

GIANLUCA FUSTO

E' solo una classe 1975, eppure **Gianluca Fusto** è già uno dei più grandi *maitre patissier* al mondo. Milanese di nascita, si diploma all'*Istituto Alberghiero Carlo Porta* di Milano. Numerose esperienze hanno creato quello che oggi è il maestro del gusto. A cominciare da Parigi dove, al ristorante Il **Cortile** dell'Hotel Castille, svolge dal '93 al '94 la funzione di *commis saucier* e *garde manger*. E' proprio durante quest'esperienza che Gianluca capisce di non voler stare tra le pentole: vuole fare il pasticciere. E così torna in Italia dove lavora come *pasticciera* al **Bistrot** di Gualtiero Marchesi e a **La Scaletta** di Aldo Bellini a Milano. Ma è da **Aimo e Nadia** che Gianluca arricchisce il suo bagaglio culturale e professionale. Grazie ai loro insegnamenti impara a percepire l'importanza che lega la tecnica alla materia prima, unendo la fisica e la chimica ai profumi ed ai colori. Durante i suoi viaggi ha modo di conoscere ed assaggiare nuovi sapori che farà propri nella sua cucina. Sapori mediterranei, orientali ed esotici. Dopo altre importanti esperienze, nel 2003 Gianluca si lega a **Valrhona Italia**, dove tutt'ora svolge la professione di *chef pasticciere tecnico formatore*, occupandosi in particolare dell'area sud-mediterranea e medio-orientale. Qui scopre l'universo della formazione professionale, migliorando le sue capacità tecniche, conoscendo nuove culture, nuovi ingredienti, nuovi sapori.

Nel 2008 un altro grande passo in avanti: nasce la **Gianluca Fusto Consulting**. Gianluca diventa autonomo in tutto e per tutto, svolgendo consulenza e organizzando corsi di alta pasticceria per professionisti in tutto il mondo.

Nel Gennaio 2011 rappresenterà l'Italia come allenatore ai Campionati del Mondo di Pasticceria Juniroes al Sigep di Rimini.

SEMPLICE NON E' FACILE!

"La materia prima è il seme che germoglia nel piatto. Quel che ho appreso sul cammino mi serve per combinare, giocare, divertirmi, regalare un'emozione" (Gianluca Fusto).

Quella di Gianluca è una vita trascorsa nel rispetto della tecnica e degli ingredienti con grande attenzione per la migliore materia prima, soprattutto se si parla di cacao.

Le sue ricette contengono sempre un ingrediente che evoca l'Italia, nel rispetto di una tradizione insostituibile e di una scuola unica al mondo. La sua è una pasticceria d'autore in costante crescita e movimento, una pasticceria mai uguale a se stessa che cambia e si evolve costantemente. Nelle sue preparazioni Gianluca ci mette tutte le sue passioni, nata da esperienze e conoscenze rintracciabili nella sua eccellenza.

Ogni sua creazione suscita emozioni. Gianluca riesce a trasformare la materia prima in sensazioni di piacere, rispettando la sua "regole del tre": tre prodotti, tre strutture, tre consistenza, tre temperature, tre colori. In ogni sua opera si percepisce l'attenzione per i dettagli e per la scelta degli ingredienti.

"Semplice non è facile" è il suo motto. La sua è una pasticceria fatta di forme geometriche e lineari, forme pulite ed equilibrate che in apparenza sembrano semplici da "costruire" ma che in realtà racchiudono ricche consistenze e strutture.