

Antonio Bachour, una questione di eclettismo: il super pasticcere racconta il suo amore per Moretti Forni

Il pastry chef di origini libanesi è uno dei professionisti del dolce più stimati nel mondo, che ora ha deciso di cimentarsi anche con la ristorazione. Trovando nella cottura perfetta Moretti Forni un alleato prezioso

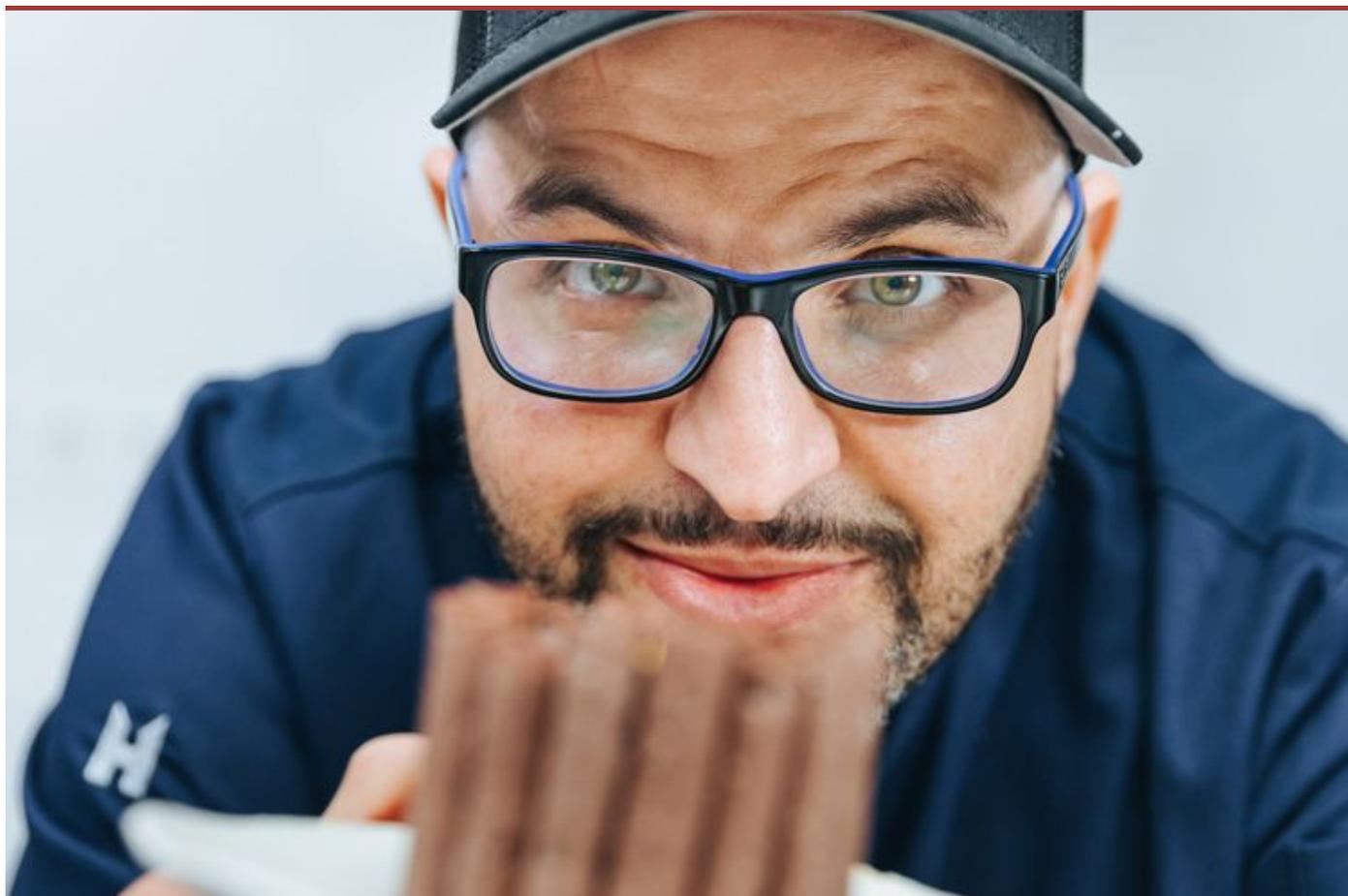
06-06-2023



Antonio Bachour di fronte al suo serieS Moretti Forni

Antonio Bachour (<https://www.instagram.com/antonio.bachour/>) è uno dei pasticceri più celebrati e premiati del mondo: possiamo citare lo *Zest Awards*, riconoscimento ai protagonisti della cucina della Florida del Sud che ha conquistato nel 2016 nella categoria *Baking and Pastry Innovator*. Nel 2011, invece, è stato nella Top 10 dei pasticceri statunitensi di *Dessert Professional Magazine* e finalista all'*International Chef Congress Pastry Competition*. Del 2018 l'alloro come *Best pastry chef* al mondo per i *Best Chef Awards*, nel 2019 è stato eletto *Best Pastry Chef* anche dalla rivista *Esquire*, e nel 2022 ha fatto il bis ai *Best Chef Awards*. E, ci scommettiamo, altri premi arriveranno ancora.

Classe 1975, di origini libanesi ma nato e cresciuto a Portorico, **Bachour** è ormai da anni di stanza a Miami, dove ha aperto diverse bakery che portano il suo nome (<https://www.antoniobachour.com/>), ma la sua evoluzione professionale lo ha portato ad aprire nuovi locali con uno spirito sempre più eclettico: ad esempio è sbarcato a Merida, in Messico, con un ristorante di cucina libanese contemporanea chiamato *Habibi* (<https://www.instagram.com/habibi.mexico/>), mentre a Miami l'ultimo nato nella *galassia Bachour* è *Table* (<https://tablebachour.com/>), il suo progetto più ambizioso sinora. Un bistrot di ispirazione francese, che si arricchisce però di influenze che arrivano dalla stessa Miami, oltre che dal Libano.



Se l'eclettismo è una delle sue caratteristiche più distintive, **Antonio Bachour** ha ritrovato quest'anima duttile e capace di dare il meglio in vari campi anche nell'azienda marchigiana Moretti Forni (<https://morettiforni.com/>), di cui è diventato un partner entusiasta. «Conoscevo da anni la qualità di *Moretti Forni* - ci racconta - perché me ne avevano parlato alcuni colleghi. Poi in uno dei miei frequenti viaggi in Italia ho avuto modo di osservare meglio questi forni e ne sono rimasto immediatamente colpito. Credo che non sia riduttivo dire che la prima cosa che mi ha colpito di *Moretti Forni* è stata la bellezza del design dei suoi prodotti. Come pasticcere e come chef l'aspetto estetico è importantissimo: quando ho visto da vicino per la prima volta un serieS (<https://morettiforni.com/serie-s/>), il forno statico che poi ho scelto, ho subito pensato che volevo che fosse visibile anche dai clienti del mio ristorante, per quanto lo trovavo elegante e bello».





Per un pasticcere di livello assoluto come **Bachour**, la cottura perfetta *Moretti Forni* non è però passata inosservata, o in secondo piano, rispetto al design: «Anche su questo argomento devo dire di aver avuto un colpo di fulmine immediato, dalle prime prove di cottura, per l'omogeneità che garantisce il forno *serieS* di *Moretti*. La tecnologia messa a punto da questa azienda è straordinaria, per come riesce a offrire una distribuzione del calore

costante in qualsiasi parte delle camere di cottura: spesso, con altri forni professionali con cui ho lavorato, è necessario intervenire manualmente e girare i prodotti che stai cuocendo, così da permettere una cottura omogenea su tutti i lati. Con un *Moretti Forni* invece non devi fare nulla, solo essere felice del risultato finale. Le funzioni di cottura sono molte e la facilità d'uso è un'altra caratteristica che si nota fin dal primo utilizzo».



Pistacchio e lamponi

E questa è stata solo la prima impressione! Ma la *storia d'amore*, la chiama esplicitamente così **Antonio Bachour**, è proseguita potendo ammirare l'eclettismo, come accennavamo, di *serieS*: «Ho molta esperienza nell'utilizzo di forni statici, accumulata in tanti anni di lavoro. Quando allestisci la cucina, o il laboratorio, per una bakery o un ristorante, spesso devi valutare quanti forni ti serviranno per avere le migliori prestazioni in tutta la tua linea di produzione. E abitualmente ne servono almeno due. *Moretti Forni* ha cambiato la mia prospettiva anche in questo senso, perchè che siano torte, macaron, croissant o anche il pane, i risultati sono sempre invidiabili. Un'altro esempio che mi viene in mente per parlare delle prestazioni targate *Moretti Forni* ha a che fare con la cottura di soufflé o simili: spesso capita di vedere uno sviluppo disomogeneo durante la cottura, il che fa sfornare prodotti dalla forma non perfetta. Durante una masterclass che ho realizzato per *Moretti Forni* al *SIGEP* di Rimini qualche mese fa ho fatto un esperimento, quindi anche in condizioni piuttosto caotiche: il risultato però è stato impeccabile».



Pesca Melba

Se la parola chiave è eclettismo, **Antonio Bachour** la interpreta in modo sempre più completo con il suo lavoro. Ci racconta così il suo crescente desiderio di mettersi alla prova con locali che vadano oltre il format della bakery che l'ha visto affermarsi con grande successo a Miami: «Sono partito dalle bakery *Bachour*, è vero, ma poi ho avuto il desiderio di mettermi alla prova con altre proposte. Così prima sono nati i *Cafè*, dove si trovano sia i prodotti da forno che i piatti cucinati, e poi la mia ultima avventura, il ristorante *Tablé*. Ma non voglio dimenticare anche *Habibi*, a Merida, perché sinora è l'unico concept in cui mi sono cimentato con una cucina interamente libanese. La verità è che trovo molto emozionante in questo momento della mia vita potermi mettere alla prova con dei concept gastronomici di questo tipo: nella produzione di pasticceria e prodotti da forno mi sento molto forte e solido, adesso quindi mi posso concedere di mettere in primo piano il mio amore per la cucina a tutto tondo».





Una specialità del ristorante *Habibi*, a Merida

Un amore nato a Portorico, quando era ancora solo un bambino: figlio di pasticceri, è cresciuto tra lievitazioni e impasti. «Ho sempre cercato di imparare tutto quello che potevo quando stavo in cucina, per me non esistono barriere o steccati tra la pasticceria e tutto il resto. Per questo, ad esempio, ho voluto fare un'esperienza a Parigi, a Tain l'Hermitage, dove si trova l'*École du Grand Chocolat Valrhona* e dove ho studiato con **Philippe Givre**: volevo perfezionare la mia conoscenza del cioccolato. Ma soprattutto, quando ero giovane, ho lavorato a lungo in un hotel 5 stelle (il *Trump SoHo*, nel cuore di New York, ndr): quando lavori nell'hôtellerie impari molto velocemente quanto sia fondamentale saper a fare tutto, perché prima o poi ne avrai bisogno!».





Nonostante in questi anni lo chef e pasticcere di origini libanesi abbia costruito molto, dimostrando uno spirito imprenditoriale fuori dal comune, **Bachour** ha una risposta pronta anche alla inevitabile domanda sui progetti per il futuro: «Nei prossimi mesi la prima destinazione sarà la città di Washington, dove aprirò entro la fine del 2023 un altro ristorante di cucina francese e libanese, oltre a una nuova bakery. Poi, nel 2024, sarà la volta di Philadelphia, con lo stesso programma: un ristorante e una bakery. In ogni caso, al mio fianco ci saranno le tecnologie di *Moretti Forni*, ne sono certo».

