

L'AQUILA: FEDERICO MARRONE STUDENTE PASTICCERE, "IL SOGNO DI UN FUTURO TRA CIOCCOLATA E ZUCCHERO"

L'AQUILA - È stata una autentica passione per la pasticceria, a portare il giovane aquilano Federico Marrone, 18 anni, a confrontarsi con dei grandi pasticceri all'interno del contest culinario 'World pastry star', competizione milanese molto ambita nel settore dolciario, dove si è classificato tra i primi 5.

"Sono cresciuto tra utensili da cucina e materie prime - racconta Federico ad AbruzzoWeb - perché i miei genitori, Romina e Gianluca, quando avevo 9 anni rilevarono all'Aquila il ristorante Lincosta, che apparteneva alla mia famiglia da quasi 50 anni. Sono cresciuto, quindi, respirando la magia del cucinare, con mamma e papà che sperimentavano tante cose nuove, coinvolgendomi come se fosse un gioco".

Crescendo non è stato più un gioco, ma un bisogno di confrontarsi e imparare, "ho fatto un corso da Niko Romito due anni fa - spiega ancora - dove ho imparato tutte le basi della pasticceria, grazie al sapiente aiuto del maestro Antonino Maresca, un guru del settore, specializzandomi in questa antica e nobile arte".

Una dolce attività che è andata di pari passo con la voglia comunque di studiare, "non ho voluto tralasciare la scuola, ma soprattutto ho voluto prendere un titolo di studio che potesse aprirmi più strade. Quest'anno, infatti - annuncia - mi confronterò con la maturità Scientifica e dopo vorrò dedicarmi interamente alla mia passione, sperando e mettendocela tutta per farne un lavoro".

Federico, infatti, è già in contatto con alcuni maestri del settore per cominciare dei corsi professionali che gli daranno poi possibilità lavorative, "probabilmente andrò all'estero o nel Nord Italia, dove ho trovato alcune scuole che fanno al caso mio: mi piacerebbe molto specializzarmi nell'arte della cioccolateria, un ingrediente che amo e uso moltissimo".

Ma quanto è diverso uno chef tradizionale da un pasticcere? "Il secondo si differenzia dal primo per la metodica: lo chef ha un ampio margine di inventiva, in pasticceria invece, non si può mai invertire l'ordine dei passaggi, nella preparazione di una ricetta".

E di ricette con cui fare pratica Federico ne ha provate tante, ma nel suo cuore c'è posto per una in particolare, "la mia torta preferita è un classico della pasticceria del Sud: il babà! Un dolce all'apparenza semplicissimo, ma che richiede una lunga e attenta preparazione - avverte - Tre tipi di lievitazione con il lievito madre e poi la bagna, che deve essere meticolosa per renderlo bagnato al punto giusto".

Al World pastry star, il tema era il futuro della pasticceria, che Federico ha rivisitato da un classico intramontabile: la torta Saint Honorè, un dolce molto antico, che prende il nome dal santo patrono dei pasticceri francesi.

"Ho realizzato una pasta sfoglia ripiena di crema alla vaniglia e al cioccolato al latte, attenendomi fedelmente alla ricetta classica - illustra - Ho messo sopra un bigné al caramello, intervallato con dei dischi sottilissimi di cioccolato e il risultato, devo dire, è stato superiore alle mie aspettative: ero molto

emozionato, ma ho avuto un buon successo".

"Mi sento di ringraziare la mia famiglia che mi ha sempre supportato in queste mie scelte, insegnandomi fin da piccolo questo mestiere - aggiunge Federico in conclusione - e non parlo solo dei miei genitori, ma anche dei miei nonni, che hanno deciso per primi di lanciarsi nella ristorazione".



<https://abruzzoweb.it/laquila-federico-marrone-studente-pasticcereil-sogno-di-un-futuro-tra-cioccolata-e-zucchero/>