

Global Chef Challenge, un lecchese tra i migliori pasticceri del mondo

Di Marco Milani - 09/06/2022



Antonio Dell'Oro

sul podio di Abu Dhabi

Il pastry chef di Pescate Antonio Dell'Oro secondo nella prestigiosa competizione svolta ad Abu Dhabi

“Il risultato ha ripagato di tutti gli enormi sacrifici fatti. Sicuramente uno dei concorsi più difficili e intensi a cui abbia mai partecipato”

PESCATO – Il pastry chef **Antonio Dell'Oro** torna a far parlare di sé. Il pescatese, da 4 anni pasticciere Senior della **Nazionale Italiana Cuochi (Nic)**, si è distinto nella finale mondiale

del **Global Chef Challenge** svolta nell'ambito del **congresso World Chef** di **Abu Dhabi**. Un palcoscenico culinario di grandissimo prestigio che, con cadenza biennale, raccoglie i migliori chef di tutto il mondo suddivisi in tre categorie: **Global Senior Chef** e **Global Junior Chef** (concorsi legati esclusivamente alla cucina) e **Global Pastry**, dedicato al mondo pasticceria.

Antonio Dell'Oro, 36 anni, attualmente è **Pasticcere Coordinatore** della rinomata e storica **Pasticceria Marchesi 1824 Milano** (boutique in Galleria Vittorio Emanuele, Monte Napoleone, Santa Maria alla Porta, Mount street Londra), affianca il maestro **Diego Crosara** e coordina una squadra di 25 pasticceri oltre a occuparsi di ricerca e sviluppo. “Dopo aver vinto e strappato il pass per la finale durante le selezioni nel 2019 tra le nazioni del Sud Europa, mi sono presentato alla finale (svoltasi dal 30 maggio al 3 giugno scorsi) più agguerrito che mai – ha raccontato Dell'Oro -. Volevo difendere i colori azzurri e portare più in alto possibile il tricolore tra le 12 nazioni più forti al mondo. Al mio fianco in questa avventura il compagno di squadra **Luca Bnà**, giovane e talentuoso Pasticcere Juniores Nic di Mirandola (MO)”.



Il pastry chef pescatese ha lavorato oltre un anno per arrivare preparato alla finale: “Ci siamo preparati per circa un anno e mezzo con diversi allenamenti, test e gare presso la scuola cast Alimenti di Brescia dove con i coaches **Diego Crosara** e **Francesco Boccia** abbiamo progettato, studiato e testato un programma gara molto articolato. In gara deve funzionare tutto come un orologio svizzero e per tirar fuori l’eccellenza è fondamentale studiare. In queste competizioni si scrive il futuro della pasticceria mondiale, è importantissimo innovare, sperimentare nuovi abbinamenti, nuove tecniche, nuovi metodi di cottura che col tempo vengono portati anche nella quotidianità”.



Ci vuole esperienza per affrontare un percorso così complesso. Non solo fantasia, ma anche la capacità di applicare metodi scientifici nelle lavorazioni: “8 le ore a disposizione per realizzare: una torta tra gli 800 e 900 grammi (entro la 5^a ora di gara) utilizzando come ingrediente cardine la clementina; 6 dessert al piatto uguali utilizzando bergamotto, camomilla e cioccolato al latte Bahibe (entro la 6^a ora) e infine una struttura artistica in cioccolato tra i 110 e 120 centimetri di altezza utilizzando più tecniche innovative applicate alla lavorazione del cioccolato. Il tutto doveva seguire il tema imposto dal comitato: ‘Le 1001 notti arabe’. Severe le regole e i giudizi applicati dai 7 giudici: oltre al gusto che rappresentava il 50% totale dei punti, durante lo svolgimento delle lavorazioni nei box siamo esaminati dagli occhi attenti dei giudici che controllano pulizia nelle esecuzioni, utilizzo delle tecniche più

innovative, rispetto delle regole Haccp, lavoro di squadra, esecuzioni e processi di trasformazione dell'alimento”.



Antonio

Dell'Oro col maestro Diego Crosara

In un'epoca dove la cucina è sbarcata in modo prepotente in televisione e fa sembrare tutto facile, Dell'Oro mette in guardia: “Ci vogliono tanto studio, impegno e umiltà. A 36 anni, dopo 20 anni che faccio questo mestiere, posso dire di cominciare a raccogliere i primi frutti. Devi essere disposto a sacrificare sabati, domeniche, festività, affetti e magari, dopo il lavoro, devi rimetterti sui libri perché se vuoi aumentare le competenze puoi solo studiare. Se non ci sono cuore e passione, e si fa questo mestiere solo per lo stipendio, allora non si va lontani. Al contrario, dopo anni di sacrifici, adesso stanno arrivando grandi soddisfazioni. Devi essere focalizzato sugli obiettivi che vuoi raggiungere, impegnarti e essere umile”.

Antonio Dell'Oro, con delle vere e proprie opere d'arte, ha conquistato una splendida medaglia d'argento dietro alla corazzata Singapore (di pochissimi punti) e davanti alla temibilissima Francia. La spedizione italiana, capitanata dal general manager **Gianluca Tomasi**, ha schierato

tutte e tre le categorie conquistando: oltre al 2° posto del pastry chef lecchese, è arrivato il successo nella categoria Global Senior e un altro argento nella Global Junior.



“Il risultato finale ha ripagato di tutti gli enormi sacrifici fatti, del tempo sottratto al lavoro e ai propri cari. Un progetto in cui abbiamo creduto fin da subito – ha concluso il lecchese -. Sicuramente uno dei concorsi più difficili e intensi a cui abbia mai partecipato che mi ha portato ad accrescere il mio bagaglio professionale e raggiungere livelli di preparazione e conoscenza altissimi. I sacrifici vengono sempre ripagati, è una vittoria inseguita e meritata. I ringraziamenti sono infiniti: grafici, progettisti, vetrai, fabbri, falegnami tantissime figure hanno contribuito al raggiungimento di questo obiettivo, ma un grazie speciale va alla famiglia della Nazionale Italiana Cuochi e alla Federazione Italiana Cuochi, senza di loro tutto questo non sarebbe stato possibile”.

La torta “Discovering Italy”



“Abbiamo voluto portare l’Italia con i nostri sapori e gusti madre facendo sempre focus all’utilizzo della clementina come da regolamento imposto. Era così composta: alla base un croccante al bacio di dama alle mandorle, mousse leggera al choco bahibe, cremoso alla clementina, gelee clementina e frutto passione, crema al mascarpone con profumo di caffè e mandarino, mousse bahibe, glassa di copertura al mandarino caramellato. Decorazione centrale realizzata in zucchero tirato e soffiato”.

Il dessert “The arabian flower”



“Dessert abbastanza complicato visto che il regolamento ci chiedeva obbligatoriamente l’utilizzo del bergamotto, del cioccolato al latte bahibe e un’infusione. Inoltre un dessert da competizione deve rispettare un parte principale (mousse o bavarese), una ghiacciata gelato, la salsa, frutta fresca e una parte calda. La nostra scelta è stata di realizzare un cilindro di frolla alla camomilla che conteneva un cheese cake al bergamotto caldo, su di esso abbiamo appoggiato una cialda a forma di fiore al bergamotto e una al cioccolato bahibe che sostenesse dei “petali” di mousse al cioccolato, con ganache alla camomilla. Nel mezzo un gelato alla camomilla. La parte della salsa e frutta a base di ananas è stata realizzata sul fondo del piatto”.

La struttura artistica: 1001 notti arabe



Un particolare della scultura di cioccolato

“Realizzata interamente in cioccolato rappresenta le collezioni 1001 notti arabe espresse durante l’età dell’oro islamica. Abbiamo sviluppato la nostra rappresentazione artistica portando in maniera massiva l’architettura e gli arredi tipici attraverso colori caldi e d’orati. Magia, la musica, i contorni floreali protagonisti indiscussi nei racconti, vengono espressi dando corpo e slancio alla struttura. “Abu”, l’immancabile scimmia compagna di mille avventure di Aladdin, e la lampada magica meravigliosa donano la parte viva e illusionistica del tema. L’amore tra il Re e la sua sposa tra passione, tragedie e lettere di racconti senza fine. Lettere che gli permetteranno di fermare delitti e coronare un amore lungo 1001 notti o, chissà, forse più...”.



[Scarica il PDF pagina](#)