



GOLOSITÀ RAGIONATA

IL NUOVO LIBRO DI FRÉDÉRIC BAU,
PASTICCERE INNOVATORE DELLA MAISON VALRHONA.



EDITORIALE

«È un piacere vedere l'intero mondo della gastronomia trasformarsi, evolvere verso pratiche sostenibili che ormai integrano stagionalità, filiere corte, prodotti naturali, materie prime più ecologiche ma anche verso una riduzione degli sprechi alimentari. Nel mondo della pasticceria questa evoluzione è sicuramente più recente, ma non per questo meno importante. È in atto una vera e propria trasformazione... Oggi i consumatori non vogliono più dover scegliere tra buono e sano (buono per il palato e sano per il corpo): desiderano entrambi! Tutti insieme, la community di maestri pasticceri, artigiani e fornitori che quotidianamente li accompagnano, abbiamo la responsabilità di offrire loro dessert e ricette belle e buone, nel rispetto del corpo e del pianeta. Che bella sfida per noi!

La Golosità Ragionata è stata un'opzione, poi una filosofia, e finalmente è diventata realtà. Questo libro segna una tappa fondamentale nella storia della pasticceria e rappresenta il nesso tra principio e traguardo. Parliamo di traguardo perché quando Frédéric ha intrapreso questa strada insieme al suo team, 14 anni fa, era l'unico ad interessarsi all'argomento.

Come ogni visionario, ha dovuto combattere, senza mai abbassare la guardia, perché sapeva che il futuro si giocava con questa nuova idea di pasticceria, altrettanto deliziosa ma più responsabile. Infine, questo libro permette di mettere nero su bianco tutte quelle ore di lavoro, prove, degustazioni, «smantellamento» delle credenze, ricerche di nuove formulazioni, confronti con esperti di nutrizione e scienza ma anche con i «giovani»: il suo team che lo portava a mettersi costantemente in discussione e, naturalmente, con i suoi colleghi, tra cui Pierre Hermé, con il quale ci sono state tante conversazioni sull'argomento... e allo stesso tempo, segna l'inizio di una nuova era, di una gastronomia più responsabile, un nuovo modo per ispirare gli artigiani del gusto, per aiutarli a differenziarsi e accompagnarli verso l'uso di pratiche più responsabili. È proprio la filosofia di Valrhona!

Da 30 anni Frédéric ci sprona, ci fa riflettere e soprattutto ci aiuta ad avanzare! Noi di Valrhona crediamo tanto quanto lui in questo nuovo percorso che ci permette di unire il buono, il bello e il bene e che si impone come un'evidenza! Sono orgogliosa di come siamo riusciti ad accompagnare Frédéric in questo percorso.

Questa appassionante sfida richiederà molto lavoro per ciascuno di noi, ci porterà a metterci in discussione nel nome di una grande ambizione: conciliare piaceri golosi con un impatto positivo per tutti, dal produttore al consumatore finale, senza dimenticarci del pianeta.»

Clémentine Alzial, Direttrice Generale Valrhona.

Perché si parla di Golosità Ragionata?

Golosità e responsabilità: due parole che pensiamo essere opposte ma che in realtà vanno bene insieme. Anzi, benissimo!

UN PIACERE PURO...

In pasticceria, la ricetta del piacere è nota da decenni, per non dire da secoli: tanto burro, uova in abbondanza, una buona dose di farina e zucchero a volontà... Un peccato talmente delizioso che gli eccessi erano sempre perdonati, soprattutto in un'epoca in cui non esistevano dispositivi refrigeranti. Ma oggi, il benessere e la cura del proprio corpo sono due priorità assolute.

La felicità di gustare un buon dessert non può essere completa se la ricetta contiene anche solo qualche grammo di senso di colpa. Con Golosità Ragionata, Frédéric Bau, Pasticcere Innovatore della maison Valrhona, risolve finalmente l'equazione impossibile: conciliare passione e responsabilità, emozione e nutrizione. Inoltre, realizza il sogno di ogni goloso introducendo una nuova pasticceria che unisce leggerezza e golosità.

«Nel 2004 ho avuto il piacere di intervenire in una conferenza insieme all'illustre Pierre Gagnaire. Spiegava come ha deciso di sviluppare la sua cucina usando meno burro e immaginando nuovi metodi per realizzare creazioni golose. Ha ricordato che «se siamo i garanti della felicità dei nostri clienti, siamo anche i protettori del loro benessere». Ho capito che anche la pasticceria doveva mettersi in discussione e rivoluzionare alcune ricette che cambiavano dagli anni '50».
Frédéric Bau.

Il Pasticcere Innovatore creatore dell'École Valrhona è diventato il precursore di questa annunciata evoluzione/ rivoluzione della pasticceria. Ha iniziato ad esplorare il concetto di Golosità Ragionata con il supporto del medico nutrizionista Thierry Hanh e con il dipartimento di Ricerca e Sviluppo di Valrhona, convinto che un dessert debba essere bello, buono e sano allo stesso tempo. Una sottile alchimia basata su delicatezza e la moderazione. Ricette, tecniche, ingredienti, consigli... Questo libro è l'esito di 15 anni di lavoro e per la prima volta formalizza i principi fondanti della Golosità Ragionata.





FRÉDÉRIC BAU, CREATORE DI DOLCI IMPEGNATO

Maestro pasticciere talentuoso e iconoclasta, il creatore dell'Ecole Valrhona, oggi Pasticcere Innovatore della maison Valrhona, ha già firmato cinque libri di riferimento sul cioccolato. Curioso e appassionato, il maestro creativo è anche autore di deliziose ricette. L'ispirazione non gli manca mai quando si tratta di rivoluzionare il repertorio. Amante del gusto, Frédéric Bau ha conservato l'entusiasmo della sua infanzia, un'incredibile capacità di stupirsi e soprattutto di porre la domanda giusta: perché? Perché fare come abbiamo sempre fatto, perché non introdurre nuovi savoir-faire, perché non provare, inventare, innovare? Per lui, infrangere le regole è un dovere per far progredire la professione e anticipare i cambiamenti nella società. Impertinente ma sempre pertinente, è rinomato per la sua capacità di seguire le sue idee più piccole, che sviluppa e coltiva fino a farle diventare grandi idee: proprio come la Golosità Ragionata, che potrebbe benissimo segnare una vera e propria svolta nella pasticceria contemporanea e per Valrhona.



PIERRE HERMÉ, SUO AMICO E COMPLICE, CONVINTO

Tutti coloro che sentono battere forte il cuore al pensiero di una torta al limone o di una mousse al cioccolato possono stare tranquilli. *«La mia idea è trovare nuovi metodi per ottenere lo stesso risultato emotivo di una ricetta classica. La Golosità Ragionata ha raggiunto il suo obiettivo quando il cliente non si rende conto che sta mangiando un dessert più sano con meno calorie»*, spiega Frédéric Bau.

Un ottimo modo per dimostrare la rilevanza dell'approccio è stato appoggiarsi alle icone della golosità contemporanea come il suo amico, maestro e complice, Pierre Hermé. Colpito dalla versione *«responsabile»* della sua famosa Tarte Infiniment Vanille, il creatore del sublime Orphéo ha chiesto a Frédéric Bau di sviluppare una versione *«responsabile»* dei suoi dessert più celebri. Le 4 ricette compaiono nel libro e saranno presto presentate nelle vetrine delle boutique parigine Pierre Hermé. *«Il regalo più bello che potessi sognare!»* aggiunge Frédéric Bau.

GOLOSITÀ RAGIONATA, PASTICCERIA RESPONSABILE



A differenza delle tendenze del «senza» o dello «zero», la Golosità Responsabile è la filosofia del meglio. «Nessun divieto, nessun ingrediente tabù, ma semplicemente un dosaggio attento delle quantità. Il burro e lo zucchero possono essere utilizzati, ma solo se sono necessari. Si utilizza esclusivamente quello che serve e niente di più.

La Golosità Ragionata è una pasticceria a base di prodotti freschi e di stagione, è la pasticceria del domani secondo me», dice Frédéric Bau. Gnam, se Golosità Ragionata significa un piacere responsabile, nulla le impedisce di essere irresistibile.



«La Golosità Ragionata ha raggiunto il suo obiettivo quando il cliente non si rende conto che sta mangiando un dessert più sano con meno calorie».

VALRHONA CONDIVIDE LA VISIONE DI UNA PASTICCERIA CREATIVA E RESPONSABILE

Valrhona si è posta la missione di stimolare un movimento collettivo che riunisce tutti gli attori del settore del cacao, del cioccolato e della gastronomia per incentivare una filiera giusta e sostenibile e una gastronomia creativa e responsabile. La Golosità Ragionata, definita da Frédéric Bau, Direttore creativo della maison Valrhona, si iscrive pienamente nella ragion d'essere dell'azienda.

«Da 30 anni Frédéric ci sprona, ci fa riflettere e soprattutto ci aiuta ad avanzare! Noi di Valrhona crediamo tanto quanto lui in questo nuovo percorso che ci permette di unire il buono, il bello e il bene e che si impone come un'evidenza! Sono orgogliosa di come siamo riusciti ad accompagnare Frédéric in questo percorso. Questa appassionante sfida richiederà molto lavoro per ciascuno di noi, ci porterà a metterci in discussione nel nome di una grande ambizione: conciliare piaceri golosi con un impatto positivo per tutti, dal produttore al consumatore finale, senza dimenticarci del pianeta».

Clémentine Alzial, Direttrice Generale Valrhona.



UNA GUIDA PRATICA DI RIFERIMENTO PER I PROFESSIONISTI

Frutto di 15 anni di ricerca e savoir-faire, Golosità Ragionata è una vera e propria opera d'arte, ma è anche uno strumento pensato per accompagnare i professionisti. Pedagogico e funzionale, il libro presenta innanzitutto l'approccio con i suoi pilastri nutrizionali e scientifici. Dopodiché, Frédéric Bau passa alla pratica. Nel corso delle pagine, spiega punto per punto come passare da una ricetta tradizionale a una ricetta golosa e responsabile, attraverso numerosi esempi concreti. Si ritrovano i più grandi classici della pasticceria, ma anche creazioni ispirate a Pierre Hermé. Golosità Ragionata è quindi destinata a diventare una guida di riferimento che risponde alle problematiche concrete dei pasticciere e li porta verso questa nuova visione della pasticceria, improntata sul futuro.

UN'OPERA MOLTO PERSONALE PER UN PROGETTO COLLEGIALE E REGIONALE

Diversi esperti di Valrhona si sono impegnati nella realizzazione di quest'opera, in particolare José-Manuel Augusto, assistente di Frédéric Bau, Aurélie Saglio e Romain Socrate, ingegneri di Ricerca & Sviluppo di Valrhona.

Stretto collaboratore di Frédéric Bau, **José-Manuel Augusto** ha accompagnato la genesi di questo libro dall'inizio alla fine, concentrandosi in particolare sul difficile compito del calcolo e della scrittura delle ricette.

-
Aurélie Saglio, ha lavorato sugli ingredienti e partecipato alle numerose degustazioni necessarie per mettere a punto le ricette.

-
Romain Socrate, pasticciere e ingegnere al tempo stesso, ha messo tutta la sua esperienza nelle texture cremose e ha aiutato gli autori a oltrepassare i limiti della loro creatività.

-
Benjamin Heuzé, Direttore artistico dell'agenzia Juste Ciel a Valenza, ha consentito la realizzazione dell'intero libro :

«Un libro di portata internazionale, immaginato e proveniente da una cultura regionale» Frédéric Bau.



GOLOSITÀ RAGIONATA

UN LIBRO D'ARTE
PASTICCIERA FIRMATO
DA ÉDITIONS DE LA
MARTINIÈRE

Mentre alcuni dessert sono veri e propri capolavori di precisione ed eleganza, il libro Golosità Ragionata è altrettanto sontuoso e soddisferà sia i professionisti che i golosi. Nelle fotografie di Guillaume Czerw, ingredienti e trame golose si rivelano come paesaggi astratti, valorizzati dalla stampa dell'Imprimerie des Deux Ponts, nominata «Entreprise du Patrimoine Vivant». Un'edizione molto bella all'altezza della reputazione di questa grande maison, Éditions de La Martinière.



Formato 220 x 285 mm - 336 pagine - 49 €

In vendita in tutte le librerie

Éditions de La Martinière

// GOLOSITÀ RAGIONATA //

**Di Frédéric Bau, Pasticcere Innovatore della
maison Valrhona.**



Frédéric BAU

ARTISTA E ARTIGIANO

Responsabile della creazione presso Valrhona, Frédéric Bau è soprattutto un talentuoso pasticciere francese, formatosi al fianco dei più illustri maestri.

Nato nel 1965 in Lorena, scopre la pasticceria in famiglia e in seguito lavora come apprendista presso Pierre Koenig a Metz. A 17 anni vince il titolo di «Meilleur Apprenti de France» e l'anno successivo realizza il suo sogno di lavorare con Claude Bourguignon. Il rinomato pasticciere di Metz diventa il suo mentore e lo presenta a Pierre Hermé, due anni dopo. Frédéric Bau raggiunge il maestro della pasticceria moderna a Parigi e scopre un'altra visione della sua professione: «Prima facevo delle torte; con Pierre Hermé, sono diventato un pasticciere». Nel 1987, entra in Valrhona e perfeziona la sua conoscenza del cioccolato. Nel 1989, fonda l'École du Grand Chocolat Valrhona, istituzione che dirige per 20 anni per trasformarla in un leader del savoir-faire tecnico del cioccolato. I più grandi nomi della pasticceria internazionale condividono ancora oggi le loro idee e tecniche in questo centro di formazione pionieristico, diventato un punto di riferimento per tutti gli artigiani del gusto.

MONSIEUR CHOCOLAT

Pioniere dei menu all-chocolate, è uno dei pochi maestri che padroneggiano il giusto equilibrio nell'interpretazione del cioccolato dolce e salato. Nel 2012, sviluppa il cioccolato Dulcey 32%. Nel 2017, organizza «De Main de Maître», una serie di conferenze e dimostrazioni ispirate alle tecniche artistiche, per condividere la sua visione del processo creativo con i clienti privilegiati Valrhona e i professionisti di tutto il mondo della gastronomia. Sempre alla ricerca di idee innovative, è propositivo nell'offrire ai clienti Valrhona nuove ricette e consigliare loro come utilizzare al meglio le nuove coperture.

Autore di molti libri, ha partecipato a diversi show televisivi culinari: è stato membro della giuria del «Meilleur Pâtissier» e presentatore della semifinale nel 2017, ha partecipato a «Top Chef» speciale cioccolato nel 2018 ed è stato presentatore della seconda stagione della trasmissione «Les Rois du Gâteau» al fianco di Cyril Lignac nel 2019.

www.fredericbau.com

Con la collaborazione di:

Thierry Hanh è medico nutrizionista. Libero consulente nel settore della gastronomia, ha fondato il sito www.nutrissime.com.

Testi:

Bénédicte Bortoli è editrice e consulente. Formatasi in cucina presso la scuola Ferrandi e in enologia, è anche autrice di bellissimi libri dedicati principalmente al tema della gastronomia.

E il contributo di:

Raphaël Haumont è ricercatore in fisico-chimica e professore presso l'Università di Parigi Saclay V. Con questo spirito, ha istituito una cattedra sulla «Cucina del futuro» e, con il maestro Thierry Marx, ha creato il centro francese di innovazione culinaria.

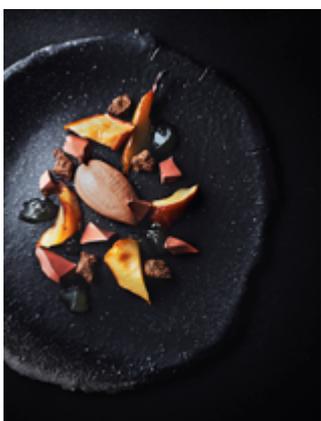




MILLE FEUILLES



CLAUDINE



LEVER LE VOILE



NAMACHOCO

Ricette e fotografie su richiesta.

A PROPOSITO DI VALRHONA

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, «Insieme, facciamo del bene con del buono», esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% del cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile.

www.valrhona.com

CONTATTO STAMPA:

MN Comm

346 6600299 / viviana.pepe@mncomm.it

349 0763206 / claudio.colombo@mncomm.it




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®