



Il Pastry-chef Pierfederico Pascale all'Alberghiero di Ladispoli

Descrizione



Inizia come pasticciere al Cannavacciuolo Caf  Bistrot di

Novara dove ricopre anche il ruolo di Sous-Chef di Cucina e collabora al traguardo della prima Stella Michelin, successivamente Pastry-chef a Villa Crespi e quindi Corporate Pastry-chef del Gruppo, cui   affidata la gestione creativa e organizzativa delle pasticcerie di tutte le strutture:   Pierfederico Pascale, che marted  1  aprile ha tenuto una lezione agli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli, grazie ad un'iniziativa coordinata dal Prof. Domenico Falzarano e dal Prof. Marco Erra, Docenti di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici.

  Senza la collaborazione non si pu  raggiungere nessun obiettivo , questa la filosofia alla base del successo di Pascale che esorta tutti gli appassionati e i professionisti del settore ad avere il coraggio di evolversi ma con la maturit  e la consapevolezza adeguate, rischiando anche di sbagliare, perch :   ogni cosa servir  ad arrivare esattamente l , dove doveva .



Quali gli elementi imprescindibili per raggiungere i propri

obiettivi? Innanzitutto ha sottolineato Pascale i risultati arrivano con il tempo, dunque la pazienza è indispensabile, ma altri ingredienti sono la costanza, l'umiltà, la disponibilità a fare sacrifici e, soprattutto, il coraggio. Cerco di portare molta cucina nella pasticceria spiega ancora Pascale tanto è vero che credo di uscire dallo stereotipo di pasticciere e mi piace definirmi più un cuoco dolce che contamina la pasticceria. Di fronte ad un'attentissima platea di allievi in divisa, Pierfederico Pascale ha preparato un dessert dedicato all'apicoltura e basato sul miele. Con il primo stadio di fermentazione, l'idromele, ha spiegato ho voluto fare un cocktail che prende proprio il suo nome Idrotonic, dona freschezza al dessert e pulisce il palato. Si passa poi al secondo stadio di fermentazione, ovvero l'aceto di miele, lavorato a gel e ridotto per donare quel tocco di acidità che, come a chiudere il cerchio, un tocco di freddo, ma grasso. Un dessert che ha la persistenza del gusto, una volta terminato il



dessert.

La passione per l'apicoltura, in Pascale, è

profonda: si stima che le api contribuiscano alla sopravvivenza di oltre l'80% delle specie vegetali presenti sulla terra, garantendo la biodiversità, fondamentale per l'alimentazione della popolazione umana e animale di tutto il mondo ricorda Pascale se le api sparissero, le conseguenze sulla produzione alimentare mondiale sarebbero devastanti, perché molte piante non verrebbero impollinate e non potrebbero più diffondersi, crescere e prosperare. Ognuno può contribuire a migliorare la vita delle api semplicemente tenendo qualche fiore o pianta sul davanzale della finestra, sul terrazzo o in giardino, osserva ancora Pascale organizzando il proprio spazio verde per offrire sostentamento alle api anche quando l'ambiente circostante non offre molte possibilità. Un modo semplice e piacevole per contribuire alla salvaguardia della biodiversità del nostro pianeta. Una giornata memorabile, quella trascorsa oggi nella Sala Nica dell'Istituto, che ha entusiasmato docenti e allievi. Un ringraziamento speciale al Pastry-chef Pierfederico Pascale è giunto dalla Preside Prof.ssa Loredana Saetta e dalla Vicepreside dell'Alberghiero Prof.ssa Anna Capodacqua.