



## Oltre il dessert: le forme del gusto secondo Walter Musco

*Dalla galleria d'arte alla pasticceria d'autore: il percorso del pastry chef romano attraversa i linguaggi visivi, trasformando ogni dolce in un racconto che unisce tecnica e cultura contemporanea*

Che si tratti di Pollock o di una zuppa inglese, di Kapoor o di un maritozzo, la domanda resta la stessa: cosa significa creare qualcosa destinato a restare?

È su questa traiettoria che si sviluppa il lavoro di **Walter Musco**, che nella sua pasticceria di Piazza Bompiani a **Roma**, ha eletto il dessert a spazio di confronto con l'arte contemporanea.

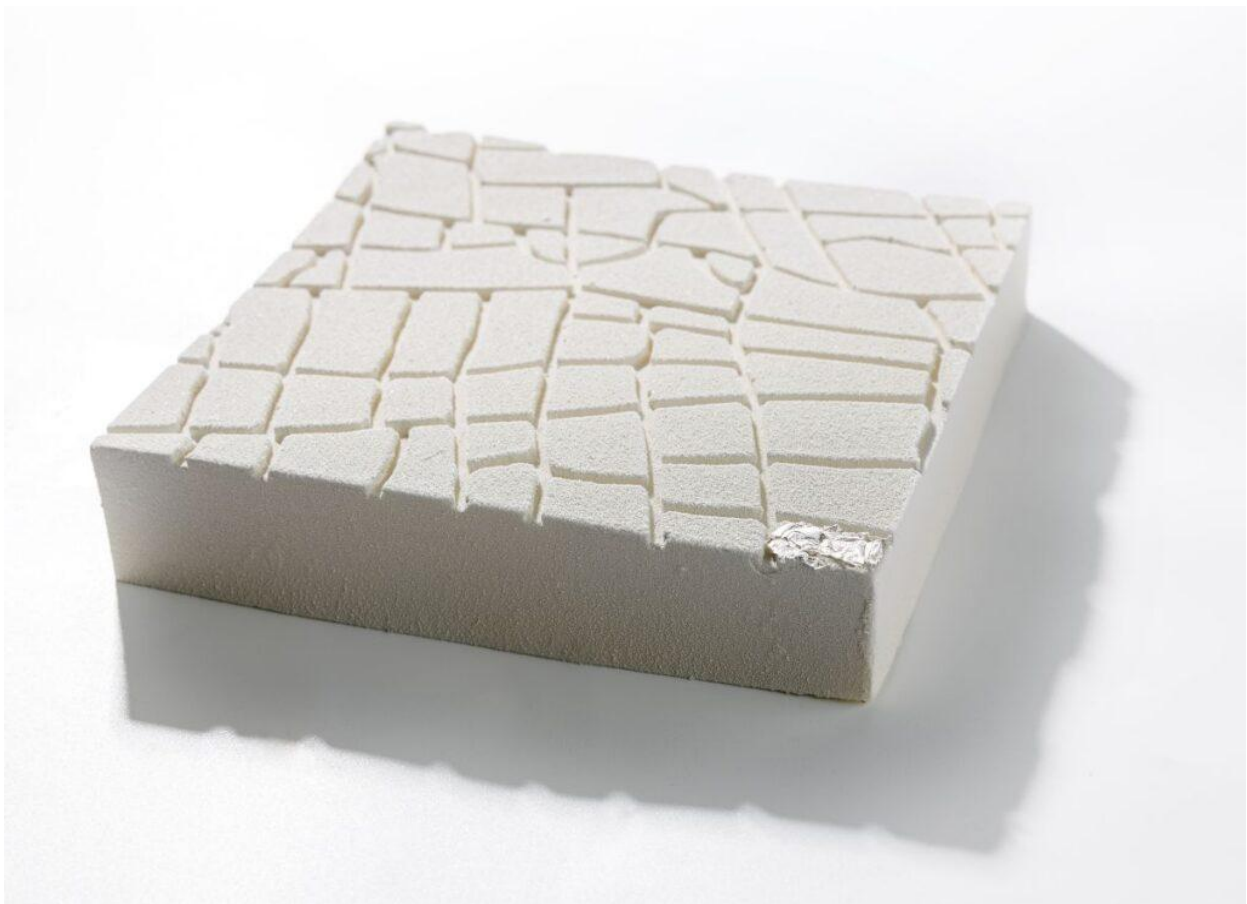
Un laboratorio in cui tecnica e narrazione procedono insieme, dando forma a creazioni che nascono da un'idea, prima ancora che da una ricetta. Torte signature che nascono da un riferimento preciso – un artista, un'opera, un movimento – tradotto in consistenze, volumi e contrasti gustativi.

### **Alle origini di una pasticceria concettuale**

Romano, classe 1973, **Walter Musco** arriva alla pasticceria attraverso un percorso che ha poco di convenzionale. L'attività di gallerista d'arte tribale, con lo spazio Gondwana aperto nel 1997 in via Giulia, è il punto di partenza attraverso cui prende forma la sua visione.

Una galleria volutamente spiazzante, per contesto e proposta, dedicata ai linguaggi extra-europei e all'arte aborigena australiana, alimentata da lunghi viaggi tra Sud America, Africa, Asia e Oceania. Il cibo entra come estensione del racconto espositivo, amplificando la dimensione immersiva delle mostre: cucina aborigena, piatti africani, ricette sudamericane.

Da qui una passione che si struttura in formazione: il corso da chef al Gambero Rosso, quindi gli stage da Acquolina, Antonello Colonna e Angelo Troiani, passaggi che orientano progressivamente il suo sguardo verso la pasticceria.



Torta Il Grande Cretto del 2021, l'omaggio di Walter Musco all'opera di Burri a Gibellina (Foto © Andrea Di Lorenzo).

## La forma del pensiero dolce

Nel 2009 rileva la storica pasticceria **Bompiani**, nel quartiere Ardeatino, chiarendo subito la postura mentale che ancora oggi definisce il laboratorio: un luogo produttivo, ma soprattutto spazio di costruzione culturale, con un'offerta che si estende dalla caffetteria alle torte signature, senza rinunciare ai grandi classici romani.

Il principio cardine della sua ricerca è netto: nulla è lasciato al caso. «*Le mie torte non sono soltanto dolci, ma traduzioni commestibili di un linguaggio visivo e concettuale*». In questa prospettiva, gusto ed estetica convivono in equilibrio e ogni ingrediente partecipa alla costruzione del racconto.

Il laboratorio diventa così spazio progettuale, quasi un atelier, dove la pasticceria assume una funzione interpretativa: rendere tangibile ciò che appartiene all'immaginazione. Ne deriva una produzione che si legge come sequenza di opere, più che come semplice collezione di dessert.



Teobromina, la torta signature di Walter Musco ispirata al calendario precolombiano (Foto © Andrea Di Lorenzo).

## Pollock, il gesto e l'innescò creativo

Tra i primi lavori simbolo, **Action Painting (2011)** è l'omaggio a **Jackson Pollock**; tre mousse al cioccolato – bianco, al latte e fondente – attraversate da un dripping policromo che richiama la gestualità libera del pittore americano. Un'opera fondativa, che lo stesso Musco rilegge oggi con

spirito critico, riconoscendone una coerenza ancora parziale tra forma e contenuto.

Al suo posto arriva **Teobromina** nel 2023. Qui il cioccolato diventa materia culturale: una struttura tridimensionale ispirata al calendario precolombiano che accoglie tre declinazioni di **Andoa Grand Cru peruviano Valrhona** (eclat bianco, mousse al latte, mousse fondente), saldando memoria simbolica e progettazione tecnica in un unico impianto.



La torta Bauhaus, omaggio a Walter Gropius del 2012 (Foto © Andrea Di Lorenzo).

## L'essenzialità come linguaggio progettuale

Altro riferimento decisivo è il movimento Bauhaus. «*Less is more*» diventa principio operativo, con un rimando esplicito ad **Adolf Loos** e al suo "Ornamento e Delitto": eliminare il superfluo per arrivare all'essenza, un approccio raro in pasticceria, spesso incline all'eccesso decorativo.

La torta **Bauhaus – Omaggio a Walter Gropius (2012)** traduce questo rigore in un equilibrio di texture: pralinato al pistacchio, gelée di lamponi, cremoso gianduia fondente, base croccante. Una geometria gustativa prima ancora che visiva.

## Superare il confine del dolce

«*La creatività dell'uomo non può avere limiti, significherebbe contraddirsi in partenza*» afferma **Walter Musco**

. Una posizione che prende forma nel 2015 con **Bloc de Foie Gras**, ispirato a **Joseph Beuys** e alle sue sculture materiche in grasso animale.

L'inserimento del foie gras in un dessert, con biscotto tipo pain brioche e composta di pesche, incrina la separazione tra dolce e salato, tra funzione e aspettativa visiva. Non a caso lo stesso autore lo definisce «*non propriamente bello a vedersi*», un'ammissione che segna la distanza da qualsiasi idea di bellezza puramente decorativa.

Sulla stessa linea si colloca **Quadrato Nero (2021)**, omaggio a **Kazimir Malevi?**: biscotto morbido, mousse di panna acida al caviale Siberian e gelatina di vodka. Un lavoro che apre a un territorio in cui la pasticceria oltrepassa i propri codici formali.



Achrome, ispirata a Piero Manzoni con mandorla di Sicilia in diverse consistenze (Foto © Andrea Di Lorenzo).

## Achrome e l'incontro con Bottura

Uno snodo decisivo arriva con **Achrome**, ispirata a **Piero Manzoni** e rielaborata dopo un confronto con **Massimo Bottura**. La prima versione, giocata su mango e frutto della passione, non convince lo chef modenese: la torta doveva essere bianca, monocromatica, in coerenza con l'opera dell'artista.

L'invito a lavorare su un solo colore e un solo ingrediente innesca una ricerca che approda, nel

2016, alla versione definitiva: mandorla di Sicilia declinata in più consistenze, bianca dentro e fuori. Per Walter Musco, forma, materia e pensiero finalmente coincidono. È il passaggio in cui l'estetica smette di essere superficie e diventa contenuto.

## Creazioni tra concept e narrazione

Per il pasticciere romano la distanza tra tecnica e identità è nel racconto: il concept genera la struttura, lo storytelling la rende memorabile.

L'ha fatto con l'arte ma anche con la letteratura (**Dona Flor** nel 2019, dedicata al Brasile di **Jorge Amado**), con l'architettura (**Caprese** del 2017, che omaggia **Villa Malaparte**) e con la natura (**Alba** per il tartufo bianco, **Sakura** per il cherry blossom giapponese).

*«Qui subentra lo storytelling, il raccontare quello che stai mangiando. Altrimenti diventa un lavoro tecnico dove sai fare bene una mousse o una ganache. Questo lo possono fare in molti in Italia. Ma quali sono quelli che lasciano davvero un ricordo?»*



La torta Descension, omaggio all'artista Anish Kapoor del 2025 (Foto © Andrea Di Lorenzo).

## L'omaggio agli artisti del nostro tempo

La produzione più recente continua a muoversi tra citazione e traduzione e include omaggi, tra gli altri, a **Banksy (Balloon Girl)**, **Warhol (Camouflage)** e **Il Grande Cretto** del 2021 che riproduce l'opera di **Burri** a Gibellina, attraverso ingredienti siciliani come gelso e mandorla.

Nel 2025 nasce **Descension**, ispirata all'installazione dell'artista britannico-indiano **Anish Kapoor**: un vortice nero ipnotico che inghiotte spazio e tempo. La torta rifiuta la bellezza decorativa per inseguire la tensione tra luce e ombra. Biscotto ai datteri Medjul, panna cotta al cardamomo e acqua di rose, mousse di cioccolato fondente e tahina traducono in chiave gustativa quella vertigine visiva.

Sul banco di Largo Bompiani convivono però anche maritocchi, frolle, millefoglie, zuppa inglese. La dimensione classica non viene rimossa ma affiancata, senza gerarchie.

## Il cioccolato come spazio espositivo

La ricerca trova nella **pralineria** e nel **cioccolato pasquale** un ulteriore campo applicativo. Le uova diventano pezzi unici, dedicati a **Koons**, **Cattelan**, **Banksy**, presentati in vere e proprie mostre con vernissage. Il prossimo appuntamento, fissato per il 20 marzo, si intitola **Origini** e si annuncia come una ricerca sull'indispensabile.

*«È un ritorno al necessario, all'essenziale, anche al silenzio perché oggi c'è troppo rumore. Un atto meditativo: non necessariamente cose belle e "wow" ma capace di coinvolgere tutti i sensi».*

La pasticceria di **Walter Musco** non chiede solo di essere assaggiata, ma interpretata. Un esercizio intellettuale oltre che sensoriale, che restituisce al dolce una densità culturale rara nel panorama contemporaneo.

Alcune creazioni possono disorientare, altre spiazzano, ma è proprio in questa frizione che si misura la forza del suo linguaggio. Musco non cerca consenso immediato, costruisce piuttosto un vocabolario personale, trasformando la pasticceria in un territorio in cui il gusto diventa pensiero.

### PASTICCERIA WALTER MUSCO BOMPIANI

Largo Benedetto Bompiani, 8 – Roma

[www.pasticceriawaltermusco.it](http://www.pasticceriawaltermusco.it)

#### Data di creazione

13/02/2026

#### Autore

malinda-sassu