Le uova artistiche di Antonio Stella

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 19 Marzo 2018 21:44



Sembra che le uova di cioccolato artigianali stiano guadagnando sempre più gradimento da parte dei clienti delle pasticcerie, chiara prova che il consumatore evoluto non si accontenta più del prodotto industriale, ma cerca di mangiare meglio e in questo caso di fare anche una bella figura, portando in dono ad amici e parenti un uovo pasquale inteso anche come espressione di una rara maestria. Bisogna comunque considerare che le uova artigianali si distinguono in due principali categorie, la prima raccoglie quelle lisce, poco decorate o per niente, e una seconda che invece è diretta espressione dell'estro del maestro cioccolatiere, ma che però ha un costo superiore, dovuto alla maggior manodopera e specializzazione che la loro realizzazione comporta, infine, altro aspetto che incide sul prezzo finale è indubbiamente anche quello della materia prima, infatti di solito il cioccolato impiegato è di ottima qualità, migliore rispetto a tante tavolette che si possono trovare in vendita nella G.D.O. e in supermercati vari.

Dopo tale premessa, devo altresì ammettere che negli ultimi anni ho seguito diversi corsi sul cioccolato, anche con nomi altisonanti del settore, ma in quello intitolato "**Il cioccolato e le uova creative di Antonio Stella**", organizzato da **Francesco Palumbo** presso **Hdémia 18** di **Palermo** lo scorso **12 e 13 Marzo 2018**, mi sono particolarmente divertito, sia per la cordialità degli "alunni" che per l'attività divulgativa del docente, da me già conosciuto in seguito ad un mio precedente viaggio nella sua natìa **Caltanissetta**.



Durante i due giorni di corso **Antonio**, con le sue mosse sicure tra stampi e cioccolato, collaborato da **Giovanni Bruno** e **Roberto Pennino**, ha lasciato trasparire tutta la sua passione, guarda caso manifestatasi sin da piccolissimo, infatti si racconta che la madre, portandolo con se dal panettiere di quartiere alla tenera età di soli 4 anni, era già costretta a frenare la sua voglia di girare la manovella di un'antica macchina per preparare i biscotti! **Antonio Stella** quindi, appena l'età glielo ha consentito è entrato in un laboratorio di pasticceria, tuttavia crescendo ha provato anche ad ascoltare il padre, il quale lo invitava a scegliersi un mestiere meno pesante, ma il richiamo dell'antico amore ben presto gli fece abbandonare l'attività di imbianchino che all'epoca gli rendeva economicamente più dei dolci. I numerosi corsi tenuti da grandi pasticceri e cioccolatieri frequentati da **Antonio** hanno fatto il resto, formandolo così in un prezioso esponente della pasticceria in **Sicilia**. Oggi a **Caltanissetta**, la **Pasticceria Stella** è rinomata per la cioccolateria e per i lievitati, rigorosamente artigianali, ma nel settore uova di cioccolato egli ha scelto la difficile strada della decorazione artistica, producendo dei veri capolavori che hanno incontrato il gradimento dei suoi concittadini e non solo.



Con tali premesse e questa piccola storia di una grande **Stella**, non potevo certo mancare al corso, durante il quale **Francesco Palumbo**, per l'ennesima volta, non si è smentito, scegliendo un ottimo docente. Infatti **Antonio** ha illustrato alcune sue tecniche, imparate durante tanti anni di approfondimento, tra le quali quella sicuramente più interessante ha riguardato l'uso della normale "colla di pesce", unita ad acqua e zucchero al fine di formare una sorta di silicone alimentare, in grado di facilitare la creazione di stampi da qualsiasi soggetto reale si voglia, da impiegare poi singolarmente con il cioccolato o per variare le tradizionali forme dell'uovo pasquale, inserendole direttamente sul tradizionale stampo in policarbonato, formando così degli originalissimi rilievi. Durante i due giorni le colate di cioccolato si sono susseguite copiose, sono stati impiegati: un fondente al 61% di cacao, dai sentori molto complessi di frutta secca, sicuramente un blend ma ben azzeccato tra l'Africa e il Sud America, un cioccolato al latte con il 32% di cacao ed infine un "lattoso" cioccolato bianco con il 35% di burro di cacao.



Tutto ciò si è stato possibile grazie al già citato organizzatore **Francesco Palumbo**, ma anche grazie alla disponibilità dei fratelli **Fabrizio** e **Filippo Lo Piccolo** ed il loro zio **Aurelio,** i quali conducono "**Hdémia 18 - Food Immersion**", un fornito cash and carry riservato alla ristorazione con annessa l'aula demo che ha ospitato il corso. Ovviamente a che c'ero ne ho approfittato per fare un giro tra gli scaffali del magazzino, tra questi **Fabrizio Lo Piccolo** mi ha illustrato alcune tipologie di prodotto in cui l'azienda si è specializzata, come ad esempio i bicchieri e i piatti di tendenza, ma anche altri più moderni e originali, nonchè in quello che mi è stato descritto come il miglior assortimento in **Sicilia** di stampi in silicone, con le due migliori marche attualmente disponibili sul mercato: **Pavoni** e **SiliKoMart**.

Album foto Pasticceria Stella del 21/05/2016

Album foto Pasticceria Stella del 18/03/2018

Album foto dal corso "**Il cioccolato e le uova creative di Antonio Stella**"

moocasa_albumid=6532688695115071969