

Con Elena Claudio la Cipolla Rossa di Partanna entra in pasticceria

Scritto da Annibale Cerrati
Venerdì 31 Luglio 2015 11:22



Lo scorso **25 Luglio 2015**, durante la **Sagra della Cipolla Rossa di Partanna**, ho incontrato **Elena Claudio**, una giovane promessa della pasticceria belicina, quasi nascosta nel lungo viale che ospitava l'evento, in cui la cipolla in realtà è stata trattata più da "partner ornamentale" per salsiccia e porchetta. Invece, nello stand di **Elena**, un'originale novità ha sorpreso quei curiosi che hanno intravisto nei bicchierini e nella scritta "**Sweet Onion**" un vero strappo al popolare evento.

All'assaggio la vista non ha tradito, equilibrio di sapori e armonia per il palato che non lascia indifferenti, una decisa evoluzione nell'uso di un prodotto che tradizionalmente viene utilizzato per piatti salati, ma oggi trova un nuovo percorso nella pasticceria, cosa che certamente farà parlare di se. Uso di materie prime fresche di stagione, la loro attenta trasformazione, la determinazione, caratteristiche fondamentali per Elena che ha cominciato a manipolare lo pasta di zucchero per realizzare i rilievi del cake design, sua prima passione e dove tante donne come lei, anche senza essere esperte di dessert, sono riuscite a creare vere meraviglie.

Con queste basi e il lavoro/contesto della scuola **Pasticceria Cappello di Palermo**, la novella pasticciera entra a far parte di quel sempre più nutrito gruppo di donne che irrompono nel mondo della cucina e della pasticceria di qualità attestando il ritorno incessante del gentil sesso tra i fornelli, in maniera sempre più virtuosa e creativa.



Elena, quando ti sei avvicinata alla pasticceria?

Già da ragazzina a casa mi dilettao con mamma e la nonna materna, due vere maestre di cucina, e non solo per i dolci. Quando andavamo in campagna seguivo la nonna in tutto, dalla pasta fatta in casa, alle torte, alla preparazione delle cassatelle e anche ad utilizzare al meglio il forno. Qualche anno fa ho iniziato con il cake design e più recentemente ho deciso di professionalizzare la mia scelta seguendo i corsi del maestro **Giovanni Catalano** e la scuola-laboratorio della **Cappello Pastry Academy di Giovanni Cappello** dove ho incontrato anche il Maître à Sucre **Maurizio Santin**. Un'esperienza, quella del corso, che mi ha fatto crescere molto, anche grazie al confronto con gli altri colleghi.

Cosa ti attrae della pasticceria?

Il fatto che i prodotti della pasticceria sono un goduria per il palato, ma anche per la testa. Naturalmente un dolce deve essere buono, prima che essere "visto", ma anche l'elemento estetico è importante affinché un dolce possa dirsi completo.

Secondo te, come avviene la creazione di un dolce? Quali i fattori importanti? E' una combinazione di emotività, di tecnica, ma anche di prove su prove. Per me è anche una sfida personale, la creazione è anche una questione di testa, bisogna avere gli orizzonti più larghi possibili e abbracciare più gusti. Con i dolci tutto è possibile!

Con Elena Claudio la Cipolla Rossa di Partanna entra in pasticceria

Scritto da Annibale Cerrati
Venerdì 31 Luglio 2015 11:22



Parliamo della tua creazione, il dolce alla Cipolla Rossa di Partanna, come ti è venuto in mente e quanto tempo ha impegnato la sua preparazione?

L'idea è nata in riva al mare, così durante un pourparler sull'evento che ogni anno si organizza a **Partanna** per celebrare il nostro prodotto per eccellenza, quasi scherzando. Nei giorni successivi quelle parole si sono trasformate in prove su prove, e alla gelatina di cipolla ho affiancato una mousse leggera basica di cioccolato bianco, del crumble per dare croccantezza, la glassa di cioccolato fondero e infine della cipolla caramellata. Il dolce è in continua evoluzione e sono arrivata ad utilizzare anche delle spezie orientali.

Cosa vuoi comunicarci con questa creazione?

Quello che ho detto poco fa, che tutto è possibile con i dolci, e che si rende essenziale aprire i palati a nuovi gusti. Operazione che spesso incontra resistenze, ma che porta notevoli benefici.

E' un dolce che ritieni adatto per ogni stagione e ad ogni occasione?

No, non è un dolce per tutte le stagioni. Ho imparato che in cucina vanno utilizzati prodotti freschi, è fondamentale, quindi questo dolce va bene dalla primavera inoltrata all'autunno. In merito alle occasioni, può essere utilizzato quando si preferisce, ma io lo vedrei bene in un apericena.

Qual'è la cosa più bella che ti capita, o ti è capitata, da quando fai dolci?

Certamente la cosa più bella è quando vedo le persone sorridere dopo avere assaggiato uno dei miei dolci, è davvero gratificante.

Mi hai detto che privilegi i prodotti di stagione, la loro freschezza, hai altre regole nel tuo modo di vivere il lavoro in cucina?

Sì, la pulizia e l'ordine, durante il mio lavoro sono cose di cui non posso fare a meno. Poi il sapere quello che si fa, non mi piace improvvisare, preferisco essere preparata, la pasticceria è una cosa seria.

Nella vita privata hai un piatto preferito? Hai un piatto che cucini spesso?

Prediligo il pesce, in tutte le sue forme e cucinato in ogni maniera. Mi piace molto cucinare pranzi completi a base di pesce, dalla pasta al secondo, e magari concluderlo con un bel dolce alla cioccolata fondero. In famiglia sono tutti abbastanza golosi, finora non ho mai ricevuto critiche, neanche dal mio primo degustatore, il mio bambino di 6 anni.

Cosa pensa Elena di Elena?

Non so, preferisco capire cosa pensano gli altri di me. Io mi impegno in tutto quello che faccio, nella professione e in famiglia. Nella pasticceria sto investendo molto di me stessa, e mi auguro di sviluppare altre idee per il prossimo futuro.

Con Elena Claudio la Cipolla Rossa di Partanna entra in pasticceria

Scritto da Annibale Cerrati
Venerdì 31 Luglio 2015 11:22
