

Loretta Fanella, innovatrice dei dessert al piatto

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 21 Marzo 2015 11:43



Finora siamo stati abituati a vedere delle ricostruzioni culinarie di specifiche ambientazioni solo in un piatto di cucina, sto ad esempio pensando alla skyline di grattacieli che si può ammirare nel celebre bollito di **Massimo Bottura**, ma perchè non portare lo stesso impatto visivo in un dessert al piatto? Per fortuna ci ha pensato **Loretta Fanella**, raffigurando in pochi centimetri quadrati tutta la sensibilità e la delicatezza che solo una mano femminile può avere. **Loretta**, originaria di **Fiuggi**, ha sempre amato la cucina ed in particolare la pasticceria, per lei a 13 anni il dilemma dell'indirizzo scolastico da scegliere non si è posto, infatti fu subito alberghiero. Proprio grazie alla scuola, a quinto anno, conobbe **Fabio Tacchella**, in visita scolastica e probabilmente anche in veste di talent scout, al quale si propose per uno stage. Da lì è stato un crescendo, **CASTAlimenti**, **Carlo Cracco**, lo spagnolo **El Bulli** di **Ferran e Albert Adrià** ed infine **l'Enoteca Pinchiorri**, per poi approdare alla libera professione di consulente di pasticceria. Un percorso con maestri molto diversi tra loro, ma proprio questo gli ha permesso di acquisire e sviluppare differenti valenze della pasticceria e quindi oggi, nell'attività di freelance, di concretizzare pasticceria, vena artistica e... famiglia. **Loretta** ama la torta di mele, ma preferisce una buona pizza o un bel risotto, ascoltate la sua viva voce nella divertente intervista che mi ha gentilmente rilasciato al termine del suo corso, svoltosi lo scorso **19 Marzo 2015** presso la **Cappello Pastry Academy di Palermo**.

{youtube}Cd_7QDErxBI{/youtube}

moocasa_albumid=6128077674319587457