

Grande pasticceria contemporanea nel cuore di Milano: ecco l'avanguardia dolce di Gianluca Fusto

Gianluca Fusto è un uomo instancabile, come tutti quei professionisti che guardano al successo come un punto di partenza per altre conquiste pur essendo già un riferimento nel mondo della pasticceria moderna a livello internazionale.

Di **Marco Colognese** - 4 giugno 2020



La Notizia

“Possiamo raccontarci quel che vogliamo, la materia prima non sono soltanto ingredienti da trasformare, ma processi che servono per lavorare in cui l’attrezzatura gioca un ruolo fondamentale: in pasticceria in particolare è vitale la peculiarità di caldo e freddo. E per fare una grande cucina serve prima di tutto una grande materia prima, che si combina con creatività e tecnologia. I forni, per esempio non sono tutti uguali, perché ne serve sempre uno che sia adeguato al tipo di cottura che si desidera. Di un forno statico o uno termoventilato, non si può dire che uno sia migliore dell’altro in assoluto, dipende da che cosa si vuole realizzare e che risultato ottenere”.

Annuncio pubblicitario





Ecco perché **Gianluca Fusto** ha scelto di lavorare con **Moretti Forni** selezionando due forni, uno dei quali, il serie F50E+iDeck è frutto della combinazione di due concetti diversi di calore da cui nascono altrettante tipologie di cottura differenti, a convezione e statica, espresse in due forni che si sovrappongono in una postazione completa che occupa solo un metro quadrato. Gianluca Fusto è un uomo instancabile, come tutti quei professionisti che guardano al successo come un punto di partenza per altre conquiste pur essendo già un riferimento nel mondo della pasticceria moderna a livello internazionale. Si diploma al Carlo Porta di Milano e parte subito per Londra all'Harry's Bar, poi è la volta dell'Hotel de Castille a Parigi: è qui che **Alain Ducasse gli fa scoprire la vocazione alla pasticceria**. Lavora ancora a Milano al Bistrot di **Gualtiero Marchesi** e a La Scaletta, **ma è Aimo Moroni il cuoco che lo forma in modo decisivo**, perché è con lui e Nadia che Gianluca fa suo il senso profondo dell'ingrediente e dell'importanza delle tecniche come strumento di valorizzazione: *“Parto dal prodotto per scegliere la tecnica, e non viceversa. Mi interessa che la materia prima parli; la creatività per me è quello che ho dentro, ma anche saper abbinare e rispettare l'ingrediente. La materia prima è il seme che germoglia nel piatto. Quel che ho appreso sul cammino mi serve per combinare, giocare, divertirmi, regalare un'emozione”*. Uno stile minimalista il suo, sia dal punto di vista estetico sia strutturale, per creazioni dalla personalità inconfondibile che regalano grande soddisfazione. **A soli ventott'anni è il primo pasticciere straniero nel corpo docente dell'École du Grand Chocolat Valrhona di Tain-l'Hermitage in Francia**, nei pressi di Lione, dove lavora fianco a fianco con chimici, fisici e ingegneri alimentari: un'esperienza che gli dà modo di guardare al mondo del gusto a trecentosessanta gradi. E un viaggio dopo l'altro Fusto impara e immagazzina nel suo archivio creativo ingredienti e dettagli, fino a far nascere nel

2008 la Gianluca Fusto Consulting che si amplia qualche anno dopo con la presenza della sua compagna Linda Massignan, manager nel mondo della comunicazione e degli eventi. **Nel frattempo allena la squadra italiana vincitrice del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores nel 2011** e Identità Golose lo nomina miglior pasticcere dell'anno nel 2012 e due anni fa entra negli Ambasciatori del Gusto.

Annuncio pubblicitario





Annuncio pubblicitario

Arrivati a questi giorni (si spera definitivamente) post pandemia, **Fusto presenta la sua nuova iniziativa a Milano**, un'idea originale che prevede un laboratorio artigianale di pasticceria contemporanea. Si troverà all'interno di quella che negli anni trenta del secolo scorso era stata una palestra e sarà dotato delle tecnologie più all'avanguardia. **Va da sé che anche per tutto quel che riguarda i macchinari tecnici sia stato scelto il meglio**, dalle temperatrici per il cioccolato, ingrediente di cui Fusto è indiscusso profondo conoscitore, ai sistemi di refrigerazione, a ogni altro dettaglio utile alla realizzazione di un obiettivo ad altissima qualità. Fondamentali a questo proposito i forni di Moretti Forni che Fusto riconosce come attrezzature indispensabili per sfruttare al meglio il calore, ingrediente vero e proprio che va gestito con attenzione e richiede per questo la massima precisione: ***“Una cosa che non sempre è chiara è che esistono forni che nascono per la pasticceria e altri per la cucina, i primi devono per esempio hanno delle ventole più piccole e stanno dietro, mentre i secondi hanno normalmente un'unica ventola grossa a lato. Inoltre le potenze erogate devono essere differenti perché le modalità di lavorazione necessariamente non sono le stesse e in pasticceria l'errore non è tollerato; servono caratteristiche che garantiscano un risultato ottimale per ogni prodotto, dalle textures alla croccantezza, con una cottura perfetta”***. Così, oltre al combinato serieF+iDeck Moretti Forni, come vero e proprio solution provider, Fusto ha scelto anche mescolatrice planetaria, sfogliatrice, impastatrice tuffante e un altro forno serie F100E a convenzione, altamente tecnologico e specifico per pasticceria e bakery. **FUSTO Milano sarà quindi proprio un luogo in cui tanto i professionisti quanto i grandi appassionati di pasticceria potranno esercitarsi e apprendere i segreti del maestro**, il quale ha progettato il laboratorio sulla scorta dei vent'anni passati a girare il mondo tra laboratori e cucine.

Fornitori e materiali sono stati selezionati scrupolosamente e il progetto degli interni è stato supervisionato da una storica azienda di arredamento siciliana. Subito all'ingresso della “palestra” si troveranno esposte le ultime idee di Gianluca in una vetrina illuminata ad hoc. Una grande attenzione è stata riservata anche alle luci, fondamentali anch'esse per la migliore gestione degli spazi per i quali sono stati utilizzati prodotti di un'azienda tedesca specializzata in illuminazione museale.

Potrebbe interessarti anche