

Mercoledì 2 Dicembre, 2015 | CORRIERE DI BOLOGNA - BOLOGNA | © RIPRODUZIONE RISERVATA

«Passione e affetto, senza alchimia»

Gino Fabbri presenta domani al Majestic il suo primo libro di ricette

Non voleva nemmeno scriverlo, il libro. «Quando me lo chiesero, dopo Lione, rimasi sorpreso, in fondo mi sembrava di non aver fatto nulla». Sguardo mite, sorriso bonario, Gino Fabbri ha l'umiltà di chi cita imprese come se fossero cose da nulla. A Lione, il pasticciere che gestisce la Caramella di Cadriano ci era andato a inizio anno con la sua squadra dell'Accademia maestri pasticceri italiani e tornò campione del mondo. Poi ci ripensò e frugando nei ricordi si accorse invece che di cose ne aveva fatte «e allora andavano riassunte». Oggi quei ricordi, insieme alla sua filosofia di vita, tanti aneddoti e oltre 60 ricette corredate di immagini, sono parte del volume Gino Fabbri Pasticcere. Dolci e talento di un campione del mondo (Minerva Edizioni). Verrà presentato domani alle 18.30 al Grand Hotel Majestic (dialogheranno con lui l'editore Roberto Mugavero e l'editor del volume Elisa Azzimondi. L'incontro è moderato da Bruno Damini. Seguirà cena curata dallo stesso Fabbri e dallo chef Claudio Sordi (costo 60€, volume incluso, info 346/6154881). Quale pensiero abbia mosso la sua professione sempre in movimento — «sperimento continuamente ancora oggi» — è spiegato dentro frasi quotidiane. Spicca, ad esempio, che il suo dolce preferito sia la classica ciambella. «Se mangi un dolce elaborato lì per lì sei contento, ma il giorno dopo non ne vorresti più. I dolci buoni sono quelli che hai voglia di rimangiare». O la generosità di scrivere minuziosamente le decine di ricette, dalle classiche pinze, le raviole e altri dolci della nostra tradizione alle famose Torta Giubileo e Peter Pan (con cui si è aggiudicato il titolo mondiale). «Nelle ricette non esiste nessuna alchimia. Solo passione». Iginio Massari, maestro pasticciere, nell'introduzione lo ha paragonato a un altro Gino. Bartali. «Mi è piaciuto perché ha scritto che come Bartali sono anche campione di umanità. Gli rispondo sempre: tu sei Coppi». Le origini contadine, a Marano di Castenaso, i primi approcci culinari: il punto di partenza è l'intimità, parola che tornerà spesso nel libro. «È stato per la nonna se mi sono appassionato al cibo, la mamma invece era la classica zdraura». Crescendo, ha scoperto poi che oltre alla pasticceria d'affetto esiste anche quella d'effetto. «Il mio cuore va alla prima ma l'immagine è fondamentale». Il mangiare distrugge, scrive a un certo punto. Specie se a essere distrutto è un capolavoro. «Ma a me dispiacerebbe di più che non venisse mangiato».

Paola Gabrielli

© RIPRODUZIONE RISERVATA