

Luca Montersino dopodomani al Museo MarteS di Calvagese

QUANDO LA PASTICCERIA SALUTISTICA È... UN'ARTE

Intervista

Arcadio Rossi

È noto al grande pubblico per le partecipazioni a programmi televisivi di cucina, ma è anche autore di numerosi bestseller sul tema, ricercatore e pioniere, sin dai primi anni Duemila, della cosiddetta «pasticceria salutistica». Una contraddizione in termini? Ne parliamo proprio con lui, Luca Montersino (Torino, 1973), che dopodomani, mercoledì, alle 20.30, inaugura la stagione di appuntamenti autunnali del Museo MarteS di Calvagese della Riviera, allacciandosi il grembiule per la dimostrazione pratica «Sac à poche. Le basi della pasticceria».

Qualche anticipazione? Pan di Spagna, meringa, frangipane, bisquit e crema pasticcera «alla Montersino». Il tema sarà tutto ciò che è possibile realizzare con le cosiddette masse montate. Un corso tecnico, ma anche concettuale, poiché per realizzare buoni dolci è importante capire prima di tutto il ruolo rivestito da ogni ingrediente e il perché della sua bilanciatura rispetto agli altri. I partecipanti potranno così apprendere i segreti per realizzare alcune ricette con forno, planetaria, frullatore... tutto ciò che si trova in una normalissima cucina di casa.

L'arte culinaria incontra l'arte pittorica. Lei allestirà una cucina all'interno del Museo...

Dice il Maestro che è anche personaggio tv: «Creatività sì, ma l'eccellenza si raggiunge con la base tecnica»

È la prima volta che mi capita, eppure trovo ci sia molta affinità. Sono entrambe forme d'espressione che trovano nella creatività il loro plus; hanno una forte componente estetica, ma senza una base tecnica e un'opportuna conoscenza della chimica non arrivano all'eccellenza.

Da ben prima maturasse una più generale attenzione, lei ha dichiarato che la sua missione è conciliare gusto, benessere ed esigenze alimentari. Contraddizione in termini oppure oggi è davvero possibile?

La mia filosofia - sviluppata lavorando anche con nutrizionisti - è che la pasticceria salutista sia per tutti e non, come spesso si crede, rivolta ad una nicchia di persone con problematiche alimentari. Faccio l'esempio della torta Sacher che, contenendo glutine, burro, uova, panna e quindi lattosio, non è

alla portata di tutti. Se io uso il grano saraceno, sostituisco i grassi con l'olio di oliva e le uova con alternative proteiche - ovviamente bilanciando bene il tutto - ecco che ottengo un dolce realmente per chiunque, oltre che buono. Oggi il concetto è sdoganato, ma all'inizio, quando aprii il mio primo locale tra il 2004 e il 2005 ad Alba, in Piemonte, non fu semplice far passare il messaggio. Mi dicevano che facevo pasticceria per malati. Ma io credevo fortemente che l'evoluzione futura del settore sarebbe stata quella.

Il tempo le ha dato ragione. Inoltre, dopo l'esperienza di chiusura forzata col lockdown, in molte persone il rapporto con la cucina è cambiato. Da un lato anche chi non lo aveva mai fatto si è cimentato ai fornelli (dolci e lievitati postati su social in primis) dall'altro - complice la minor attività



Noto al grande pubblico. Luca Montersino, che ha sviluppato la sua filosofia lavorando anche con nutrizionisti

INFO

«Sac à poche. Le basi della pasticceria». «Sac à poche. Le basi della pasticceria con Luca Montersino» si terrà dopodomani, mercoledì 19, dalle 20.30 alle 22.30, al MarteS - Museo d'Arte Sorlini di Calvagese della Riviera (in piazza Roma 1). La serata sarà preceduta dalla visita guidata alla collezione permanente del Museo (con inizio alle 19.30).

Partecipazione a numero chiuso (60 posti disponibili) con prenotazione obbligatoria al 0305787631 o su info@museomartes.com. Costo: 70 euro a persona (compresi visita guidata, materiali e degustazione finale).

Dogsitting.

Durante tutto l'anno, previa prenotazione al sito www.museomartes.com, è attivo il servizio gratuito di Dogsitting a cura di Bauadvisor, che consente ai proprietari di cani d'affezione che intendono partecipare alle iniziative del Museo di affidare il proprio cane alle operatrici cinofile fino al termine della visita.

fisica - si è risvegliata l'attenzione verso ingredienti salutari...

Sicuramente. Ma un progressivo cambiamento di visione ho iniziato a notarlo già dal 2009. Da allora l'approccio ha iniziato a mutare sia nel pubblico sia tra i colleghi, anche blasonati. Al punto che oggi non è più possibile ignorare né il fenomeno né le diverse esigenze delle persone.

Un consiglio alla portata di chi voglia mettere in pratica un diverso approccio a casa propria?

È riassumibile in una frase: c'è sempre un motivo per cui un ingrediente è riportato in una ricetta. Quindi non si tratta di eliminare bensì di sostituire con valide alternative. Io lo faccio con ingredienti da me ideati negli anni, come lo Zubig (acronimo di zucchero a basso indice glicemico): un composto di eritritolo, fibre alimentari e agave, il cui indice glicemico è 7, contro il 70 del comune zucchero.

Ora, ce lo dica, qual è il dolce a cui lei non potrebbe mai rinunciare?

Da realizzare, il panettone. Da mangiare all'infinito, il tiramisù. Mi fermo solo per una questione di buonsenso!