

FUCINA creativa

*Originalità, versatilità e manualità
caratterizzano l'attività del pastry chef **Manuel Marzari**
che ora si esprime in nuove creazioni in vista del Fuori Salone di Milano*

È una fucina creativa l'**Atelier di Manuel Marzari**, pastry chef trentino di nascita e veronese di adozione. Qui, come in una bottega rinascimentale, si sperimenta e si crea, e, come in un laboratorio moderno e tecnologico, si insegna e divulga l'arte pasticceria, sia in forma di corsi online e a classi, sia online con sedute in italiano, inglese, persiano oppure, a richiesta, in lezioni video registrate. È proprio qui il pastry chef di Ala, Tn, si è concentrato per preparare dolci su ispirazione nuova, che trae l'ispirazione da ingredienti originali e da arte e design, elementi che fanno parte del suo Dna grazie alla mamma pittrice, e che lui ha coltivato nel tempo e di cui si trovano ampie tracce, e non soltanto di pasticceria, nel suo atelier nel centro di Verona.

INGREDIENTI INSOLITI, RISULTATI CROMATICI AD EFFETTO WOW

Parlando di materie prime Marzari, che da sempre fa della pasticceria innovativa e *free from* la sua cifra stilistica, ha sviluppato l'utilizzo di ingredienti particolari in collaborazione con nutrizionisti esperti di cellachia e di alimentazione legata all'attività sportiva, verificando la componente energetica e gustativa di piante meno note, come amaranto e quinoa, e di cereali, come miglio e avena. In seguito, ha messo a punto barrette senza latticini e zuccheri aggiunti, interessanti perché non solo buone ed energetiche, ma anche in grado di sostituire un pasto. A ciò si aggiungono mono e torte al cioccolato anch'esse senza zuccheri aggiunti, proposte in colori ad effetto wow quali azzurro, blu, lilla, turchese, ottenuti per via naturale con l'utilizzo dell'alga spirulina. Un esempio fra tutti il ciambellone di mousse al mirtillo e cioccolato bianco in un sorprendente verde acqua (in foto), dato dall'alga e da un mix di mirtillo disidratato.





Nella pagina accanto, la Tarte Tatin con meringa vegetale è una delle *frandises* ideate per il Fuori Salone 2022, presentata su un piatto di legno pietrificato. Qui sopra, ciambellone di mousse al mirtillo e cioccolato bianco. I colori del cioccolato:



liquirizia, polline, borragine, frutto della passione, zafferano, menta piperita, lampone, cannella, pino mugo, anice stellato e yuzu. Manuel Marzari con il dessert preparato per Olio Officina Festival a Milano, con spuma all'olio del Garda DOP e limone del Garda con crumble alla liquirizia.



APPEAL MATERICO

Pensando al **Fuori Salone del Mobile**, in giugno, il pastry chef ha messo a punto creazioni di grande modernità, anche grazie ad aspetto materico e presentazione, coerente ad una rassegna come la Design Week milanese. Per questo appuntamento ecco qualche anticipazione, preceduta da creazioni a tema messe a punto nel suo atelier, come il dessert al cioccolato dalle sfumature ispirate alle lavorazioni del marmo naturale, preparato con una base di burro di cacao con marshmallow e originale spruzzatura. Dal marmo passiamo infatti ai tris di *frandises* presentate su un piatto di legno pietrificato, in programma a Milano. Una di queste è una Tarte Tatin (in foto) con meringa vegetale a base di acquafaba e mela trentina Golden



Delicious della Val di Non, su frolla croccante e salsa senza latticini al caramello, con decorazione in isomalto e meringa bruciata con il cannello. E all'ultima potremmo trovare ulteriori sorprese, magari di gelato...

ELABORAZIONI DEL TERRITORIO

Marzari è un creativo, spesso impegnato ad innovare con ingredienti inusuali, ma ama anche utilizzare materie prime del suo Trentino, come le citate mele della Val di Non, ed eccellenze della zona del Garda, come in due recenti occasioni. A Olio Officina Festival a Milano, egli ha infatti proposto Spuma all'olio del Garda DOP e al limone del Garda con *crumble* innovativo alla liquirizia, mentre a Hospitality, a Riva del Garda, Tn, ha presentato Profumi del Garda, rivisitazione in forma di gelato da ristorazione con gli stessi ingredienti identitari. L'olio del Garda DOP è spesso al centro della sua proposta di pasticceria *gluten free* e *free from* (senza uova, latticini, coloranti, conservanti e preparati) attenta alle intolleranze - Marzari collabora da tempo con AIC Veneto e Trentino -, che trova sbocco non solo nei corsi in Atelier e online (manuelmarzari.com), ma anche nello sviluppo di linee di biscotteria e di

prodotti per la prima colazione in hotel. Un ambito, questo, sempre più interessato alle sue elaborazioni creative dall'elevato appeal cromatico, sia per accelerare la ripresa di un settore molto provato dalla pandemia, sia per dare nuovo impulso all'allestimento di buffet di dolci in eventi e manifestazioni.

Emanuela Balestrino



Torta al frutto della passione con ganache allo yuzu e lampone gelato all'arachide e marshmallow al miele di lampone. A destra, supporti per dolci dall'appeal materico.

