

***** DOSSIER *****

I maestri a confronto

MAURIZIO FRAU, RICCARDO MAGNI,
GIULIANO CASOTTI RACCONTANO
IL LORO MODO DI INTERPRETARE
IL NATALE TRA FORME E COLORI,
DOVE IL CIOCCOLATO È PROTAGONISTA



REINNA NATALIZIA REALIZZATA DA MAURIZIO FRAU

Stile, colori, linee più o meno pulite, tecniche anche molto diverse, ma sono due i punti fermi da cui nessun professionista è disposto a muoversi: la qualità del cioccolato e la replicabilità del soggetto, per offrire creazioni eccellenti a prezzi competitivi.

NATALE CARTOON

Maurizio Frau, maestro pasticcere e cioccolatiere, medaglia d'oro alle Olimpiadi di Erfurt nella categoria Cioccolato Artistico, ci racconta la sua visione del Natale: «Da qualche anno seguo uno stile ispirato ai fumetti. Soggetti semplici, divertenti e colorati, che si rivolgono soprattutto ai più piccoli. Per specializzarmi in questa tecnica ho seguito anche corsi di fumettistica che mi hanno permesso di capire, per

esempio, come funziona il corpo nel fumetto». Per realizzare le sue creazioni Maurizio Frau sceglie diverse tipologie di stampi. «Spesso per le mie figure utilizzo esclusivamente stampi a semisfera in policarbonato, con i quali produco tutte le parti del soggetto che poi assemblo e rifinisco. È una tecnica che permette di produrre in quantità, perché non bisogna dimenticare che il fine ultimo della realizzazione di questi soggetti è la vendita». In alcuni casi però gli stampi si possono realizzare in casa: «Quando mi imbatto in oggetti che mi ispirano e che voglio riprodurre, allora mi creo da solo lo stampo, totalmente in silicone (per realizzarli occorre inserire il soggetto in una scatola e quindi colare il silicone liquido e un catalizzatore). A volte utilizzo anche una tecnica ibrida: realizzo la maggior parte del soggetto



“Maurizio Frau: amo le vetrine colorate e con i miei soggetti mi rivolgo al pubblico dei più piccoli”

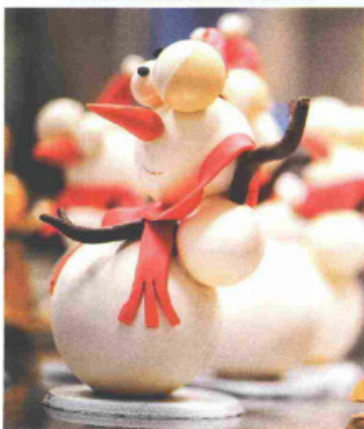
con semisfere e poi aggiungo particolari stampati in silicone». Per le sue creazioni Maurizio Frau sceglie cioccolati di media fluidità, adatti alla realizzazione di corpi cavi ma non troppo ricchi di burro di cacao, ovviamente senza compromessi sulla qualità. Per la

finitura sono ammesse piccole parti di pasta di zucchero e cioccolato plastico. Infine, per il colore, coloranti liposolubili in polvere da miscelare al burro di cacao che viene poi spruzzato con diverse tecniche. «Per far risaltare meglio le tonalità utilizzo quasi sempre cioccolato bianco: amo le vetrine colorate e penso che si acquisti prima con gli occhi. Presto sempre grande attenzione anche alla sicurezza dei prodotti che utilizzo».

NON SOLO ESTETICA. IL SOGGETTO VA VENDUTO

Lavorare su soggetti caratterizzati da facilità e immediatezza di esecuzione, vendibili a prezzi competitivi. È questo l'obiettivo che si pone **Riccardo Magni, Pastry Chef, Docente e Consulente**: «Le mie creazioni sono spesso interpretazioni del mondo animale che realizzo a partire da elementi minimali, come sfere e semisfere, rifinite con dettagli aggiuntivi che le caratterizzano. L'importante è che il procedimento sia semplice e replicabile in tempi adeguati per poter vendere ciascun pezzo a un prezzo ragionevole. Anche la stampistica che le aziende mettono a disposizione può essere di grande aiuto, basta personalizzare ogni creazione con colori o dettagli unici».

SOGGETTO REALIZZATO DA MAURIZIO FRALI



Quanto al prezzo, le valutazioni da fare sono due: da un lato la quantità di cioccolato impiegata, che dà un'idea del food cost, dall'altro il tempo necessario. «Bisogna ponderare questi due aspetti con un'organizzazione efficiente, ma in generale individuerei due fasce di prezzo: sotto i 10 euro per prodotti basilici destinati a un acquisto da impulso, per esempio le classiche palline da appendere all'albero; tra i 10 e i 25/30 euro per proposte più complesse e articolate, magari in confezioni dedicate che trasmettano un'idea di eleganza. Non inserirei proposte sopra i 30 euro, difficili da vendere, se non in pochissimi esemplari, per fare vetrina». Il dictat resta comunque quello di non lesinare sulla qualità del cioccolato: «A incidere maggiormente sui tempi è la manodopera, il costo del cioccolato è



Per la soggettistica sono da preferire cioccolati dalla buona fluidità, con profili gustativi non troppo estremi



“ Riccardo Magni: i soggetti devono poter essere venduti a un prezzo accessibile e con il giusto margine ”

marginale, non ha senso risparmiare su questo, meglio investire in organizzazione e sviluppare progetti commercialmente interessanti, che generino valore». Quale cioccolato? «Un fondente al 60/65%, con un profilo gustativo non troppo estremo, per incontrare il gusto di tutti. Tecnicamente è bene scegliere cioccolati dalla buona fluidità, con un buono spacco, che si mantenga fine ed elegante. Parallelamente si possono inserire ingredienti caratterizzanti come gianduja, pralinati, frutta secca, candita o stabilizzata. Elementi che conferiscono masticazione e svolgono funzione decorativa. Cioccolato plastico e pasta di zucchero possono essere usati, ma mai in eccesso: l'ingrediente primario resta il cioccolato». E la confezione? «Deve rispondere a due

NOVEMBRE 2020

51

esigenze, una prettamente commerciale, l'altra relativa alla sicurezza e all'igiene del prodotto. Per il cioccolato credo che la soluzione ottimale siano degli astucci trasparenti: ce ne sono di bellissimi, dalle linee pulite, che lasciano vedere il prodotto e lo rendono attraente a scaffale. Eviterei invece le carte trasparenti che spesso danneggiano il soggetto appiccicandosi e riflettono la luce, impedendo di vedere bene l'interno. La parola chiave è sobrietà: meglio investire sul prodotto che su addobbi che lo nascondono».

TECNICA IN PRIMO PIANO

Saranno le classiche forme del Natale a ispirare la mano del **Pastry Chef e Docente Giuliano Casotti**: «Mi sto orientando verso la creazione di palle di cioccolato da decorare con figure natalizie, utilizzando stampi molto dettagliati e colori caldi. In primo piano ci saranno il rosso e l'oro, ma sarà soprattutto la magia della ghiaccia reale a far risaltare minuziosamente i dettagli più piccoli e preziosi».

Una tecnica rigorosa e impeccabile è il filo conduttore di tutte le sue creazioni: «Quando lavoro il cioccolato mi piace utilizzare la tecnica con "prince", un composto molto cremoso preparato con cioccolato temperato a cui si aggiunge

UNIGRA
Ariba Bianco
36/38

Cos'è Cioccolato molto morbido e cremoso, con chiare note di burro e latte, e la vaniglia che rende tutto più dolce

Vantaggi e applicazioni Grazie alla sua fluidità, è ideale per la creazione di corpi cavi e decorazioni

Formato Sacchetti da 1 e 5 kg, cartone da 10 kg





“ Giuliano Casotti: per il cioccolato utilizzo la tecnica con prince, per creare opere che portano la mia firma ”

alcol oppure sciroppo di zucchero. È perfetto per realizzare quelle strutture originali e caratteristiche che porteranno la mia firma. Per forme più geometriche e lineari prediligo l'impiego di stampi più o meno moderni. Per le creazioni in zucchero, invece, realizzerò tutto con ghiaccia reale e pastigliaggio, mie grandi passioni».

Creare soggetti da vetrina è ben diverso dal creare prodotti per la vendita: «Pièce e torte dummy non impongono limiti di dimensioni e tematiche; posso osare su dettagli più delicati e forme geometriche più marcate. I soggetti commerciali, quindi più adatti alla vendita, devono inserirsi nel trend di mercato di quel momento e occorre valutarne dimensioni, packaging e modalità di trasporto».

