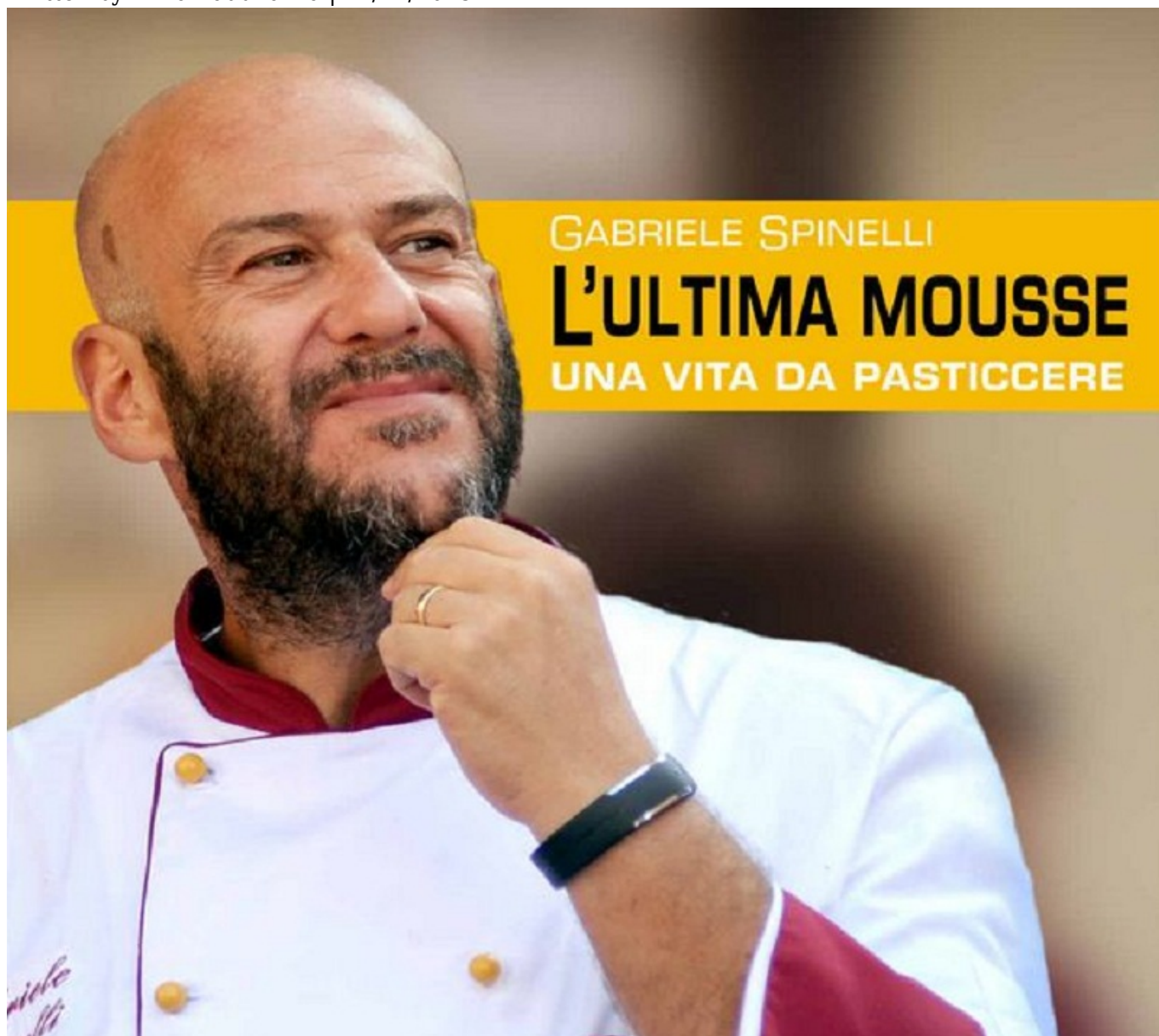
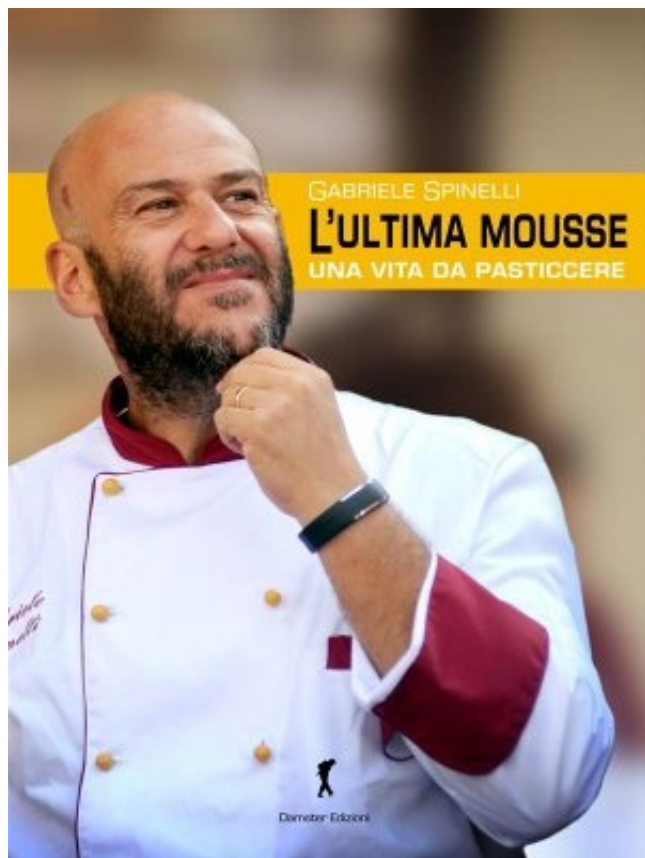


L'Ultima Mousse. Gabriele Spinelli tra ricette, ricordi ed emozioni

written by Enzo Radunanza | 14/12/2015



L'Ultima Mousse. Una vita da pasticciere di Gabriele Spinelli è un personale viaggio nei ricordi scanditi da tante ricette di cui si rivelano trucchi e procedimenti segreti.



Quando ho ricevuto l'invito per la presentazione del libro **"L'Ultima Mousse. Una vita da pasticciere"** di **Gabriele Spinelli** ho pensato che si trattasse dell'ennesimo libro di ricette. Anche se scritto da uno dei pasticceri bolognesi più talentuosi ed affermati, immaginavo la consueta impostazione che ritroviamo nei libri e sul web: presentazione ricetta, ingredienti e procedimento.

Ma, già nel corso dell'incontro, tenutasi l'8 dicembre nel cuore di Bologna presso il Mercato delle Erbe, ho intuito che **"L'Ultima Mousse"**, pubblicato da Damster Edizioni per la Collana **"I Maestri del Loggione"**, offriva molto più delle ricette, che pure sono numerose e ottimamente descritte spaziando dalla pasta frolla ai bignè, dalla Zuppa inglese al Pan di Spagna, dalla pizza agli altri lievitati, dalle creme alla mousse che viene richiamata nel titolo.

L'Ultima Mousse. Una vita da pasticciere consente di approfondire l'essenza dell'uomo e non solo del professionista, dimostrando a tutti che si può costruire il proprio futuro e scegliere il lavoro che si ama, a patto che ci si mettano impegno, preparazione, dedizione, umiltà, entusiasmo. Non ci si deve mai stancare di imparare e di confrontarsi con gli altri e Gabriele Spinelli ne è la dimostrazione.

Con questo bellissimo libro, che costa meno di 10,00 euro, Spinelli ci conduce in un personale viaggio nei ricordi, raccontando dei suoi inizi e delle tappe importanti della carriera, presenta i suoi Maestri e i suoi amici, rende un tributo agli affetti familiari, rivela la predilezione per l'autunno che, con i suoi colori e i profumi, ispirano la sua creatività nel bellissimo laboratorio **"Dolce Salato"** a Pianoro, ricavato dal restauro di un vecchio mulino ad acqua dei primi dell'Ottocento.

Il filo conduttore di tutti questi momenti è la pasticceria, una vera e propria arte che per "Lele" è un misto di tradizione ed innovazione, tecnica e sperimentazione, conoscenza ed improvvisazione. Non può mancare l'entusiasmo perché *"Quando c'è l'entusiasmo, scrive Spinelli, ci sono anche passione e attenzione e, di conseguenza si limitano gli errori"*.

Per sapere dove arrivare bisogna sapere da dove partire.

Rispetto ad altri libri di ricette, “**L’ultima mousse**” non si limita ad elencare gli ingredienti e a spiegare il procedimento ma segue un principio importante ribadito più volte dall’autore: “**Per sapere dove arrivare bisogna sapere da dove partire**”. Il pasticcere bolognese, infatti, spiega che ogni preparazione richiede la preventiva conoscenza tecnica delle materie prime perché solo in questo modo si attribuiscono ai prodotti finali le caratteristiche desiderate.

E infatti, il lettore scoprirà quali sono i **vari tipi di farine** e, soprattutto, quali utilizzare in ogni preparazione, **come scegliere gli ingredienti e come lavorarli**, come impostare la temperatura del forno e tanti altri trucchi del mestiere appresi da Spinelli nel corso della sua esperienza e frutto del confronto continuo con tanti altri pasticceri che sono diventati anche degli amici. Proprio l’importanza dello scambio e della collaborazione è stata la spinta a fondare, con altri colleghi, l’**Associazione pasticceri Bolognesi** perchè, come scrive lui stesso, “*Chi vuole diventare pasticcere o per chi vuole semplicemente fare qualche dolce in casa il confronto e il dialogo non devono mancare mai*”.

Se l’emozione dimostrata alla presentazione, e la lettura del libro stesso, non bastassero a rivelare il carattere sensibile e semplice di **Gabriele Spinelli**, basta leggere le prefazioni di tre colleghi e Maestri che hanno espresso affetto e stima nei suoi confronti. **Roberto Sarti**, Presidente dell’Associazione Pasticceri Bolognesi, lo descrive testardo, sognatore e generoso mentre il **Maestro Gino Fabbri**, ne mette in luce la sensibilità, la motivazione, l’attenzione ai piccoli particolari nonché la capacità di confrontarsi con i colleghi, di giudicare e farsi giudicare, mettendosi in gioco verso gli altri e verso se stesso.

La terza prefazione è quella dell’amico **Francesco Elmi** che è stato il primo insegnante di “Lele” e colui che gli ha acceso la passione per la pasticceria. Si erano incontrati nella gelateria della famiglia Spinelli oltre venti anni fa e, da allora, non hanno mai spesso di collaborare a vario titolo e di essere amici. C’è da credergli, quindi, quando descrive Gabriele come curioso, instancabile, determinato e capace.

L’Ultima mousse si articola in capitoli che ripercorrono la vita di Spinelli, raccontata in prima persona come un intimo diario personale e scandita dalla presenza costante della pasticceria. Ogni dolce, ogni lavorazione, ogni profumo e ogni sapore, rievoca esperienze umane e professionali tra affetti familiari, amicali e grandi maestri. Da ognuno di loro l’autore ha appreso qualcosa che unita al suo talento, alla perseveranza e all’entusiasmo lo hanno trasformato nel professionista che oggi conosciamo. Gabriele non è, sicuramente, giunto alla sua “ultima mousse” perchè la voglia di imparare, di dare e darsi, di fare meglio e di più fa parte di questo grande esponente della pasticceria bolognese e italiana.

Il libro è disponibile sia su carta che in formato e-book.

Compra subito il libro su Amazon:

Autore: Gabriele Spinelli

Editore: Damster Edizioni- Collana I Maestri del Loggione

Data di uscita: dicembre 2015

Pagine: 110 (formato 20,5 x 22,5 cm)

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 9,00 (anche in formato e-book)
