

Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Pasticciere Ermenegildo (Gildo) Cimmino e la ricetta del suo cornetto



Oggi presentiamo lo Chef Pasticciere Ermenegildo Cimmino, detto Gildo, che recentemente è entrato a far parte dell'Italian Culinary Consortium - ICC Canada, Delegazione del Québec. Classe 1958, campano di Torre del Greco, nei pressi di Napoli, il nostro Chef Pasticciere Gildo ci racconta che, da bambino, non appena ritornava a casa da scuola, si recava subito nel laboratorio del pasticciere lì vicino, □ gli □ f
faceva

are delle piccole ma, già da questo, cominciava ad essere evidente la sua passione per la pasticceria, dove spendeva molto più tempo che a scuola, tanto che, ad un certo punto, dovette fare la scelta tra imparare un mestiere o continuare a studiare. E la scelta non fu difficile. Da ragazzo ebbe l'opportunità di fare anche altri lavori ma già da allora si notava che la sua vita e la sua passione era rivolta verso la pasticceria. Ha avuto diverse esperienze lavorative in diversi laboratori della sua città natale, come la pasticceria Tamaro, la

Casolaro, Cannolicchio, Marrazzo ed altre ancora, tra cui quella del maestro Paolo Fulgente e anche a Portici e a Napoli. A 20 anni, dopo il servizio militare a Como, ebbe modo di ritornare dal Maestro Paolo Fulgente ma, avendo un fratello residente a Montreal, decise di intraprendere questa nuova avventura in Canada, nell'81, dove ottenne un posto di lavoro immediatamente

in una pasticceria italiana, la Friulano, a condizione di portare qualche novità: fece le code di aragoste e fu il primo a farle in Canada e, da subito, ebbero molto successo. Poi, con il tempo, altri impararono a farle in altre pasticcerie. Avendo sempre in mente di migliorarsi, si iscrisse a l'Institut d'Hôtellerie du Québec, dove seguì un corso di perfezionamento del cioccolato per professionisti e, anche oggi, continua sempre a seguire stage e dimostrazioni all' Académie du Chocolat de Montréal

(Barry- Callebaut), vantando così diversi diplomi di cioccolateria. Dopo aver lavorato in molte pasticcerie, ebbe modo di fare altri tipi di esperienze, nei lavori pubblici per la città di Mont-Royal, un cambiamento drastico, dove divenne anche rappresentante sindacale, per circa dodici anni. Ma la sua passione per la pasticceria ebbe nuovamente il sopravvento

e ritornò alla sua antica occupazione. Si è da circa un anno congedato dal suo ultimo lavoro come pasticciere alla Pâtisserie Bel-Air di Montréal, dove è stato Chef pasticciere per circa 6 anni, durante i quali, l'anno scorso, fu finalista alla coppa del mondo del panettone a Lugano, in Svizzera, una bellissima esperienza, dove ebbe modo di conoscere tanti altri colleghi di tutto il mondo. Oggigiorno il nostro Chef Pasticciere Gildo è in un momento di pausa, ci dice che è in pensione, anche per riprendersi da un problema di salute che lo ha costretto anticipatamente a fermarsi ma che, fortunatamente, ha superato brillantemente. Nonostante tutto ancora si diverte a fabbricare cioccolato che è una delle sue tante passioni, continuando a fare formazione presso l'Accademia del Cioccolato di Montreal, a volte vengono anche richieste le sue dimostrazioni nelle scuole alberghiere e ha sempre in mente di continuare a partecipare, come tutti gli anni, alla Fête Gourmandes de Lanaudière dando lezioni di svolgimento pratico di ricette di pasticceria italiana. E, dopo quest'anno di pausa forzata, ha anche in programma di rifare i suoi panettoni al cioccolato e olio di oliva, una ricetta da lui creata per Mon Olivier, ed anche di contribuire, con i suoi panettoni o il suo cioccolato, a finanziare la fondazione di Sœur Angèle o altre attività filantropiche come Le Philharmonique, una banda musicale locale. •Ed ecco una delle tante ricette del nostro Chef Pasticciere Gildo Cimmino, tipiche anche della sua zona di provenienza, la ricetta del cornetto.

*Ingredienti: 1 kg. farina tipo manitoba, 6 uova, 400 g. di latte, 300 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 10 gr. di sale, 20 gr. di lievito fresco, una buccia di arancia grattugiata, della vaniglia q.b. *Procedimento: impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia, lasciando lievitare per circa 1 ora e mezza o fino a quando l'impasto raddoppierà di volume, a temperatura ambiente e avendo cura di coprirlo con uno straccio. Dopodiché abbassate il tutto dando 3 giri

e piegando a 3 con 300 grammi di burro o margarina per sfoglia (meglio, senza dubbio, il burro). Tipico della tradizione italiana, il cornetto prevede l'uso di uova e tende a essere dolce e aromatizzato; al contrario il croissant non ha uova e possiede un gusto abbastanza neutro, fatta eccezione per il caratteristico sentore di burro. Il tricolore fa sempre scuola quando si tratta di specialità gastronomiche.

La storia stavolta comincia di mattina presto, a colazione, con il fedele compagno di caffè e cappuccino, il cornetto. Le prime tracce della diffusione del cornetto in Italia risalgono al 1683 durante gli scambi commerciali tra la Repubblica di Venezia e Vienna. Sebbene molti sostengano che il croissant francese sia nato prima del cornetto italiano la verità però è un'altra. Il tipico dolce d'oltralpe è "frutto del matrimonio" tra Luigi XVI e Maria Antonietta d'Austria avvenuto nel 1770, praticamente un secolo dopo. Lo dimostra il fatto che in Francia il croissant è noto anche con il termine di "viennoiserie", che identifica un prodotto da forno lievitato a base di pasta sfoglia, quindi ancora una volta "si parte da Vienna". Il croissant nasce poi ufficialmente addirittura intorno al 1838 con l'apertura della Boulangerie Viennoise di Parigi, mentre il termine lessicale viene introdotto per la prima volta nel "Dictionnaire de la langue française" nel 1863. Nel Belpaese l'abilità di maestri fornai e panificatori veneti consentì il perfezionamento della ricetta austriaca in quello che poi venne conosciuto come cornetto.