

Golosi del Gusto

In una Livorno che fatica a trovare una sua identità, ci pensa Marco Forapianti con la sua pasticceria innovativa

Marco Forapianti, con la complicità della moglie Silvia, da un annetto ha aperto la sua Pasticceria con laboratorio nella storica via Calzabigi di Livorno.

Un concept moderno, perfettamente allineato alle nuove tendenze del gusto, frutto di una scelta di vita del signor Marco: da installatore di Hi Fi sulle auto alla realizzazione di un sogno...dedicarsi alla pasticceria di alto livello. Una passione coltivata per tutta la vita, quando sfornava per parenti e amici le classiche torte casalinghe della tradizione che venivano accolte con entusiasmo

Idee chiare e voglia di emergere, con ben precisa in testa una filosofia: andare controcorrente rispetto alle abitudini dei livornesi, fatte più dalla quantità rispetto alla qualità.

Attenzione maniacale alle materie prime, lavorazioni accurate, una particolare attenzione all'aspetto salutistico che oggi è diventato fondamentale del lavoro del pasticciere, con lavorazioni lente con il tempo necessario affinché le fasi siano rispettate senza accelerazioni artificiose.

E poi una ricerca estetica che non sfigurerebbe nelle vetrine di una pasticceria di qualsiasi città del mondo, che poi vale il principio che

si inizia a degustare con gli occhi.

Ma quel che ci ha colpito è il rapporto tra il signor Marco e il suo giovane aiutante Simone, che poi sarebbe riduttivo chiamarlo aiutante, chiamiamolo pure alterego. Sono loro che alimentano ogni giorno la golosità dei livornesi più attenti e con la voglia di sperimentare proposte fortemente innovative.

Un rapporto fatto da un interscambio di idee continuo e proficuo, con un interessante travaso di saperi.

Certo non si arriva ad essere la miglior pasticceria di Livorno (parere nostro) se non si hanno basi più che solide ottenute da una frequentazione di corsi professionali di altissimo profilo.

Luca Montersino e la sua pasticceria piemontese sono il punto di riferimento del signor Marco, ma non è detto che l'allievo non superi il maestro. Infatti quasi ogni giorno si progetta una novità, e dopo varie sperimentazioni nasce un nuovo prodotto.

Tra le ultime creazioni, le "Torte Cocktails" dove si dà solidità ai più famosi "miscelati" internazionali.

Certo non mancano le torte classiche internazionali, magari con piccole varianti

Un servizio di caffetteria eccellente nella piccola saletta, con una serie di brioches, che hanno nome e cognome, forse per la prima volta in Italia.

Ecco la Nuvola, che già il nome da l'idea di che brioche sia. Poi la Sdolcinata, pensata per i diabetici e la Nerina con un impasto al cacao e proposta con vari ripieni

...ma potremmo continuare. Settimanalmente nasce una nuova brioche, secondo stagione e inventiva.

Noi abbiamo assaggiato dei pasticcini mignon, ottimi ingredienti, belli da vedere e molto buoni da mangiare. Come sono di alto livello le gelatine di frutta, innovative, altrettanto belle a vedersi e altrettanto buone in bocca. Una vera chicca estiva ma non solo.

Ma se ci fermassimo qua, sarebbe un racconto monco. A Ferragosto qua si sono sfornati oltre un centinaio di Panettoni alla maniera piemontese, ed è stato subito un successo, tanto da attirare l'attenzione dei Media locali.

E udite udite, una parte del ricavato è stato devoluto in beneficenza.

Abbiamo chiesto al signor Marco quale sia il suo dolce preferito: la risposta è stata esemplare: "Quello che farò domani"

Cosa si vuole di più?

Noi, nella nostra breve visita pomeridiana abbiamo avuto un'ottima impressione, ci ripromettiamo prima o poi di tornarci per fare colazione.

E voi, cosa aspettate?

GOLOSI DEL GUSTO

via Calzabigi 1/D

57125 Livorno

tel. 0586 320533

Pagina FB

<https://it-it.facebook.com/pg/GolosideIGusto/about/>