



ungiornoascuola

Lezioni di cioccolato

Continua il tour in visita alle scuole professionali. Questa volta tocchiamo con mano la nuova **Accademia Bigatton**. Tema della due giorni "Il cioccolato"; direttore d'orchestra **Omar Busi**. Un nome, una garanzia

di Adelio Cotticelli - foto di Fcp

Struttura moderna

Ultimi giorni d'estate, clima mite e gradevole. Arriviamo a **Portogruaro** (Venezia) di buon mattino. Destinazione: Accademia Bigatton. Per poter essere presenti alla "prima" di Omar Busi siamo partiti da Milano alle cinque, sotto un diluvio poco augurante. Invece, via via che il Veneto ci viene

incontro, il tempo si rischiara in tutti i sensi. Alba suggestiva e niente pioggia e nuvole. La struttura dell'Accademia ci appare in tutta la sua modernità ed **efficienza**. Una sala di prim'ordine con attrezzature all'avanguardia. Niente da dire, una bella scenografia.



Il primo incontro

Non conosciamo Omar Busi di persona, ecco l'occasione. È un giovane **maestro** che arriva da Bologna, vincitore di diverse **competizioni** nazionali e **internazionali** incentrate sul prodotto re di ogni pasticciere: il cioccolato. Inoltre si rivela un vero gentiluomo. Calmo, pacato e disponibile a fornirci in anteprima le tematiche della due giorni. Un corso **intensivo**, per i circa **cento** partecipanti **iscritti**, interamente offerto dall'Accademia Bigatton.

Una regola

Non è un caso che la partecipazione sia interamente gratuita. È la regola dell'Accademia. Per tutti i corsi svolti non sono richiesti contributi economici ai partecipanti, né tanto meno gli "allievi" vengono indotti ad acquistare prodotti o attrezzature di qualunque marca o azienda. Vicina ormai al primo anniversario dalla sua creazione, la scuola ha visto passare oltre ottocento corsisti e tanti professionisti che hanno affrontato le più svariate tematiche.

Introduzione saggia

Ore 9,45 partenza del corso. Omar Busi inizia con una lunga **premessa** interamente dedicata al particolare momento di crisi, alla congiuntura mondiale poco favorevole al commercio in genere. Propone, con dovizia, pareri celebri scritti sull'argomento. Uno su tutti, di

Albert Einstein, colpisce per l'attualità dei contenuti. Ogni crisi va affrontata con determinazione e caparbietà. Nel nostro mondo l'artigiano deve **reinventarsi** ogni giorno per conquistare sempre il proprio cliente, fornendogli assistenza, competenza e soluzioni.



A proposito di crisi

“Non pretendiamo che le cose cambino se continuiamo a farle nello stesso modo. La crisi è la miglior cosa che possa accadere a persone e interi Paesi perché è proprio la crisi a portare il progresso. La creatività nasce dall'ansia, come il giorno nasce dalla notte oscura. È nella crisi che nasce l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi supera la crisi supera se stesso senza essere superato. Chi attribuisce le sue sconfitte e i suoi errori alla crisi violenta il proprio talento e rispetta più i problemi che le soluzioni. La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Lo sbaglio delle persone e dei Paesi è la pigrizia nel trovare soluzioni. Senza crisi non ci sono sfide, senza sfide la vita è routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È nella crisi che il meglio di ognuno di noi affiora perché senza crisi qualsiasi vento è una carezza. Parlare di crisi è creare movimento; adagiarsi su di essa vuol dire esaltare il conformismo. Invece di questo, lavoriamo duro! L'unica crisi minacciosa è la tragedia di non voler lottare per superarla”.

Albert Einstein

Cremino al pralinato — ricetta

Cremino scuro

pralinato alle mandorle	600 g
pasta nocciola	400 g
copertura al latte 38/40	600 g
burro di cacao	60 g

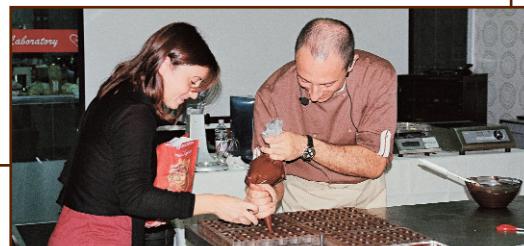
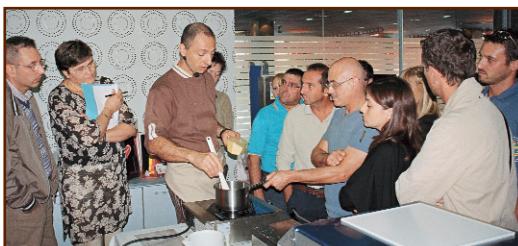
Cremino chiaro

pralinato alle mandorle	300 g
pasta nocciola	200 g
copertura avorio	300 g
burro di cacao	60 g

Mescolare il pralinato e la pasta nocciola portandoli alla temperatura di 17-18°C. Unire la copertura temperata e il burro di cacao in modo da ottenere una massa con una temperatura non superiore a 25-26°C. Colare in un quadro 36x36 cm, altezza 0,5 cm alternando gli strati (scuro-chiaro-scuro). A cristallizzazione ultimata tagliare dei quadretti 2x2 cm.

Niente riprese

Ci accorgiamo che non ci sono telecamere a riprendere le dimostrazioni per poi proiettarle su un grande schermo. Un'anomalia rispetto alla consuetudine. Ci domandiamo come riusciranno i partecipanti seduti nelle ultime file a vedere Busi all'opera. Invece è voluto proprio dal docente. Infatti per tutta la durata del corso invita di continuo gli "allievi" ad alzarsi per osservare da vicino, toccare con mano e partecipare attivamente alla preparazione delle varie specialità.



Un team sorridente

La giornata vola, intervallata solo da un break per il pranzo offerto dall'Accademia, si arriva così prima del tramonto alla degustazione di quanto prodotto. Tutti hanno detto e fatto la loro parte. Omar Busi ha saputo coinvolgere e motivare i

partecipanti in un vero lavoro di squadra. I sorrisi e la soddisfazione diffusa sono palpabili su tutti i visi. Il Principe del cioccolato è qui passato e qui ha lasciato il segno. Alla prossima e complimenti per la perfetta organizzazione.

Snack bretone

burro	320 g
zucchero a velo	320 g
tuorli	160 g
sale	4 g
vaniglia in bacche	2
cranberry sminuzzati	200 g
baking	20 g
farina W=225	450 g
copertura fondente	q.b.

Impastare in planetaria burro e zucchero a velo; aggiungere tuorli, sale, vaniglia e cranberry, in ultimo le polveri setacciate. Ricoprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per 3 ore. Tirare con la sfogliatrice allo spessore di 5 mm, ritagliare dei rettangoli da inserire nello stampo di cottura. Cuocere in forno a 170°C con valvola aperta fino a colorazione. Ricoprire al carrello con copertura fondente e decorare con serigrafia rossa.

ricetta

Tante proposte

Omar Busi batte molto il... cioccolato sulla produzione di piccoli snack, non complicati da realizzare, ma in grado di soddisfare clienti di ogni età e possibilità economica. Ecco quindi una barretta New Sacher di una bontà da urlo! Seguita da uno snack bretone, torroncini alla frutta secca

per poi passare alla sbrisolona al cacao e via via fino a un assortimento di praline deliziose, come il cremino tricolore classico, l'Inferno (una tentazione irresistibile dal gusto raffinato), il Bicerin, il Gran Visir, il cremino al pralinato. Un susseguirsi di creazioni fantasiose, di ottimo effetto scenico e dal sapore deciso. Un trionfo.

