



Superarsi ogni giorno.

«I GIAPPONESI HANNO UNA FRASE CHE MI INCANTA: MENO È PIÙ. METTIAMO TUTTO NEL GUSTO. RECUPERIAMO IL PAN DI SPAGNA, IL BISCOTTO E TORNIAMO A MORDERE»

Paco Torrealba
MAESTRO PASTICCERE



Superarsi ogni giorno.

POSTE ITALIANE spa - SPED. IN A. P. D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 Comma 1, DCB - Milano
New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 - BIMESTRALE - ANNO II n. 02

dolcegiornale

N-002/2018

IL PIN DEL MESE

TORNARE BAMBINI



Un viaggio indietro nel tempo, fino all'infanzia. A Gimpo, città iper-moderna vicino a Seul (Corea del Sud), c'è una gelateria pensata per far tornare bambini. Colori, luci, decorazioni, arredi: tutto disegnato per stimolare ricordi e immaginazione, facendo appello alle emozioni infantili. Progettata dallo studio Wanderlust, Ah-Chu è pensata su misura per i clienti del circondario, perlopiù famiglie giovani con figli. Già dalla facciata è esplicito il rimando alla dolcezza. Totemico, un grande burattino in legno, che evoca il pupazzo dello Schiaccianoci di Ciaikovski, fa la guardia all'ingresso. All'interno, pareti bianche e rosa, rimandi a bastoncini di lecca lecca e mobili a forma di vassoi. Sul bancone, azzurro, scritte, decori e un joystick che dà la percezione di trovarsi davanti a una macchina magica, modello "dolce forno". L'insegna al neon "remember the happiest memory" è lì a rammentare agli ospiti che i loro ricordi più belli li rendono, appunto, felici. CN

LIBERE OPINIONI, COMMENTI E NOTIZIE

PER LA PASTICCERIA E LA GELATERIA ITALIANA

BARICHELLA, FOOD LIFESTYLE

«FORMA, CONTENUTI E CONTESTI DEI DOLCI VANNO ATTUALIZZATI»

MEO, MARKETING&TRADE

«LE RICORRENZE? LA VERA SFIDA È SAPERLE CREARE DAL NULLA»

GOVONI, ALMA

«LE TRADIZIONI? SI POSSONO REINTERPRETARE, RESTAURARE O CREARE»



PAGINA 10

I DOLCI DA RICORRENZA, UN BUSINESS CRESCENTE E AD ALTO TASSO DI INNOVAZIONE

Fare festa tutto l'anno

what's news

GELATERIA

Nel 2017 gli ordini di torte gelato hanno perso 6 milioni di porzioni. Gelaterie in calo, pasticcerie in crescita pag. 20

PASTICCERIA

Via Paolo Sarpi a Milano è una fucina per format di successo da esportare. Pasticcerie comprese pag. 06

BAR PASTICCERIA

Al Rosewood Hotel di Londra il tè pomeridiano è dedicato ad Auguste Rodin pag.30

PASTICCERIA

Il laboratorio di Carlo Cracco in Galleria a Milano: siamo stati i primi ad entrarci! pag. 36

MANAGEMENT

Come aumentare la visibilità dei propri post editoriali nonostante il nuovo algoritmo di Facebook li penalizzi pag.34



ANTEPRIME | DA APRILE IL ROSEWOOD HOTEL DEDICA ALL'ARTISTA FRANCESE L'AFTERNOON TEA CON UNA PROPOSTA DOLCE INEDITA

IL TÈ POMERIDIANO CELEBRA L'ARTE DI RODIN



ERNESTO BRAMBILLA
IDO GARINI

LONDRA. Difficile immaginare un modo più chic di interpretare l'afternoon tea. Da aprile fino a luglio il Rosewood Hotel proporrà un inedito legame tra arte e pasticceria con il Rodin Afternoon Tea. Dopo la pasticceria dedicata ad artisti del calibro di Jeff Koons, Wassily Kandinsky, Banksy e Jackson

Pollock, che ha fatto meritare al tè pomeridiano del Rosewood il titolo di Best Contemporary Afternoon Tea del Regno Unito, Mark Perkins, executive pastry chef, ha creato una serie di dolci ispirati alle creazioni di Auguste Rodin, artista francese considerato il padre della scultura moderna. L'iniziativa nasce grazie al contributo di Bank of America Merrill Lynch e in collaborazione con il Bri-

tish Museum, che ospiterà dal 26 aprile al 29 luglio la mostra "Rodin and the art of ancient Greece". Mentre nelle sale del museo si potranno apprezzare più di 80 sculture accanto a opere d'arte dell'antica Grecia che hanno influenzato il percorso di Rodin, nella sala da tè dell'albergo londinese gli ospiti saranno accolti da musica francese, omaggio alle origini di Rodin; entrando nella Mirror

Room dell'albergo ascolteranno il rumore delicato di una pietra di cioccolato mentre viene cesellata. Il cioccolato artigianale sarà quindi infuso in aromi floreali e speziati e i "resti" della scultura consegnati agli ospiti in confezioni create ad hoc. La proposta prevede una selezione di 60 combinazioni scelte dall'assortimento di miscele di Mariage Frères, marchio nato a Parigi nel 1854. In abbinamento mini sandwiches e scones dolci appena sfornati. E poi il trio di pasticcini creati da Perkins. Il primo è ispirato a "Il bacio", gruppo scultoreo che raffigura l'unione fra Paolo e Francesca, narrata nell'Inferno di Dante. Perkins l'ha rappresentata con due frammenti intrecciati di marble chocolate; all'interno una mousse glassata effetto marmo che poggia su una base di spugna di cioccolato bianco. In contrasto con la sottilissima e croccante parte esteriore, all'interno c'è una gelatina di lamponi e rose, ricoperta da cioccolato.

Il secondo dolce è la riproduzione in cioccolato de "Il pensatore": la figura siede su un fondo sablé e nasconde una morbida spugna al cioccolato. Infine, la versione commestibile de "L'Età del Bronzo": il pastry chef si è lasciato



”

RODIN ERA UN ASSIDUO FREQUENTATORE DEL BRITISH MUSEUM E HA TRATTO MOLTA INFLUENZA DALLA VASTA COLLEZIONE DI SCULTURE GRECHE. LA CREAZIONE DI OGNI SINGOLO DOLCE È STATA UNA VERA SFIDA

MARK PERKINS
EXECUTIVE PASTRY CHEF

ispirare dal cambiamento cromatico che l'effetto del tempo impone al bronzo e ha creato una crème brûlée incassata in un'armatura di cioccolato e nocciole, chiusa con un sigillo color bronzo, il tutto appoggiato su un sablé di cioccolato. ●

INIZIATIVE | IL TÈ È FASHION E SEMPRE PIÙ DI MODA

LE TEA BAGS CHE SI CREDONO BORSETTE

Il tè è di moda. Numeri alla mano la produzione nel mondo è arrivata a 5,7 milioni di tonnellate nel 2016 e la domanda è in crescita. Anche in Italia, dove si stima un incremento in volumi pari a +14% al 2021 (Fonte Euromonitor). I più convinti

assertori che non si tratta di una moda passeggera sono i più noti marchi di tè. Così lo scorso anno ha fatto scalpore il progetto Tea Bag Collection - keeping tea fashionable di Hälszen & Lyon e l'agenzia Kolle Rebbe, che ha definitivamente suggellato l'unione

tra il mondo della moda e quello del tè. In collaborazione con la stilista Ayzit Bostan, la storica casa tedesca ha dato vita a cinque bustine da tè in seta senza fili e cotone permeabile, rigorosamente fatte a mano, che contengono cinque fra le miscele più celebri

del brand e la cui forma è quella di famosi modelli di borse. La presentazione ufficiale è avvenuta lo scorso anno durante la settimana della moda di Berlino. E successivamente i migliori clienti sono stati omaggiati dell'iconico set di bustine, che non è in vendita. R.D.

