso, della durata di ben 11 mesi, si tenga in lingua castigliana. La maggior parte frequenta di giorno e lavora la sera presso un ristorante della città, per pagarsi il corso. «Quella di abbinare studio e pratica – commenta **Jordi Butron, uno dei fondatori e docente** – è a mio avviso una

soluzione ideale, in quando non allenta la tensione del servizio, di quando dall'altra parte del muro ci sono i clienti, che aspettano e che pretendono di andarsene soddisfatti. La nostra scuola è come una palestra in cui ci si allena alla scoperta e alla creazione. Insegnamo a ideare, realizzare e presentare nuovi dessert da ristorazione. Dessert nati dal-



### **SCUOLA ESPAISUCRE**

Carrer Sant Pere Més Alt 72  
08003 Barcellona  
T. +34 93 315 10 22  
F. +34 93 319 39 50  
escuela@espaisucre.com  
www.espaisucre.com

### **RISTORANTE ESPAISUCRE**

Carrer Princesa 53  
08003 Barcellona  
T. +34 93 268 16 30  
F. +34 93 268 15 23  
restaurant@espaisucre.com  
www.espaisucre.com



l'estro dell'allievo, invitato ad abbandonare le sue certezze per indagare nuovi confini, con gli strumenti della riflessione e dello studio. È banale continuare a fare lo stesso dessert quando si sa che funziona, bisogna essere capaci di metterlo da parte e inventare qualcosa di nuovo. Partendo da un obiettivo, da un'idea. Per esempio: cos'hanno in comune mela verde, yogurt greco, cereali e lauro? Esiste un concetto invi-

Nella pagina a fianco una scarica dell'aula pratica dell'Espaisucre, sotto il dessert "Pastel de queso con piña y tomillo" (sfornato di formaggio con ananas e timo) e a fianco "Trufa, mantegulla y avellana" (truffa, burro e nocciola) e il dessert "Empireumatico". Qui sotto Gianluca Fusto durante la dimostrazione, l'aula piena di corsisti e il dessert "Dal cacao al caffè". Qui a fianco l'immagine della formica, simbolo della scuola.



sibile che lega i quattro ingredienti: la prima colazione all'italiana, ossia frutta, latticini, erbe da infusione e biscotti. A partire da un'ispirazione, come quella di realizzare un prodotto per la prima colazione, il pranzo fuori casa o il dopocena, è possibile combinare diversi ingredienti. In base a cosa? Per affinità, contrasto o estensione, tenendo conto che ciascuno ha un referente, locale, nazionale o globale. L'abbinamento della cotenna di maiale con la pera e i pinoli, per fare un esempio, è proprio della cultura catalana, ma non è detto che abbia successo in un'altra zona della Spagna, o addirittura in un altro paese. In questo senso sarà possibile di creare un dessert "facile", ossia sicuramente gradito, o più difficile da "capire" per un determinato tipo di pubblico. Maggiore è la conoscenza dei referenti di ciascun ingrediente in tutto il mondo, più ampia è la propria "biblioteca dei sapori". Attingendo da tale biblioteca è possibile creare con tanti ingredienti, alla stregua di un profumiere, una sensazione globale e una funzione, che può essere quella di preparare alla degustazione di un altro piatto, o di chiudere il pasto. Nel nostro ristorante, si consumano sempre minimo tre postres (dessert,



Durante il nostro gastro-tour a Barcellona, abbiamo avuto il piacere di assistere a una delle numerose dimostrazioni ospitate dall'Espaisucre. È stata la volta di un personaggio sempre più noto nel nostro paese, **Gianluca**

## Gianluca Fusto

**Fusto**, giovane chef, responsabile per le attività didattiche di Valrhona in Italia. Davanti ai numerosi partecipanti, Gianluca Fusto, tradotto da **Yann Duytsche**, ha affrontato un interessante excursus sull'analisi sensoriale, spiegando le differenze tra gusto e aroma e le peculiarità dei termini flaveur e retrogusto. È passato poi alla realizzazione di quattro dessert, di cui ha illustrato dettagliatamente ogni passaggio. «Per "Riviera Ligure" - racconta Fusto - nato in occasione della pubblicazione di un libro, mi sono ispirato al ricordo infantile della macedonia combinando pomodori, lampogni, basilico e cioccolato al latte. "Araguani, peperone rosso e olio d'oliva", invece, accosta un biscotto alle mandorle con un pralinato fruttato e una ganache montata, un gelato all'olio d'oliva e una salsa al peperone rosso. "Dal cacao al caffè" è un'idea scaturita dalla collaborazione con Illy, composto da quattro diverse consistenze di cacao e caffè che entrano in simbiosi. L'ultimo dessert, "Fiori, frutta, spezie e forse... cioccolato" riprende l'idea di un grande classico italiano, la panna cotta, utilizzando però il cioccolato bianco».



ndr): uno rinfrescante, uno intermedio, e uno dalle note più profonde, come cioccolato, liquirizia, tè, caffè, ossia sapori più torrefatti. Anche nei piatti salati c'è una successione ben precisa, insalata o zuppa, crema, pesce e carne. Nella mia visione, si possono accostare tre tipi di sapori all'interno di un piatto, quattro al massimo. Come farlo, ossia la tecnica, è il passaggio successivo all'individuazione degli abbinamenti. Cui

segue l'altrettanto importante fase dell'impiattamento. L'ordine di presentazione dei componenti di un dessert, infatti, influisce sul gusto. «Tali nozioni - sottolinea **Xano Saguier**, co-fondatore della scuola e docente - sono solamente un'idea della strutturata teoria su cui fonda la scuola Espaisucre,



dove l'esperienza individuale degli alunni viene arricchita a partire da ciò che non conoscono. Ogni anno ospitiamo chef da tutto il mondo per tenere corsi, che prevedono una parte teorica e una pratica. Da non perdere una cena al ristorante dell'Espaisucre, dove a un prezzo assolutamente accessibile, è possibile fare un'esperienza originale e stimolante per il proprio palato, assaggiando i migliori postres messi a punto nella scuola.



archivio Espaisucre