

Di **Francesca Tagliabue**Photo apertura **Giovanni Malgarini**; backstage e ricette **Manuela Vanni**

CREDE NEL LAVORO DI SQUADRA. AMA IL SUO MESTIERE E NON SMETTE DI IMPARARE. DALLA BRIOCHE AL PANE AI GRANDI LIEVITATI, CREA CON MANO FERMA ED ESPERTA, CON ESTRO E PRAGMATISMO, ASCOLTANDO MUSICA ROCK. ORA ARRIVA IL GELATO

MARCO PEDRON // PRINCIPESSA SPERIMENTARE È UN'ESIGENZA

Marco Pedron, head pastry chef responsabile del laboratorio del gruppo Cracco, dà un nuovo significato al termine frizzante. Esplosivo, creativo, curioso e vivace, affronta un altro lato dell'universo dolce: il gelato, grazie alla collaborazione fondamentale di Motor Power Company e della rivoluzionaria mantecatrice Principessa. Un incontro, quello con il mondo del gelato, che Marco Pedron definisce una "new experience", avvenuto un paio di anni fa.

IDEE CHE NASCONO DALLA VITA REALE

«Mentre siamo tutti d'accordo che il mondo della pasticceria sia così vasto che la ricerca di un pasticcere continua sempre, in pratica sono le occasioni reali che fanno partire la scintilla della voglia di sperimentare, che poi diviene esigenza. Come una scossa, l'idea mi colpisce, bam! Da lì deriva la lampadina, poi mi complico la vita perché mi addentro nei virtuosismi dell'ego, poi di nuovo bam - tolgo, tolgo, tolgo fino a tornare alla semplicità della lampadina. Con la

pandemia, il gelato nasce come una chance di dimostrare la poliedricità del servizio di Cracco in Galleria: al tempo creammo una linea di gelati abbastanza semplice, con solo sei gusti, ma fu sufficiente ad aprirmi un mondo nuovo da esplorare, a far nascere l'esigenza di sperimentare. Così sono esploso, ho fatto mille prove con anche la consulenza di altri gelatieri e ho scoperto Principessa, mantecatrice "extraordinaire". E così ho iniziato a giocare con il gelato».

NUOVE FRONTIERE DI CREATIVITÀ

Pedron parla della sua macchina mantecatrice, di cui si dichiara apertamente innamorato, con tanto di abbraccio divertito «È sostenibile e incredibilmente performante: manteca il gelato direttamente nella carapina, eliminando il classico processo di estrusione che è un passaggio obbligatorio in una macchina convenzionale con raffreddamento ad acqua e lavaggio tra un ciclo e l'altro. Ci vogliono ben 10 litri d'acqua per lavare un cestello - che tu faccia 1 chilo o 5



*Cracco in Galleria
Corso Vittorio Emanuele II
20121 Milano
Tel. +39 02 876774
ristorantecracco.it*

photo gallery



di gelato, il consumo d'acqua non cambia; l'estrusione con le macchine convenzionali è necessaria, perché il gelato va trasferito dal cestello alla carapina, e quindi ci vuole anche un operatore che abbia la giusta manualità per questa operazione; oltre allo spreco c'è il rischio di ossidazione e contaminazione nel passaggio da cestello a carapina. Con Principessa, posso fare anche un solo chilo alla volta, che nel caso di prova di nuove ricette riduce gli sprechi di materie prime e rischi di contaminazione tra una prova e l'altra.

Il processo cambia, in questo caso tra creatività ed esecuzione c'è solo l'atto del fare» spiega Pedron. «Priva di impianto idraulico, Principessa è collocabile dove si vuole, per spostarla alla bisogna basta staccare la spina e trasferirla, ha le ruote, lo fai da solo» prosegue e, come appena dichiarato, muove la macchina vicino a una grande finestra, per agevolare le foto di Manuela Vanni.

UN'ANIMA ROCK

Incontriamo Marco Pedron in occasione della nascita del nuovo, incredibile sorbetto che lui, ispirato da due muse



che mai lo abbandonano – Musica e Pasticceria – ha voluto chiamare Manhattan 54, strizzando l'occhio allo Studio 54 di New York, amato da Andy Warhol e Mick e Bianca Jagger. Frequentato da vip come Michael Jackson, David Bowie, John Lennon, Woody Allen, Lagerfeld e Valentino, l'ex studio della CBC divenne il disco-club più famoso degli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso. Una idea nata a Identità Golose e sviluppata in esclusiva per Italian Gourmet. Un omaggio importante, ricco di significato. «Sono un roccettaro,

per me la musica è un modo per scandire la giornata; le storie che posto continuamente sono il mio modo di veicolare i miei stati d'animo attraverso la musica. In laboratorio dal nostro storico mini-stereo esce una colonna sonora vera e propria che accompagna il team H24: da Lorenzo il nostro lievittista che lavora di notte a Ilaria, il mio braccio destro, in laboratorio di giorno. La musica ci permette di alleggerire lo spirito, porta allegria, movimento».

LA RIVOLUZIONE DEL GELATO

«Questa macchina non prevede un banco a vista, ma parliamo di gelato di alta qualità per la ristorazione... comunque, presto avremo un banco di nuova generazione realizzato solo per noi da Motor Power Company, previsto per 18 gusti, anche se noi ne utilizzeremo solo 8. Non siamo una gelateria, vogliamo però offrire un gelato gourmet, calibrato secondo il mio gusto, le mie ricette: ogni gelato avrà la sua ricetta e la sua particolarità. La pasticceria da ristorazione sta alla pasticceria da banco come un film sta a una foto: la seconda è statica, estetica ma fissa, deve avere una perfezione decorativa e funziona-



le; la prima è esperienziale, non sempre perfetta ma con una sceneggiatura che la supporta, un calo di luce, la zoomata... Stiamo disegnando la nuova linea, anche se alcuni must rimarranno, come quello alla ciliegia samba, già presentato a Identità di Gelato, con gocce di acidulato umeboshi, barolo chinato, Amaro di Romagna, aceto di ciliegie ottenuto dai noccioli di ciliegia quando vengono denocciolate – io recupero tutto, ho vinto il premio identità Golose Creatività in Cucina 2021, portando un concetto di risparmio, pane e acqua, un omaggio a Pane Amore e Fantasia di Comencini, alla nostra cultura e al nostro Paese - sotto forma di sorbetto. Comunicazione multistrato».

IL MANHATTAN 54: LA RICETTA IN ESCLUSIVA PER ITALIAN GOURMET

«Sono soddisfattissimo di questo nuovo nato» ci spiega Pedron «e devo riconoscere un enorme merito a Felipe Zuniga, tecnico di pasticceria di Motor Power Company, che è sempre presente ad aiutarmi con le sue competenze, la sua inventiva e un briciolo di follia» ride «Alineata alla mia. Mi ricorda un po' la teoria di Charlie Parker - impara le progres-

sioni armoniche poi dimenticale...È un visionario della tecnica».

Idea e composizione

«Si tratta di un cocktail gelato, quindi un gelato alcolico. Ed è proprio un cocktail, un Manhattan, per la precisione. Da qui il nome e l'omaggio al mitico Studio 54» sorride.

«Ho giocato con uno dei drink alcolici più famosi al mondo, composto di 4 parti di whisky – Canadian o Rye - più 2 parti di un'antica ricetta di Vermouth. Io ho aggiunto delle ciliegie, per dare colore e gusto, e un po' di polpa di amarene a dare profumo. Non abbiamo preso un Manhattan e l'abbiamo congelato: ho dovuto decodificare il gusto del cocktail (ho fatto molta ricerca – ride) per poi scrivere la ricetta ex-novo. Insostituibile,



in questa fase di decodificazione e creazione, il supporto di Felipe Zuniga».

Il contributo essenziale della tecnologia

Un mix impegnativo. «Manhattan 54 non è un gelato al sapore di Manhattan, è un cocktail che vuole essere un gelato. Sappiamo tutti che con queste quantità di alcol un gelato prodotto con macchinari convenzionali sarebbe impossibile: il momento della pressione, l'estrusione, il travaso – si scalderebbe e si scioglierebbe inevitabilmente. Con questa macchina, prodotto direttamente in carapina e tenuto alla temperatura corretta, il gelato a base alcolica è possibile».

Il nostro assaggio

Arriva per noi – e per le foto – il Manhattan 54, bellissimo: una pallina di sorbetto servita in un classico bicchiere da Martini, la foglia d'oro (a ricordare i glitter dorati che scendevano a sorpresa sugli ospiti dello Studio 54 newyorkese), scorza d'arancia e un mini-vinile, realizzato in cioccolato con la punta di un giradischi, con scritto Studio 54. «Rimane un Manhattan vero e proprio, con la sua potenza» ci ricorda Marco Pedron, ridendo e strizzando l'occhio «Due palline picchiano». Concordiamo già alla prima pallina, in allegria.

IL SISTEMA PRINCIPESSA: THE GELATO EVOLUTION

COME RIPRODURRE CON SUCCESSO LA MANTECAZIONE DELL'ARTIGIANO IN UNA MACCHINA, RISPARMIANDO TEMPO, ENERGIA E CONTENITORI. ANCHE DA REMOTO

Principessa è la prima macchina mantecatrice per gelato e granita siciliana che consente la lavorazione del prodotto direttamente in carapina standard. Il movimento, variabile e controllabile, ottenuto con l'impiego della tecnologia *direct drive*, riproduce il lavoro che una volta veniva compiuto dalle braccia dell'artigiano e che oggi viene eseguito dalle macchine. La mantecazione avviene quindi in un solo contenitore che è lo stesso dove gli ingredienti vengono miscelati. Il prodotto non viene estratto e può essere riposto direttamente nel banco di conservazione e distribuzione. Non necessita di acqua per il funzionamento ed il risparmio energetico è sensibilmente superiore rispetto ai tradizionali sistemi. La diagnostica della macchina, inoltre, può essere effettuata da remoto, poiché la macchina è dotata di un proprio Cloud, oltre che di un ricettario personalizzabile.

DA PRINCIPESSA A COMBO

Principessa Combo è il nuovo livello nella "Rivoluzione Principessa": una

stazione di mantecazione mobile che per la prima volta abbraccia sia la fase della produzione sia quella della conservazione, permettendo di personalizzare il prodotto sotto ogni aspetto: dalla consistenza del gelato, alla texture, alla temperatura di servizio. Combo è la macchina Principessa corredata da pozzetti di conservazione Neviera, basati su soluzioni tecnologiche sostenibili attente alla riduzione degli sprechi e al rispetto dell'ambiente. La macchina è concepita per essere adattabile ad ogni tipo di progetto, assemblabile su misura per le esigenze di imprenditori e gelatieri, sia in termini di spazio-lavoro sia di produzione. Combo mantiene le peculiarità di Principessa legate al carattere della sostenibilità: l'eliminazione del raffreddamento ad acqua e del lavaggio della macchina tra un ciclo e l'altro permettono il 100% di risparmio idrico; anche i consumi energetici vengono abbattuti drasticamente fino a diventare i più

UN ALTRO MODO DI FARE IL GELATIERE

Principessa è partita dall'idea di "rivoluzionare il gelato". Di fatto, con la sua introduzione, Motor Power Company ha creato un nuovo segmento di mercato, nato da un prodotto che prima non esisteva e che si è costantemente evoluto. Tutto questo ha fatto sì che nascesse "un altro modo di fare il gelatiere" che ha portato alla nascita di una nuova generazione di gelatieri attenti, capaci di innovare, esplorare e di avere un nuovo rapporto con il cliente: the Gelato Evolution. Il merito va a Motor Power Company, l'azienda fondata da Stefano Grandi, che da oltre trent'anni è protagonista dello scenario internazionale dell'automazione industriale, grazie a un consolidato know-how tecnologico, un occhio sempre attento alle novità high-tech e un orecchio teso alle esigenze del mercato. Quattro anni fa, Motor Power Company si è accostata al mondo del gelato e della gastronomia con l'idea di rivoluzionarli, attraverso l'applicazione non convenzionale delle soluzioni tecnologiche sperimentate in altri contesti.

contenuti della categoria. All'interno dei pozzetti il freddo statico consente di conservare al meglio nelle carapine: una temperatura ideale e costante all'interno del banco permette di servire al meglio in qualsiasi momento gelato o granite. Principessa Combo è una scelta razionale, una macchina che risponde alle sfide del mercato attuali, in cui la staticità penalizza fortemente il lavoro artigianale.