

Andrea Tortora, il più giovane 'pastry chef' tristellato. Ecco il suo 'Cornetto e la sua 'Sbrisolona'

Andrea Tortora è il più giovane *pastry chef* tristellato italiano. Nel passato ha collaborato con grandi Maestri come Maurilio Giacomelli, Giovanni Ciresa, Antonio Guida, Christian Le Squerre, Michel Roux ,Fabio Cucchelli e Norbert Niederkofler del ristorante 3 stelle Michelin "St. Hubertus". Recentemente ha costituito "AT **Patissier**," lievitati d'autore.

Stellati

Andrea ha recentemente firmato '**Stellati**', nuova serie del famoso **Cornetto Algida**, una proposta estiva ottima per la ripartenza.



Andrea, dove ti piace passare un weekend libero?

Sono nato a Cremona e fin da piccolo ho sempre avuto un forte relazione con la campagna circostante e una grane voglia di scoprire laghi e montagne, dovunque si possa avere un rapporto con la natura, che amo per quel senso di assoluta libertà che sa regalare. Adoro la natura e mi piace dipingerla in molti dei miei dolci, come nel caso di *Ney y Suredl* (neve e sole in ladino) o *Enrosadira*, termine che tra le montagne della Val Badia indica quell'insieme di diverse sfumature di rosa che le rocce delle Dolomiti acquisiscono la sera al tramonto del sole.

Una magia!



© Daniel Töchterle

Ti piace guidare?

Si, ma preferisco andare in Vespa, mi fa sentire più italiano!

Ti piace viaggiare?

Tanto, ogni viaggio mi lascia dentro qualcosa. Uno dei miei ricordi preferiti è Taipei, in Taiwan, dove ho insegnato nella Università di Taichung. Una volta ho chiesto alla brigata di un ristorante stellato di portarmi in giro per la città a mangiare dello *street food*. Fu un'esperienza meravigliosa, senza nulla togliere alle stelle...



©Cesare Zucca

Forse la meta che mi colpito di più è stata Singapore, ci sono andato per lavoro ed è stato il mio primo incontro con la filosofia culinaria asiatica, che ho trovato affascinante e da cui ho attinto molto. Ho fatto mio il concetto zen '*danshari*' che sostiene che l'importante sia sottrarre e non aggiungere, teoria che condivido perchè anch'io penso che sia facile complicare, ma estremamente difficile semplificare.



Filosofia che applichi nelle tue creazioni?

Si, direi la ricerca dell' essenziale, quando lavoro su un piatto, secondo me è perfetto quando non c'è più niente da togliere o da aggiungere. Una filosofia che ho maturato negli anni anche perché se guardo indietro ai miei inizi, noto che i piatti erano piuttosto carichi, doveva esserci il dolce, l'amaro, il forte, il delicato, il caldo il freddo...tanti sapori e tanti gusti, mentre oggi mi concentro di più su un elemento principale dandogli più personalità e più valore, insomma dal barocco all'essenzialismo...



In cucina hai carattere o un caratteraccio?

Ho certamente carattere (ride) ... ma non che io sia un santo.
Se perdo la pazienza è perché so che brigata può dare di più.
Cerco di controllarmi.
Stressarsi e stressare gli altri può essere deletereo.



Altri pasticceri in famiglia?

Quattro generazioni! Il bisnonno aveva aperto la pasticceria Alberti a Cremona, nonno Vamor ha continuato la tradizione. Era già in piedi alle 4 di mattina a impastare e io andavo a trovarlo per mettere le mani in pasta e sentire i profumi. Ricordo ancora la bontà inarrivabile dei suoi profiteroles con crema alla nocciola e appena mamma si metteva ai fornelli, ero già lì che volevo aiutarla.



Andrea, mi racconti il 'tuo' Cornetto?

Il Cornetto! Un icona italiana, ricordo di sorrisi, flirt, il bar sulla spiaggia, gli amici, le vacanze... Pensa, ha più di 60 anni! Chi non ha mai affondato la bocca nel suo cuore di panna! E' stata una grande sorpresa e onore di essere stato interpellato per crearne uno nuovo. Ho rispettato panna e cioccolato, che ho voluto arricchire con salsa e cristalli di lampone, creando una complicità tra la morbidezza della panna e l'acidità del lampone.



Non vedo l'ora di assaggiarlo, cioccolato e lampone pare sia una combinazione afrodisiaca...

Beh, trovo che i migliori lamponi siano quelli in Alto Adige e proprio da quelle parti c'è un dolce che ricorda il mio Cornetto, praticamente un gelato alla crema sul quale vengono versati dei lamponi caldi e del cioccolato, si chiama *heisse liebe* che significa 'amore caldo'... Sì, devo dire che il mio Cornetto ha colori e sapori davvero passionali!



C'è un dolce che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

L'agnello di sfoglia di mia mamma, un dolce cremonese tipico della Pasqua.

E' una semplice millefoglie caramellata, farcita poi a volontà con pan di Spagna o con crema. Un dolce fatto con cuore e semplicità.

Durante la quarantena, molti si sono improvvisati pasticceri. Un consiglio e una ricetta 'facile' ma stellare'?

Benvengano i principianti! Durante la quarantena, attraverso il mio Cake's Anatomy Challenge, ho insegnato in Instagram

molti dolci per i grandi e molte ricette che potessero essere facilmente preparate dai più piccoli, per dare momenti di svago e serenità.



Oggi ho scelto una ricetta semplice: la tradizionale torta mantovana 'sbrisolona'.

Un consiglio? (ride) La vera difficoltà di fare un dolce a casa non è tanto la ricetta, ma quanto organizzare, tenere tutto in ordine e poi... pulire!

CESARE ZUCCA

nella prossima pagina troverai la ricetta della 'SBRISOLONA' di Andrea Tortora

clicca su *Next*

La ricetta di Andrea Tortora

SBRISOLONA



Impasto

100 g zucchero
100 g mandorle sgusciate e tostate
200 g farina per dolci
100 g burro
50 g fioretto di mais
35 g tuorlo
15 g grappa bianca
1 g sale
1 n scorza di limone grattugiata

Guarnizioni

Mandorle sgusciate

Con un cutter tritare le mandorle in modo grossolano insieme allo zucchero.

Mescolare la farina e il fioretto di mais e disporli a fontana su una spianatoia.

Inserire il burro, freddo a cubetti, nel centro, aggiungere le mandorle e lo zucchero e lavorare a mano creando una pasta omogenea.

Aggiungere il sale, profumare a piacere con la scorza di un limone ed aggiungere il tuorlo. Amalgamare le farine e in ultimo unire la grappa bianca.

Lavorare con due mani senza scaldare troppo l'impasto, creando il tradizionale effetto "sbriciolato".

Riporre in tortiera ad uno spessore di circa 1,5 cm.

Decorare con le mandorle intere, spolverare con dello zucchero semolato ed infornare a 160° C, forno ventilato, per circa 45 minuti.

INFO

Andrea Tortora At Patissier

AT PATISSIER di TORTORA ANDREA

VIA SAN MARTINO 68/6

46049 VOLTA MANTOVANA, MN



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'