



[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)

/ Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni

25-10-2024

Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni

Dalla creatività digitale alle cucine professionali: il percorso di un professionista contemporaneo, tra ricette complesse, formazione e



ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



14-09-2024

The Italian Cousins, due (veri) cugini italiani conquistano Stoccolma con le loro pizze



22-08-2024

Giovanni Marletta, pizzaiolo a Shenzhen: con la cottura

nuove tecnologie per la pasticceria



Valerio Barralis fotografato da Filippo De Dionigi (IG: @filippodedionigi web: www.filippodedionigi.com)

[Valerio Barralis](#), pasticcere che oggi ha più di 30mila followers su Instagram, che guida con buon successo la [Valerio Barralis Pastry Academy](#), e che ha pubblicato già due libri dedicati all'arte bianca, non ha sempre lavorato con zucchero e farina. La sua storia inizia invece lontano dalla cucina, con una carriera da consulente aziendale certamente ben avviata, ma che non gli dava modo di realizzarsi fino in fondo: «Lavoravo in un ambiente - racconta - che non mi permetteva di esprimere la mia creatività, ero frustrato per questo. Sapevo che dovevo operare un cambiamento, ma non sapevo ancora in che direzione andare».

Nel giro di pochi anni, **Barralis** è riuscito invece ad affermarsi come professionista della

perfetta Moretti Forni ha conquistato il pubblico cinese



21-06-2024

Francesco Aimone: da Napoli a Las Palmas, tra gelato, pizza e la cottura perfetta Moretti Forni



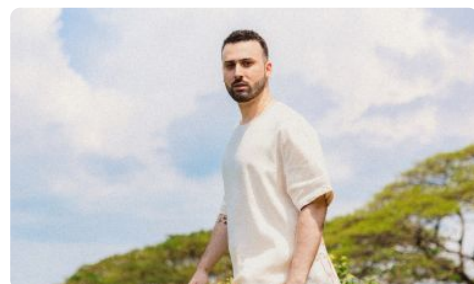
31-05-2024

Dicky Tjhin e Pizzeria Cavalese, a Jakarta: il successo della pizza italiana in Indonesia passa da qui



25-04-2024

La pizza di Matteo Grandi "non è gourmet", ma è una pizza di qualità



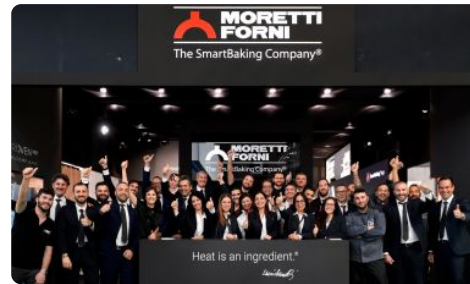
19-02-2024

pasticceria e ad aprire la sua scuola, raccogliendo in un tempo relativamente breve i frutti della sua scelta coraggiosa: «Quando ho aperto la mia scuola, ho scelto di lavorare con [Moretti Forni](#) perché volevo garantire qualità e precisione. Questi forni hanno cambiato il mio modo di lavorare, offrendo cotture uniformi e affidabili. Sono stati una scelta naturale per il mio laboratorio».



Tornando all'inizio di questa storia, il cambiamento nella vita di **Barralis** è iniziato con le prime ricette pubblicate online: «Nonostante una carriera avviata e molte responsabilità, ho deciso di seguire questa strada, inizialmente come attività parallela, iniziando a condividere ricette su diverse piattaforme social durante il mio tempo libero. Il mio seguito è cresciuto rapidamente, perché molte persone si riconoscevano nel mio percorso. Da lì ho capito che la formazione sarebbe stato il mio futuro e ho iniziato a frequentare corsi serali per perfezionarmi, fino a inserirmi nel mondo della pasticceria

Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è stato il primo a portare serieX Moretti Forni in Asia



18-01-2024

SIGEP 2024 a Rimini: le attività di Moretti Forni, nel segno dell'innovazione



19-07-2023

Ivano Veccia: le sue nuove pizze da Allegriò a Roma nascono con la cottura perfetta Moretti Forni



05-07-2023

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

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU

grazie al supporto di un collega che ha creduto nel mio potenziale».



Il primo lockdown del 2020, che inizialmente **Valerio** pensava potesse essere esiziale per lui, gli ha invece offerto nuove possibilità: «Da non molto mi ero licenziato dal mio lavoro, pronto a fare il grande salto: insegnavo principalmente tra Milano, Verona e Brescia, senza fare grandi numeri, però sufficienti per tirare a campare. All'arrivo delle prime chiusure ero molto preoccupato, ma non ho smesso di pubblicare ricette, era il mio modo di condividere ciò che facevo con gli altri, in un momento in cui tutto era fermo. Ero a casa come tutti e avevo bisogno di dare sfogo alla mia creatività, per cui ho iniziato a fare anche delle dirette gratuite,



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[Ricette d'autore](#)

[In cantina](#)

[Dal Mondo](#)

[Carlo Mangio](#)

[Primo piano](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Mondo pizza](#)

[Zanattamente buono](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Dolcezze](#)

[Hôtellerie](#)

[Guida alla Guida](#)

[In libreria](#)

[Cibi Divini](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



che mi hanno permesso di farmi conoscere oltre il raggio d'azione sino a quel momento».



Le sue ricette erano ben lontane dall'essere semplici preparazioni, puntava invece su complessità e perfezione: «Molti facevano ricette brevi e facili, come biscotti o torte elementari. Io invece ho scelto un approccio diverso, presentando ricette più complesse, divise in varie puntate. In questo modo riuscivo a spiegare bene ogni passaggio e a mantenere il pubblico interessato. Ogni settimana pubblicavo due o tre puntate, spiegando dettagliatamente ogni fase della preparazione: dall'inserito alla decorazione finale». Grazie a questo format, **Valerio Barralis** ha visto crescere rapidamente il suo seguito: «All'inizio erano poche decine di persone, ma nel giro di qualche settimana le visualizzazioni sono salite alle stelle. Dopo sette settimane, avevo migliaia di persone collegate. Era incredibile vedere come la mia passione stesse raggiungendo così tante persone, anche fuori dall'Italia.

Se non fosse stato per quel periodo, probabilmente non avrei mai avuto il coraggio di fare un cambiamento così drastico. La pandemia mi ha costretto a fermarmi e a riflettere su cosa volevo davvero fare nella vita».



Sulle ali del crescente successo online, **Barralis** ha deciso di dare una forma concreta alla sua nuova carriera, aprendo la **Valerio Barralis Pastry Academy**, che si trova a Magenta, nella provincia orientale di Milano: «Volevo creare un luogo dove non solo lavorare, ma anche insegnare. La mia scuola è nata per formare nuovi professionisti, trasmettendo loro non solo le tecniche, ma anche la passione per l'arte del dolce». Passione che l'ha portato in questo breve periodo a scrivere e pubblicare anche due libri, **Le mie crostate** e **I miei dolci da viaggio** (si [acquistano da qui](#)): «Mi sono innamorato della pasticceria moderna, quella delle glasse scintillanti e delle decorazioni di cioccolato. Il mio primo libro, dedicato alle crostate moderne, riflette proprio questo mio

interesse. Il secondo invece tratta dei dolci da viaggio e da forno, più rustici, ma sempre presentati in modo elegante, superando la tradizionale immagine di dolci da colazione. Questo concetto di eleganza è per me centrale e lo applico non solo nei dolci, ma anche nel modo in cui mi presento e allestisco la mia scuola».



La sua visione della pasticceria è dunque molto coerente, non si tratta solo di sapore, ma anche di estetica: «I dolci devono essere belli da vedere, oltre che buoni da mangiare, li mangiamo prima con gli occhi, come ricorda sempre il maestro **Massari**. Mi piace creare dolci che siano in grado di raccontare una storia e che abbiano un impatto visivo forte. Ogni creazione è un mix di tecnica, gusto e raffinatezza,

ogni dettaglio conta. Voglio che le persone restino colpite dalla bellezza del dolce prima ancora di assaggiarlo: per questo insegno ai miei studenti che la pasticceria è un'arte che richiede pazienza, precisione e tanta determinazione».



Come si può comprendere da questo approccio così meticoloso, nel laboratorio di **Valerio Barralis** la tecnologia ha un ruolo centrale. E il suo **serieS Pastrybake Moretti Forni** ne è protagonista: «La precisione è fondamentale in pasticceria e il mio forno mi permette di ottenere esattamente i risultati che voglio. Ogni volta che lo uso, so di poter contare su una cottura perfetta, che mi consente di lavorare con serenità anche su prodotti molto complessi. Ad esempio, in una delle foto che ho scattato per questo articolo, ho scelto di mostrare gli éclair, perché adoro come riesco a cuocerli alla perfezione con **serieS**. Questi dolci di pasta choux richiedono una cottura delicata e precisa per mantenere una forma regolare e con la

gestione del calore **Moretti Forni**
riesco ad avere risultati
impeccabili».



Questa tecnologia ha permesso a Barralis di continuare a superare i propri limiti, alla ricerca costante della crescita personale e professionale: «Lavorare con strumenti di alta qualità mi ha dato la libertà di sperimentare e migliorare costantemente. Non avrei potuto fare tutto questo senza la precisione e l'affidabilità che **Moretti Forni** mi offre. Sono convinto che il successo non arrivi senza sfide. Ho affrontato momenti difficili, ma ho sempre creduto in ciò che stavo facendo, la determinazione è stata la mia guida e ogni sfida è diventata un'opportunità per crescere. Ogni giorno c'è qualcosa di nuovo da scoprire, una nuova tecnica da perfezionare. Questo è ciò che rende il mio lavoro così affascinante».

CONDIVIDI



Moretti Forni



di
Identità
Golose

A cura della redazione di [Identità](#)
[Golose](#)

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

MAGAZINE DI CUCINA

[Home](#)
[Chef e Protagonisti](#)
[Ricette](#)
[Rubriche](#)
[Redazione](#)
[Partners](#)
[News](#)

[Contatti](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)
[Preferenze cookie](#)

[Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale](#)

[Identità web food protagonists](#)
[mappa sito](#)

CONGRESSO IDENTITÀ MILANO

Il Congresso Identità Milano accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività.

[Cos'è il congresso](#)

[Chi siamo](#)

[La sede](#)

[Albo d'oro premiati](#)

EDIZIONE 2024

[Presentazione Identità Milano 2024](#)

[Programma Identità Milano 2024](#)

IDENTITÀ GOLOSE MILANO

L'Hub Internazionale della Gastronomia: un teatro degli chef che ospita ogni settimana alcuni dei più prestigiosi protagonisti della cucina d'autore, dall'Italia e dal resto del mondo.

[Scopri il menu e prenota](#)

ALTRI EVENTI

[Milano FOOD&WINE Festival](#)

[Roma FOOD&WINE Festival](#)

[Identità London](#)

[Identità New York](#)

[Grandi cuochi all'Opera](#)

[Identità Golose a Host](#)

[Tutti a Tavola!! #spesaaalmercato](#)

[Identità di libertà](#)

[Qoco](#)

[Un risotto per Milano](#)

[Shanghai](#)

[A tavola con noi](#)

GUIDA PIZZA&COCKTAIL

Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore

[Guida 2024](#)

GUIDA RISTORANTI

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo con i premi alle giovani stelle

[Guida 2024](#)



GUIDA BOLLICINE

Bollicine del mondo, l'innovativa app firmata Identità Web che raccoglie 625 cantine, 23 itinerari enogastronomici, 29 Paesi, 6 continenti, 16 esperti degustatori.

Presentazione



Progettazione grafica e [sviluppo sito web](#) a cura di Elia Bogani

FEED RSS

Rubriche

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

