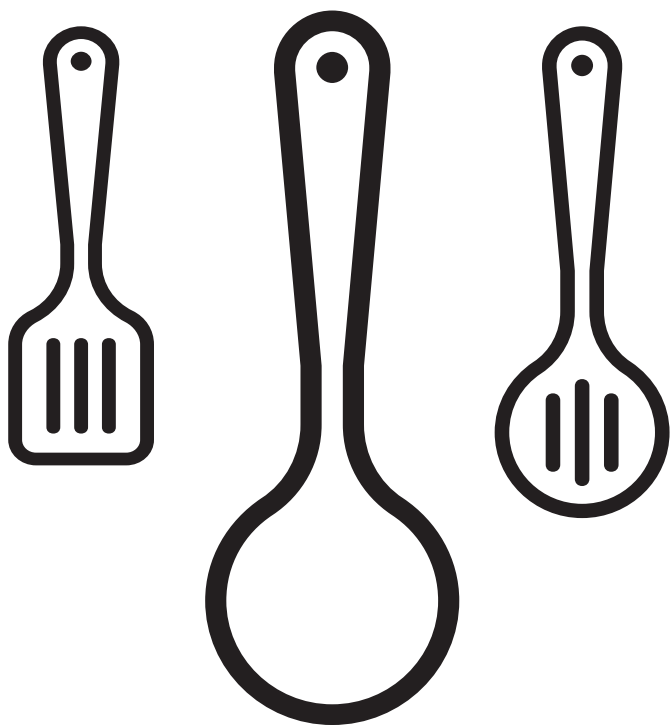


Oggi cucino io

Collabora con AIC e fa da *trait-d'union* tra la nostra associazione e la Confederazione dei Pasticcieri italiani

FEDERICO CIERI

«Il dolce più difficile? Il tiramisù!»



Di **Anna Parodi**
anninaparodi@gmail.com

Ha le mani in pasta da quando era piccolo e non smette mai di sperimentare nuove ricette. Federico Cieri, giovane chef e pasticcere abruzzese, racconta con entusiasmo il suo percorso professionale, in cui il “senza glutine” gioca un ruolo importantissimo. Cieri collabora con AIC e si occupa delle attività organizzate dall’associazione insieme a CONPAIT, Confederazione dei Pasticcieri Italiani.

Ci parli un po' di lei...

Ho 36 anni, sono nato a Vasto e ora vivo a Francavilla. Ma mi considero un cittadino del mondo perché ho sempre girato molto in tutta Europa.

Come è arrivato a fare questo mestiere?

Era nel mio Dna. Il mio trisavolo commerciava farina, mio nonno aveva un mulino e mio padre una pasticceria. Fin da piccolo mi piaceva mettere le mani in pasta. Ricordo la pizza frita, avevo pochi anni e già facevo le mie palline e le friggevo. Dopo le medie mi sono iscritto

al liceo, ma poi sono passato all'alberghiero. Sono diventato chef e ho avuto importanti soddisfazioni. Non pensavo proprio a dedicarmi alla pasticceria, anzi ero piuttosto diffidente verso questo mondo.

C'è una grande differenza fra cucina e pasticceria, vero?

Eccome! Un cuoco lavora col coltello, un pasticcere con la bilancia. Però quando ho partecipato al Sigep, la grande manifestazione di gelateria e pasticceria, ho visto i pasticceri fare cose incredibili e mi sono detto: finora mi sono perso qualcosa! Così mi sono messo a studiare e sperimentare, scoprendo ingredienti di cui non sapevo neppure l'esistenza! Da cinque anni ormai mi dedico solo ai dolci.

Quale è il dolce più difficile da preparare a casa?

Il tiramisù, sembra facile ma richiede la perfezione di ogni dettaglio. Come professionista però dico le preparazioni lievitate come i panettoni, perché hai a che fare con una materia viva.

E la preparazione più facile con cui andare sul sicuro?

Il ciambellone, semplice e buonissimo!

**C'è molta
più attenzione
adesso verso
il mondo
del senza
glutine**





NELLA FOTO: Lo chef Federico Cieri al lavoro

Come è nata la sua collaborazione con AIC?

Un collega mi ha fatto conoscere AIC e ho subito pensato: devo dialogare con questa realtà! In fondo gran parte dei prodotti di pasticceria nascono da materie prive di glutine, penso ai macaron, ma anche ai dolcetti di mandorla e ai sorbetti. Sono entrato in contatto con AIC nell'ambito di una collaborazione, di cui sono molto contento, nata da poco tra AIC e CONPAIT, Confederazione dei Pasticceri Italiani, presieduta da Federico Anzellotti.

La difficoltà maggiore nell'adattare per i celiaci le ricette tradizionali?

Anche in questo caso rispondo i prodotti lievitati, perché cambiano

i tempi di riposo.

Un panettone tradizionale deve lievitare 12-24 ore, uno senza glutine può diventare immangiabile se non lo cuoci entro 2 ore.

Come sta cambiando il settore dei prodotti senza glutine?

C'è molta più attenzione, il mercato si muove, ma i prezzi restano ancora un po' alti, anche se mi domando: perché togli una cosa che è il glutine e mi fai pagare una cosa di più? Ma vedo novità nel settore, sta aumentando la concorrenza fra le ditte e credo che questo porterà a un calo dei prezzi nel giro di qualche anno. Ma siamo noi professionisti che dobbiamo far sentire la nostra voce e cambiare

le regole del mercato.

Cosa fa quando non lavora?

Io vengo dal mare e lo amo, faccio lunghe passeggiate sulla spiaggia, respiro l'odore che arriva dalle onde.

In casa chi cucina?

Vivo da solo, a casa non ho la spinta per cucinare. Per questo preferisco avere ospiti o mangiare a casa di amici. E lì spesso mi metto ai fornelli!

Il suo piatto forte da chef?

I risotti, in tutti i modi possibili. Con l'estate sono più faticosi da preparare, ma li adoro.

E sono naturalmente gluten free. Senta, per concludere: andrebbe in tv a fare il cuoco cattivo?

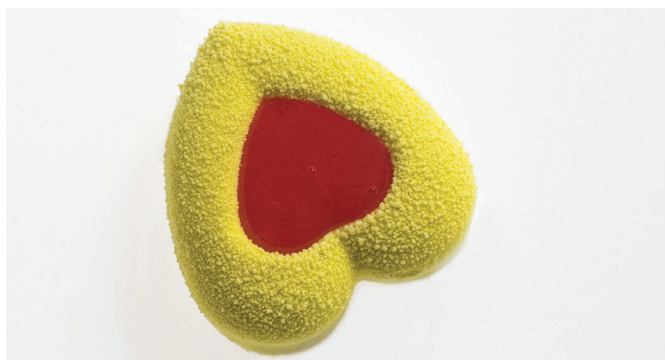
(Ride) Quanto cattivo? Perché io sono già cattivissimo... ♦

Identikit

Federico Cieri fa parte di Conpait, la Confederazione Pasticceri Italiani (www.conpait.it), associazione di categoria con cui AIC ha recentemente stretto una collaborazione. Obiettivo dell'accordo, una maggiore diffusione delle linee guida AIC sulla produzione artigianale senza glutine, analogamente a quanto già in corso con la Federazione Italiana Cuochi. Il primo passo di questa importante collaborazione è stata l'organizzazione di un concorso di arte bianca senza glutine, il cui bando è stato rivolto agli studenti delle classi quinte degli Istituti Professionali Alberghieri di tutte le regioni italiane. La prima edizione del concorso si è tenuto a Silvi Marina, in Abruzzo, il 13 e 14 Marzo. Una manifestazione voluta per sensibilizzare i giovani studenti nel ramo della ristorazione al tema celiachia, per migliorare la formazione di personale qualificato sul territorio. Hanno partecipato all'evento 10 scuole alberghiere provenienti da tutta Italia ed era presente anche AIC.

Nelle pagine successive, quattro ricette di Federico Cieri

Dolce passione



BAVARESE ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO CON BISCOTTO AL PISTACCHIO E GELATINA DI LAMPONE

La preparazione

Ammorbidire la gelatina in fogli in acqua fredda. Montare la panna fino a che non risulti lucida. Sciogliere il cioccolato a 40°C e unirlo alla crema pasticcera aggiungendo vaniglia a proprio gusto. Strizzare la gelatina, scioglierla in un pentolino e incorporarla alla crema. Versare il composto sulla panna montata, mescolando fino ad ottenere una preparazione omogenea. Montare uova e zucchero fino a che non diventino spumose. Unire le farine e in ultimo il burro fuso a 45°C. Versare il composto in una teglia e cuocere in forno a 200°C per 8-9 minuti. Sfornare e tagliare quando ancora è caldo. Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e l'amido dopo averli mescolati insieme. Far raffreddare e aggiungere la confettura di lamponi.

La composizione

Versare la bavarese in uno stampo e inserire il biscotto nella parte superiore.

Far fermare per almeno 6 ore in congelatore. Una volta che si sarà congelato, sformarlo e conservarlo in frigorifero. Al momento di servirlo, decorarlo con la gelatina al lampone.

Gli ingredienti (x10)

PER LA BAVARESE
150G CREMA PASTICCERA *
100 G CIOCCOLATO BIANCO *
5 G GELATINA IN FOGLI *
450 G PANNA FRESCA (35% MG)
VANIGLIA

PER IL BISCOTTO
175 G UOVA (3 UOVA)
90 G ZUCCHERO
60 G FARINA DI PISTACCHIO *
50 G FARINA PER DOLCI **
35 G BURRO

PER LA GELATINA
50 G CONFETTURA DI LAMPONI *
50 G ACQUA
30 G ZUCCHERO
7 G AMIDO *

MACARON SALATI

La preparazione

Unire acqua e zucchero e mettere sul fuoco. Setacciare farina, cacao e zucchero a velo e unirvi metà degli albumi mescolando. Montare a neve gli albumi restanti. Quando lo sciroppo raggiunge i 121°C, toglierlo dal fuoco e unirlo a filo agli albumi montati. Lasciare raffreddare e incorporarlo all'impasto cercando di non smontarlo. In una teglia, su un foglio di carta da forno, creare dischi di circa 4 cm di diametro e lasciare asciugare per una trentina di minuti. Infornare a 130°C per 15/17 minuti.

La composizione

Per la farcitura montare in planetaria del formaggio fresco (robiola o stracchino) e aggiungere del cioccolato fondente tritato e della granella di mandorle.

Gli ingredienti (x10)

160 G DI ALBUMI
200 G ZUCCHERO
200 G ZUCCHERO A VELO *
200 G FARINA DI MANDORLE *
20 G CACAO AMARO *
70 G ACQUA
FORMAGGIO FRESCO
CIOCCOLATO FONDENTE *
GRANELLA DI MANDORLE *





SPRITZ ITALIANO

La preparazione

Per la "Trasparenza al prosecco": far bollire acqua, zucchero e succo di limone. Aggiungere la gelatina ammorbidita precedentemente. Infine, incorporare il prosecco. Versare la trasparenza in un calice o un flûte fino ad un terzo del bicchiere e far riposare in frigorifero. Per la "Ganache morbida al cioccolato bianco": portare la panna ad una temperatura di circa 90°C e versarla sul cioccolato tritato finemente. Con un cucchiaino amalgamare il tutto fino ad ottenere una preparazione lucida e cremosa. Infine aggiungere lo zenzero grattugiato. Per la "Coulis alla fragola": cuocere le fragole con lo zucchero e l'acqua fino a raggiungere la temperatura di 104°C. Frullare il composto e passarlo al passaverdure.

La composizione

Nelle flûte contenenti la "trasparenza" versare la ganache fino ai due terzi del bicchiere e ricoprire con la coulis alle fragole. Far riposare in frigo per alcune ore prima di servire.

Gli ingredienti (x10)

TRASPARENZA AL PROSECCO
400 ML PROSECCO
120 ML ACQUA
180 G ZUCCHERO
20 G GELATINA IN FOGLI *
40 G SUCCO DI LIMONE

GANACHE AL CIOCCOLATO
300 G CIOCCOLATO BIANCO *
150 G PANNA FRESCA 35% MG
5 G ZENZERO GRATTOGIATO

COULIS ALLA FRAGOLA
500 G FRAGOLE
40 G ACQUA
180 G ZUCCHERO



TORTA NERA

La preparazione

Tostare le mandorle, raffreddarle e tritarle finemente. Setacciare la farina ottenuta dalle mandorle e aggiungere il burro ammorbidito, amalgamando il tutto. Sempre mescolando aggiungere uova, zucchero, cacao e in ultimo il cioccolato fuso a 40°C e il caffè. Lasciare riposare l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente, sigillato a contatto con la pellicola. Versare il composto in stampo e infornare a 180°C per 40 minuti.

Gli ingredienti (x10)

300 G MANDORLE SGUSCIATE
150 G BURRO
80 G CIOCCOLATO FONDENTE AL 65% *
15 G CACAO AMARO *
300 G ZUCCHERO
200 G UOVA INTERE
1 TAZZINA DI CAFFÈ

TUTTI GLI INGREDIENTI INDICATI NELLE RICETTE SONO DA INTENDERSI NON ADDIZIONATI DI ALTRI ADDITIVI/ INGREDIENTI.
*SCEGLIERE GLI ALIMENTI TRA QUELLI CON LA SPIGA BARRATA, O PRESENTI IN PRONTUARIO AIC O CON DICITURA "SENZA GLUTINE".
**SI SUGGERISCE DI SCEGLIERE GLI ALIMENTI TRA QUELLI DEL REGISTRO DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE DEL MINISTERO DELLA SALUTE.