I Croissant secondo Antonio Chiera

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 01 Dicembre 2017 18:54

Leggendo il titolo e osservando la foto di apertura di questo articolo si potrebbe essere indotti a pensare che vi parlerò dell'ennesimo corso incentrato sui croissant, magari tenuto dal solito docente pastry chef più o meno "famoso", invece sin dalle prime ore di svolgimento mi è subito stato chiaro che l'approccio formativo utilizzato da **Antonio Chiera** era ben diverso da tutto ciò che avevo visto in merito finora. In sostanza, l'argomento croissant è stato una sorta di espediente per poter parlare di "bilanciamenti", aspetto teorico che ha riguardato circa il 30% di tutto il tempo dediato al corso, svoltosi presso la **Tevere Arredamenti** di **Palermo** il **28 e 29 Novembre 2017**, svelando così quei metodi di calcolo che dovrebbero essere alla base dell'attività di ogni bravo pasticcere. L'obiettivo di **Antonio Chiera** era quello di "liberare" il suo auditorio dalla schiavitù delle ricette, mettendolo in condizione di poter variare a piacimento le grammature in modo da poterle adattare a diverse situazioni e necessità. Per far ciò bisogna iniziare a vedere i singoli ingredienti non più come tali, bensì come un insieme dei loro costituenti base, cioè acqua, grassi e proteine, abitudine per me consueta in qualità di appassionato di nutrizione, chimica e microbiologia, e quindi ri-bilanciarli a proprio piacimento tramite il metodo **Chiera**, capacità che purtroppo raramente ho incontrato, ma chi l'ha acquisita è indubbiamente diventato un grande pasticcere. Vedere tanti bravi professionisti, alcuni già abili con tali tecniche, altri che invece si approcciavano per la prima volta al metodo formativo di **Chiera**, con penna, carta e calcolatrice in mano per far calcoli, ma soprattutto a ragionare su una ricetta inventata al momento, penso sia stata una grande soddisfazione per tutti i soggetti presenti: docente, assistenti e alunni stessi andando così a costituire un evento di rilievo nella formazione nel campo della ristorazione a **Palermo**.

Il corso si è svolto senza intoppi per tutto il giorno e mezzo della sua durata grazie alle capacità organizzative di **Francesco Palumbo**, pasticcere di cui sono sicuro presto sentiremo parlare grazie ad alcune sue idee innovative non necessariamente nel campo della pasticceria, il quale ha coinvolto innanzitutto **Antonio Chiera**, suo amico personale, ma anche, in ordine alfabetico, degli assistenti d'eccezione come **Giovanni Bruno**, **Ugo Palumbo** e **Roberto Pennino**, nonchè alcuni sponsor come il già citato **Tevere Arredamenti** e le aziende di distribuzione **Sa.Pa. Alimentari** per il burro **Corman** ed altri ingredienti, **D'Ago Srl** per le farine del **Molino Quaglia** ed infine **Ferrantelli Falegnameria 1930** per i taglieri da esposizione utilizzati nel buffet, ma il plauso più grande da riconoscere a docente e organizzatore è quello di aver saputo creare un'atmosfera di collaborativa amicizia tra tutti i presenti, grande valore aggiunto del corso.

Penso sia inutile dilungarmi sulla professionalità dei risultati ottenuti da **Antonio**, basta guardare le foto pubblicate qui sotto, sull'argomento burro invece dovrò soffermarmi parecchio, in qualità di ingrediente principale del croissant e di tanta altra pasticceria di cui da anni sostengo l'uso in sostituzione della margarina. Se analizziamo i due ingredienti, margarina e burro, ci troveremo di fronte a due alimenti di cui sicuramente dovremmo controllare l'assunzione giornaliera, entrambi contengono quantità rilevanti di acidi grassi saturi di cui il nostro corpo ha sicuramente bisogno, ma senza eccedere, poichè superati determinati limiti essi andranno immancabilmente ad aumentare il nostro colesterolo LDL, cioè quello cattivo. Tuttavia, le margarine, soprattutto quelle più economiche considerando che la fascia di prezzo di questo prodotto si aggira intorno ai 2 - 5 Euro al chilogrammo, contengono più saturi del burro che però attualmente, nelle marche migliori, arriva a costare anche 8-9 Euro al chilogrammo, alla fine però incidendo per pochi centesimi su ogni pezzo prodotto, ma creando un divario economico che non ne aiuta la diffusione. Inoltre, le margarine di fascia medio - bassa, nonostante il processo di idrogenazione sia praticamente scomparso dai prodotti destinati al consumatore finale, per il mercato professionale vengono ancora prodotte con tale sistema che ha purtroppo la controindicazione di generare i

cosiddetti acidi grassi trans, molto più subdoli e pericolosi dei saturi, poichè non si sa ancora a cosa essi si leghino una volta introdotti nell'organismo umano. Pertanto, la mia conclusione è quella di invitare ad adottare sicuramente il burro di qualità che se ben prodotto consente di ottenere un alimento più naturale, relativamente più sano, ma soprattutto più appagante in termini di approccio sensoriale, in sostanza il mio ragionamento personale è quello che se mi devo far del male, preferisco farmene un po' meno e con un risvolto più piacevole! Il controllo dell'assunzione degli acidi grassi saturi è importante poichè oggi l'industria alimentare li inserisce a piene mani nei propri prodotti, grazie alle loro proprietà di stabilizzazione delle formulazioni, mantenimento di texture o struttura, basso costo e aumento della shelf life, cioè della conservabilità e quindi della data di scadenza, non bisogna quindi illudersi sui positivi risultati ottenuti dalla crociata contro l'olio di palma, la cui costituzione è simile a quella del burro, ma di cui non ha il profumo e sapore, accusato di presunte tossicità dubbiamente dimostrate, al suo posto purtroppo sono arrivate altre materie grasse spesso peggiori, come l'olio di cocco che contiene ancora più saturi, ed un'infinità di altri oli tropicali o di bassissima qualità, solo pochissime aziende hanno scelto il burro concentrato, ma sufficienti a causare un aumento di domanda a cui è seguito un aumento vertiginoso di prezzo del burro per pasticceria.

Con **Antonio Chiera** a portata di mano, com'è mia abitudine, non ho resistito a conoscerlo meglio approfittando del tempo trascorso con lui in privato prima del corso, è emersa una personalità incentrata sui valori dell'amicizia e sulla comunicazione, soprattutto delle sue esperienze professionali, che egli poi riversa nei suoi corsi, senza barriere o remore, andando così a costituire un baluardo della divulgazione dell'arte pasticcera e gelatiera di cui ricordo solo pochi altri rari esempi. Calabrese di origine, dopo aver ricevuto il consueto input da parte di mamma e nonna, **Antonio** ha girato l'**Europa** grazie al rapporto di collaborazione con alcune importanti aziende del settore, ma posso affermare, non certo per campanilismo, che egli è fortemente legato alla **Sicilia** e non solo per la vicinanza con la sua regione d'origine. **Antonio Chiera**, specializzato in semifreddi e croissant, ha già scritto un libro sul primo e in cantiere ne ha un altro sui secondi, mi è quindi sorto spontaneo proporgli di unire queste due sue specializzazioni in un croissant farcito di semifreddo, magari in versione al piatto, sicuramente un dessert da stellato **Michelin**, soprattutto se realizzato da un conoscitore delle due materie come lui. Cosa gli piace mangiare? Una tagliatella con i fagioli Borlotti, piatto tipico marchigiano, seguito da una bella sfoglia con crema fanno la sua felicità a tavola, per il resto delle chicche riguardanti la sua vita dovrete però visionare la seguente video-intervista.

{youtube}LihuNZMwWyU{/youtube}

Durante il corso ho conosciuto alcuni pasticceri che insospettabilmente hanno scelto di seguire la strada della qualità nella loro produzione, più spesso delle provincie siciliane e in zone considerabili "gastronomicamente depresse", più raramente nelle grandi città, questi hanno seguito il corso con lo scopo di perfezionarsi, ma gli altri hanno evidentemente provato interesse in tal senso, pertanto spero che anche loro facciano una svolta che li accomuni alla categoria dei primi. Oggi scegliere la qualità è quasi obbligatorio per sconfiggere la concorrenza che tende al ribasso dei prezzi, riducendo i margini dell'impresa e la salute del cliente, ma non bisogna mai dimenticare che ogni prezzo di vendita scaturito dalle buone pratiche, va sempre comunicato al consumatore, perchè non si può pretendere che egli lo capisca da solo e che scelga il locale con i prezzi più alti solo per scienza infusa, moda o altri motivi contingenti. Pertanto, invito tutti coloro che attuano o attueranno qualcosa di "buono", di scriverlo in qualsiasi modo nel proprio locale, avete menu, carte e cartine, liste e listini, ma anche tanti muri e vetrine, utilizzateli! Non abbiate timore di informare, avete in mano una potente pubblicità a costo pressochè gratuito, approfittatene subito, il resto lo farà il passaparola, oggi super potenziato dai social, perchè la fetta di consumatori che è attenta a quello che mangia, avendo saldato il fattore nutrizionale con quello

salutistico, è sempre più grande e in futuro sempre di più lo sarà.

Antonio Chiera è ormai tornato a casa sua, ma prima di prendere l'aereo ha passato la palla ai suoi alunni, adesso toccherà a loro segnare questo goal, ma su ciò sono molto fiducioso, poichè ne ho visti alcuni totalmente "chierizzati", come ad esempio **Massimo Ingrao**, dell'**Extra Bar** di **Sciacca** (AG), che all'indomani del corso aveva già preparato ben 5 tipologie di impasto con lo scopo di scegliere quelli che sostituiranno i suoi già buoni surgelati al burro. Il maestro ha decisamente lasciato la sua impronta, sfogliate pasticceri, sfogliate, e che il burro e la buona fermentazione siano con voi!

moocasa_albumid=6493984607044020113

Breve video con le riprese effettuate durante il corso dalla **DD Solution** di **Duilio Di Gaetano,** per gentile concessione dell'autore.

{youtube}B_G-7Oxv6LE{/youtube}