

Nei dolci di Roberto Miranti si incontrano classicità e modernità. Con le cotture perfette Moretti Forni

Il piemontese, titolare della pasticceria Orsucci di Torino, racconta la sua storia, dagli inizi quasi per caso alla voglia di eccellere sempre. Anche grazie al suo fedele alleato serieS

05-07-2023



Roberto Miranti nel suo laboratorio, con il serieS Moretti Forni

Una vita per la pasticceria: parlando di **Roberto Miranti**, conoscendo qualcosa della sua storia umana e professionale, si potrebbe pensare che sia un riassunto esaustivo. Dall'età di tredici anni infatti si dedica all'arte del dolce, con un percorso che l'ha portato dall'essere un giovanissimo apprendista a diventare un punto di riferimento per il dolce a Torino, dove ha due punti vendita con l'insegna Pasticceria Orsucci (<http://robertomiranti.it/>). Ma ad ascoltare lui, c'è anche altro da raccontare: «Da ragazzino io volevo fare il poliziotto, non il pasticcere!», esordisce sorridendo.

E poi prosegue con la storia: «A scuola, finite le medie, non volevo più andarci. La mia è una famiglia di commercianti, hanno sempre lavorato nei mercati: così un giorno in piazza ho chiacchierato con un amico di mio padre, che mi diceva che aveva bisogno di un apprendista nel suo laboratorio di pasticceria. Mio padre non voleva, sperava che lavorassi con lui. Ma io sono stato testardo, volevo camminare per la mia strada e sono andato a lavorare dal suo amico. Ho imparato da subito a esplorare diversi aspetti di quel lavoro, perché mi trovo in un laboratorio che produceva sia pasticceria industriale, surgelata per i bar, sia quella più ricercata, fresca».



L'interno della *Pasticceria Orsucci*



Partito con il piede giusto, **Miranti** non si è più fermato. Oggi le sue creazioni si trovano a Torino, in via Borgaro 65 e in via Salbertrand 41, con un vasto assortimento di monoporzioni, bignè, torte, grandi lievitati, croissant... Anche

grazie alla versatilità e all'affidabilità assoluta del suo serieS Moretti Forni (<https://morettiforni.com/serie-s/>), forno elettrico statico che si distingue per il suo basso consumo energetico e per la precisione del controllo della temperatura in ogni fase del lavoro. «Sono sei anni ormai che ho fatto questa scelta - ci spiega - a cui sono arrivato sia per i consigli del mio fornitore, sia per quello che ho visto in diversi anni di partecipazione al *Sigep* di Rimini, dove ho svolto parecchie competizioni».



«Ho voluto affidarmi a un forno statico - prosegue il pasticciere - perché le mie prime esperienze in questo lavoro, con i pasticci di una volta, sono state fatte proprio con forni di questo tipo. Da una parte quindi c'erano questi ricordi del passato, dall'altra c'era invece in me il desiderio di avere a disposizione una tecnologia contemporanea, all'avanguardia. *Moretti Forni* mi ha permesso di unire alla perfezione queste due idee che avevo in mente. Più in generale, consiglierei a qualsiasi mio collega di fare la stessa scelta, sia per l'omogeneità di cottura che ottengo su tutti i miei prodotti, sia per quanto mi permette di risparmiare energia, grazie alla distribuzione personalizzabile del calore che il forno mi garantisce».





Ripensando a quelle prime esperienze, e ai maestri che hanno influenzato la sua crescita professionale, **Roberto Miranti** ha soprattutto un nome in testa: «Devo dire come prima cosa grazie a **Emmanuele Forcone**, colui che mi ha indirizzato, formato, sia in alcuni corsi che poi privatamente. Ancora oggi siamo amici, ci sentiamo, ci confrontiamo: tra poco uscirà un mio libro, intitolato *Mono Ispirazioni*, che avrà la prefazione di **Forcone**. Un altro punto di riferimento importante per me è la *Confederazione Pasticceri Italiani*, di cui sono presidente della delegazione piemontese, con il presidente nazionale **Angelo Musolino**. Stimolo molto, infine, il maestro **Iginio Massari**, perché è soprattutto grazie a lui se l'Italia ha smesso di guardare dal basso in alto le altre nazioni in questo settore».





Grazie a questi esempi, **Miranti** ha costruito una propria identità come artigiano del dolce: «Uno dei nostri punti di forza è sicuramente una croissanteria molto ricercata e particolare, lavoriamo moltissimo sul reperimento delle migliori materie prime, volendo anche distinguerci dagli altri colleghi, proponendo prodotti diversi. Dall'insegnamento di **Forcone** ho sviluppato la mia idea di pasticceria moderna, cercando di mettere in ogni ricetta qualcosa di originale, di mio, anche quando parto da una ricetta molto classica».



Ma cosa vuol dire rendere moderno il classico, secondo **Roberto Miranti**? «Per me significa non fermarsi alla ripetizione della stessa ricetta che si fa da qualche decennio, ma avere sempre la voglia di interpretare i prodotti con una visione contemporanea. Rivisitare, anche per incontrare i gusti del mercato di oggi. Un esempio: per fare un bigné con la pasta choux, a Torino si usava il *fondant*, andando quindi a ghiacciare la parte superiore con questo tondino colorato. Io invece faccio la pasta choux, ma con una massa di cremino al posto del fondant di zucchero. Personalmente credo che questa differenza dia una piacevolezza di degustazione maggiore, inoltre mi permette di lavorare con meno zuccheri, fornendo un'estetica più innovativa e più adatta al mercato di oggi».



Già nella sua primissima esperienza come apprendista, **Miranti** aveva lavorato con il lievito madre, che oggi è la base per i grandi lievitati di cui va molto fiero: «Panettoni e colombe sono prodotti a cui tengo molto, che realizzo rispettando i disciplinari e i passaggi codificati. Ho dovuto studiare nei minimi dettagli le cotture di questi grandi lievitati, per ottenere i risultati, soprattutto di morbidezza, che mi prefiggevo. Anche in questo il mio *serieS Moretti Forni* è stato prezioso e oggi ho standardizzato tutti i procedimenti di cottura. Nella mia produzione poi troviamo anche i dolci che ho creato partecipando a due competizioni televisive, come *Best Bakery* e *Cake Star*. per quest'ultimo programma, che abbiamo anche vinto a marzo di quest'anno, abbiamo presentato una speciale torta piemontese con una base di bacio di dama, caramello salato, un biscuit al cioccolato senza farina e un cremoso alla nocciola».



Dopo la vittoria a *Cake Star*

Per il prossimo futuro, **Miranti** ha l'agenda già piena: «A settembre uscirà il mio primo libro, a cui accennavo prima. E poi vorrei entrare a far parte dell'associazione *APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana*, per poter dialogare con i grandi professionisti che ne sono già membri, per proseguire ogni giorno in quella crescita che credo sia fondamentale in un lavoro come questo, dove non si può smettere di imparare».

a cura di
Niccolò Vecchia

Giornalista milanese. A 8 anni gli hanno regalato un disco di **Springsteen** e non si è più ripreso. Musica e gastronomia sono le sue passioni. Fa parte della redazione di *Identità Golose* dal 2014, dal 1997 è voce di *Radio Popolare*

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/631/AUTORI/NICCOLO-VECCHIA.HTML))

(h

PARTNERS

Moretti Forni



timi articoli pubblicati



06-06-2023

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

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/33508/moretti-forni/antonio-bachour-una-questione-di-eclettismo-il-super-pasticciere-racconta-il-suo-amore-per-moretti-forni.html>)



24-05-2023

Massimo Bosco: la via sarda alla pizza d'autore passa per la cottura perfetta Moretti Forni

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/33457/moretti-forni/massimo-bosco-la-via-sarda-alla-pizza-dautore-passa-per-la-cottura-perfetta-moretti-forni.html>)



12-05-2023

Frolla: il Microbiscottificio che unisce bontà e inclusione sociale si affida alla tecnologia Moretti Forni

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/33386/moretti-forni/frolla-il-microbiscottificio-che-unisce-bonta-e-inclusione-sociale-si-affida-alla-tecnologia-moretti-forni.html>)



12-04-2023

L'eccellente Alessandro Scuderi, pizzaiolo e imprenditore, che fa collezione di forni Moretti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/33260/moretti-forni/leccellente-alessandro-scuderi-pizzaiolo-e-imprenditore-che-fa-collezione-di-forni-moretti.html>)



22-02-2023

Verso a Milano: la cucina vera e concreta dei fratelli Capitano sfrutta le cotture perfette Moretti Forni

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/32898/moretti-forni/verso-a-milano-la-cucina-vera-e-concreta-dei-fratelli-capitano-sfrutta-le-cotture-perfette-moretti-forni.html>)



28-12-2022

Davide Samarani: a Orzinuovi, con Masa Experience, cresce un giovane pizzaiolo

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/32388/moretti-forni/davide-samarani-a-orzinuovi-con-masa-experience-cresce-un-giovane-pizzaiolo.html>)



14-12-2022

Sal De Riso: la cottura perfetta di Moretti Forni è un ingrediente importante per la mia produzione

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/32245/moretti-forni/sal-de-riso-la-cottura-perfetta-di-moretti-forni-e-un-ingrediente-importante-per-la-mia-produzione.html>)



10-11-2022

Diego Vitagliano arriva a Doha: il 15 novembre inaugura la sua pizzeria in Qatar

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/31862/moretti-forni/diego-vitagliano-arriva-a-doha-il-15-novembre-inaugura-la-sua-pizzeria-in-qatar.html>)



27-09-2022

Moretti Forni dà il via la seconda edizione di Learn And Bake: dal 4 al 7 ottobre il prossimo appuntamento

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/408/31649/moretti-forni/moretti-forni-da-il-via-la-seconda-edizione-di-learn-and-bake-dal-4-al-7-ottobre-il-prossimo-appuntamento.html>)

« 1 2 3 4 5 »

Identità Web - magazine di cucina internazionale | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/chef-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

Rubriche

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

Partners

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html>)

A tavola con noi

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html>)

Home (<https://www.identitagolose.it>)

Chi siamo (<https://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

Contatti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html>)

Privacy Policy (<https://www.iubenda.com/privacy-policy/61239122>)

Cookie Policy (<https://www.iubenda.com/privacy-policy/61239122/cookie-policy>)

Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale (<https://www.identitagolose.it>)

Identità web food protagonists (<https://www.identitagolose.com>)

mappa sito (<https://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitemap/map.html>)

Guida 2023

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/203/guida-online.html>)

FEED RSS

Rubriche

(https://www.identitagolose.it/ermes/sito/feed/it/_rubric)

Progettazione grafica e sviluppo a cura di Elia Bogani (<https://www.eliabogani.it>)

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html>)

Roma FOOD&WINE Festival

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

Identità London

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

Identità New York

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

Grandi cuochi all'Opera

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html>)

Identità Golose a Host

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html>)

Tutti a Tavola!! #spesaaalmercato

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaaalmercato.html>)

Identità di libertà

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html>)

Qoco

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.html>)

Un risotto per Milano

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html>)

Shanghai

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/55/shanghai.html>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962

t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536

Identità Web S.r.l, con sede in Milano, Corso Magenta 46, P.IVA 07845670962, email info@identitaweb.it, è proprietaria, ideatrice e sviluppatrice della piattaforma internet di cui al sito www.identitagolose.it ed è editrice della testata giornalistica "Identità Golose Web - ", registrazione Tribunale di Milano n. 32 del 31 gennaio 2018, Direttore Responsabile: Paolo Marchi

