

# In cattedra con il Maestro

Sandro Ferretti è da diversi anni uno degli Accademici di punta di Ampì, che promuove la professionalità dolciaria di livello superiore trasmettendone le tecniche e la cultura. «La pasticceria è un fatto di condivisione» sostiene

**G**li interpreti più valorosi dell'arte pasticceria italiana, in grado due anni fa di laurearsi per la terza volta campioni del mondo a Lione. Trovano casa, anzi cattedra, presso l'Accademia maestri pasticceri italiani, che riunisce la "crème" della sweet community per affermare la cultura del dolce di qualità, con particolare riguardo per quello tradizionale. Studiando e adottando i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione e promuovendo iniziative per favorire la crescita professionale degli accademici. «Come? Attraverso incontri dove, con la massima apertura mentale- spiega Sandro Ferretti, pasticciere abruzzese maestro Ampì dal 2006- mettiamo in comune le nostre conoscenze».

**Su quali obiettivi si focalizza l'attività di Ampì e quali virtù le hanno permesso di entrare a far parte di questo "corpo docenti"?**

«Non ci sentiamo "docenti", ma professionisti desiderosi di innovare. A trarne vantaggio è innanzitutto l'arte pasticceria italiana. A livello personale Ampì mi dà nuovi stimoli e, senza dubbio, ha dato più visibilità alla Ferretti Dessert all'estero. Per poter far parte dell'Accademia è richiesta una produzione che rispecchi determinati requisiti: l'utilizzo di materie prime di alta qualità, l'impiego esclusivo di aromi naturali e un'adeguata cura estetica dei prodotti».

**Alla base della pasticceria di livello superiore che Ampì intende rilanciare c'è l'uso di ingredienti di prima scelta. Quali considera basilari per un buon dolce?**

«Sicuramente massima attenzione deve essere rivolta al cioccolato, al burro, alla panna fresca e alla farina. Basilari sono anche gli aromi naturali, come bacche di vaniglia, bucce d'arancia e cannella. Con i miei collaboratori ci confrontiamo quotidianamente su ogni prodotto per monitorare questi ingredienti».

**Come se ne preservano i valori anche industrializzando i processi produttivi, come accade nella sua Ferretti Dessert?**

«In azienda abbiamo un ufficio specifico che, oltre a supervisionare le materie prime, vigila costantemente, insieme a me, sulle linee di produzione in ogni fase. Anche con i miei fornitori ho un confronto serrato. Questo li porta a essere una sorta di "azionisti" della Ferretti Dessert. In questa corralità di persone appas-



credit foto: sandro ferretti

## GLI INGREDIENTI BASILARI PER UN BUON DOLCE

**«Massima attenzione deve essere rivolta al cioccolato, al burro, alla panna fresca e alla farina. Basilari sono anche gli aromi naturali, come bacche di vaniglia, bucce d'arancia e cannella»**

sionate rive l'artigianalità dell'antico panificio di famiglia».

**Dove posiziona la resa estetica tra i capisaldi per preparare un dolce di qualità e come la cura nei suoi lavori?**

«L'estetica è fondamentale. Si assaggia prima con gli occhi, poi col palato. Non dico sia al primo posto, ma un dolce brutto, personalmente, non lo comprerei. Mi pongo spesso l'obiettivo di riprodurre



Sandro Ferretti, maestro pasticciere Ampì e titolare della Ferretti Dessert

nell'estetica dei miei dolci quelle sensazioni visive che provo ammirando i colori del territorio che mi circonda: il verde degli ulivi del mio giardino, il rosso delle fragole del mio orto. In particolare con le monoporzioni posso sprigionare tutto l'estro creativo. Attenzione però: l'estetica dev'essere curata con sobrietà, non amo "caricare" troppo il prodotto. Chi mangia deve identificare facilmente cosa c'è dentro».

**Quali lati del suo mestiere considera più stimolanti?**

«La pasticceria è un fatto di condivisione. Con un dolce il pasticciere trasmette piacere. Svelo un aneddoto: quando realizzo un nuovo dessert mi piace andare a cena, in anonimato, con mia moglie, nei ristoranti che lo servono, per vedere l'espressione delle persone quando lo assaggiano. Assistere all'esplosione di gioia negli occhi di chi mette in bocca una mia creazione, magari chiedendone la paternità al cameriere, è il momento più gratificante del mio mestiere».

**Quali nuove attitudini si richiedono oggi a un pasticciere "sintonizzato" sulle esigenze dei consumatori?**

«La pasticceria oggi per provocare quelle emozioni richiede un metodo scientifico. Non si improvvisa più, ma il prodotto si studia a partire dalla sua forma, si analiz-

zano gli ingredienti e ciò che lasciano in bocca. Cerco di anticipare i gusti del mercato, a volte partendo da ricette tradizionali, rivisitandole. È il caso del mio nuovo Maritozzo, a cui ho aggiunto uno strato di crema pasticceria e che nel prossimo futuro presenterò anche in varianti inedite».

**La territorialità è ancora uno degli aspetti più apprezzati dal pastry lover. Quanto spazio riserva a torte e dessert tipici nel suo bancone e, a livello formativo, come trasferite questo concetto ai pasticceri giovani?**

«Nella mia gamma c'è una linea di prodotti tipici della tradizione pasticceria italiana: la mille foglie, la zuppa inglese, il tiramisù e il cannolo siciliano, tutte specialità che occupano i primi posti delle vendite. Per divulgare la cultura alimentare italiana ho creato "Ottava Arte", un'Accademia di Alta Pasticceria e Cucina dove organizzare corsi e seminari per tutti i livelli. Collaboro anche con l'Università di Teramo, con la quale inaugureremo il corso di laurea di Enogastronomia funzionale. Gli studenti hanno affrontato il tema della sostenibilità in cucina nel progetto "Cheesecake 2.0", preparando la crema di una cheesecake monodose e il torrone abruzzese recuperando scarti alimentari, quali la polvere di meringa e i granuli di mandorle caramellate».

**Incombono le festività natalizie e si avvicina il grande momento del panettone. In quali versioni lo proporrà quest'anno e quali elementi esalterà per sedurre la sua clientela?**

«Il nostro panettone è il dolce che mi sta dando più soddisfazione. Vederne la preparazione mi emoziona. Il lievito è un elemento vivo, non per nulla noi lo chiamiamo "bambino" e quando lo bagnamo è come fare il bagnetto a un neonato. La lavorazione dura 3 giorni e i 5 impasti sono privi di aromi artificiali e conservanti. Oltre al gusto classico, proponiamo 8 versioni: pistacchio, mandorlato, fichi, arancia e cioccolato fondente, albicocca e cioccolato al latte, gianduia, mela uvetta e calvados, pera e cioccolato fondente. In particolare scommetto sul Mela Uvetta e Calvados. La lavorazione è più complicata perché l'aggiunta dell'alcool non viene fatta durante l'impasto e sul calvados facciamo una riduzione del 50 per cento, per cui il sapore è solo leggermente alcolico. Negli ultimi anni ho notato che la mela è sempre più richiesta, dalla colazione al dessert. Ora c'è anche nel mio panettone».

■ Giacomo Govoni