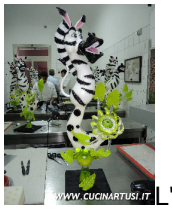
A Palermo, lo zucchero del campione del mondo Emmanuele Forcone

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 09 Giugno 2015 21:02

Grazie alla **Cappello Pastry Academy**, rieccomi qui a parlare della **Coppa del Mondo di Pasticceria 2015** di **Lione**, perchè dopo **Francesco Boccia** ho avuto la fortuna di conoscere ed intervistare colui che è stato il promotore della partecipazione al concorso ed il selezionatore della squadra, della quale fa parte anche **Fabrizio Donatone**. Su questo trio in pochi avevano scommesso qualcosa, invece, i tre pasticceri hanno spiazzato tutti e sono tornati con il premio più ambito per chi partecipa ai concorsi del settore.

Emmanuele Forcone è rimasto a **Palermo** per ben tre giorni, dal **3 al 5 Giugno 2015**, in cui si è cimentato nella realizzazione di una zebra in zucchero, o per meglio dire in isomalto, davanti a otto corsisti, tra cui il Prof. **Pietro Pupillo**, lo stesso **Giovanni Cappello** e **Mauro Lo Faso**, giovanissimo pasticcere emergente e figlio dell'omonimo professionista di nome **Pino**, titolare della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA).



L'isomalto è uno zucchero un po' particolare, poichè ha delle caratteristiche che lo rendono molto interessante nel campo delle sculture artistiche, ad esempio, dopo la sua cristallizzazione, esso rimane trasparente poichè non caramellizza e non imbrunisce, pertanto è facile colorarlo in quanto esso mantiene la brillantezza dei pigmenti aggiunti, inoltre è molto plastico. L'isomalto è un alditolo di solito estratto dalle barbabietole ed è utilizzabile in campo alimentare, esso possiede un potere calorico che è la metà di quello del comune saccarosio, purtroppo però è dimezzato anche il suo potere dolcificante, inoltre non viene metabolizzato dalla flora batterica orale e quindi non contribuisce all'insorgenza della carie, però è meglio non abusarne, poichè in dosi relativamente basse ha un potere lassativo, per fortuna **Emmanuele Forcone** ci fa solo le sculture e non i dolci!

Da questa descrizione del materiale impiegato durante il corso, si fa presto a capire la difficoltà di lavorazione che l'isomalto presenta, di conseguenza anche il perchè dei pochi specialisti che lo utilizzano, **Forcone** è uno di loro, però diviso tra zucchero e cioccolato, il primo per soddisfare il cuore, il secondo, più commerciale, per portare la pagnotta a casa.

Emmanuele è nato in provincia di **Pescara** e dopo aver frequentato l'alberghiero ed intrapreso le prime esperienze in cucina, ha dovuto aspettare la maggiore età per capire che il suo futuro era nel campo della pasticceria. Finalmente a 22 anni **Emmanuele** ha definitivamente girato le spalle al suo lavoro di cuoco per dedicarsi anima e corpo a ciò che gli piaceva di più, ma si sa, la passione ed il talento non si può nascondere, infatti venne notato da **Renato Zara**, dell'omonima pasticceria di Termoli (CB), che gli ha permesso di frequentare quei corsi di pasticceria che lo hanno poi lanciato nel settore e poi nel mondo dei concorsi.

Durante il corso ho scambiato diverse chiacchiere con **Emmanuele**, ne è emersa una personalità forte, ma anche una metodologia di lavoro precisa, con una grande cura per i dettagli, nonchè con una disciplina non comune, credo proprio che queste qualità siano alla base del suo successo, nato dalla bravura e non dalla notorietà.

Infine, secondo me, **Emmanuele** deve essere un bel gourmet, ma ama i gusti semplici e le pietanze non molto elaborate, infatti impazzisce per il babà napoletano, quello tradizionale, chissà quanti gliene avrà forniti l'amico e collega **Francesco Boccia**! Mentre a tavola, ha una netta preferenza per i "quadrucci" in brodo ed i "rosticini", tipici del suo **Abruzzo**.

Adesso vi lascio alla video intervista, non voglio raccontarvi troppe cose su **Emmanuele**, è giusto che le ascoltiate dalla sua voce.

{youtube}0Mn3SYcRLcc{/youtube}

Durante l'ultimo giorno di corso, si è svolta anche una vera parata di grandi professionisti, sono infatti venuti in visita **Biagio Settepani**, noto pasticcere newyorchese originario di **Ventimiglia di Sicilia** (PA), momentaneamente in vacanza a **Palermo**, il già citato **Pino Lo Faso**, nonchè la giovane e promettente **Rita Busalacchi**, palermitana, prima allieva e poi assistente di **Luca Montersino**, pertanto, rimanete sintonizzati su **CucinArtusi.it** perchè prossimamente potrebbero arrivare altre esclusive interviste.

Dopo **Francesco Boccia** ed **Emmanuele Forcone**, per completare la tripletta dei campioni 2015 mi rimane da intervistare solo **Fabrizio Donatone**, ma vi basterà aspettare solo un altro po' perchè presto anche **Fabrizio** terrà un corso alla **Cappello Pastry Academy** e quindi anche lui passerà da **CucinArtusi.it**.

moocasa_albumid=6157014501539198545