



Roy Shvartzapel

“Sforno panettoni a San Francisco Ma ho un sogno: venderli a Milano”

“
Ho imparato a Brescia, dal maestro Iginio Massari. Gli farò assaggiare i miei solo quando raggiungerò la perfezione
”

I numeri

Così il Natale made in Italy ha conquistato le tavole Usa

31,6

i milioni di euro ricavati tra luglio 2016 e agosto 2017 dalla vendita negli Usa di dolci natalizi italiani (+31,4% rispetto all'anno precedente)

5,3%

la quota di mercato che gli Stati Uniti rappresentano per le esportazioni di dolci natalizi prodotti in Italia secondo la [Confartigianato](#)

4°

il posto occupato dagli Usa nella classifica dei paesi che importano panettoni, italiani. La guida la Francia, seguita da Germania e Gran Bretagna

ANNA LOMBARDI, ROMA

«Inseguo da anni la ricetta del panettone perfetto. Per un pasticcere è come scalare l'Everest: la sfida più grande. Ne sono ossessionato, sperimento continuamente e ho comprato tutti i libri possibili, tomi che non si trovano in inglese e ho dovuto far tradurre appositamente». Roy Shvartzapel, 40 anni, nato in Israele ma cresciuto in Texas, prima di diventare il più famoso pasticcere d'America specializzato in panettoni e lanciare a San Francisco la sua pasticceria virtuale FromRoy che li vende online tutto l'anno a 50 dollari l'uno, ha lavorato nelle cucine dei più grandi chef del mondo: Ferran Adrià, Thomas Keller, Pierre Hermé.

Ma come ha scoperto il panettone fuori dall'Italia?

«La prima volta assaggiai il panettone artigianale a Parigi, da Pierre Hermé. Fino ad allora lo consideravo solo una sorta di pane spugnoso. Rimasi folgorato. Chiesi al pasticcere dove avesse imparato: disse in Italia, da Iginio Massari. L'anno dopo stessa storia da Ferran Adrià. Anche loro facevano il panettone artigianale dopo aver imparato da Massari. Decisi che dovevo conoscere quel maestro».

E che fece?

«Andai a Brescia senza un soldo e senza sapere una parola d'italiano.

Trovai il negozio chiuso ma insistetti talmente che chiamarono il figlio di Iginio che parlava un po' d'inglese. Incontrai suo padre: così gentile che pensai mi avesse scambiato per un altro. «Non sono Pierre Hermé», volli chiarire. Ma non c'erano equivoci: mi diede appuntamento il giorno dopo alle 4 del mattino. Per una settimana, in una nuvola di farina, mi svelò i suoi segreti usando come unica lingua comune l'arte culinaria».

Fu allora che decise di trasformare il panettone in business?

«Tornato in America feci qualche panettone in un ristorante stellato dove lavoravo. Poi misi su un laboratorio a Houston ma litigai col mio socio. Fu mia moglie a suggerire la pasticceria online. «Devi concentrarti su un solo prodotto: e il panettone è il tuo migliore»».

Come andò?

«Chiesi a un amico di esporre alcuni dei miei panettoni nel suo negozio: «A 40 dollari l'uno non ne venderai nessuno», disse. In tre giorni ne vendemmo 80. Si sparse la voce: arrivarono le richieste e le prime recensioni. In due anni e mezzo è diventato un business da 250 panettoni artigianali al giorno».

Perché lei il panettone non lo fa solo a Natale...

«Se fatto bene il panettone funziona tutto l'anno. Cambio gusti ogni sei settimane. A marzo, che so, ci metto banane e cioccolato. A San

Valentino lamponi e pistacchi: e ne vendo perfino più che a Natale».

Ma fuori dalla tradizione il panettone è ancora panettone?

«Rispetto la tradizione e parto sempre da quella. Un tocco di modernità e stagionalità non fa che renderlo più particolare. Pensavo di fare dolci: ho creato qualcosa di più, un prodotto di lusso, da regalare».

Secondo il New York Times l'intera America è ormai ossessionata dal panettone: è proprio così?

«Sì, le vendite aumentano. Come me, tanti hanno scoperto che il panettone artigianale è buono e raffinato».

A Iginio Massari lo ha fatto assaggiare?

«Non ancora. Ci penso ogni giorno e non mi sembra mai di sfornare quello perfetto che vorrei presentare al mio maestro, l'uomo che mi ha svelato il Sacro Graal, cambiando la mia vita»

E come sarebbe il panettone perfetto?

«Voluminoso e curvo: come una cupola. Dentro dev'essere organico e disomogeneo. E poi profumato ma non stucchevole e leggerissimo in bocca. Perché è buono solo se puoi mangiarne in quantità: vuol dire che la fermentazione è giusta. Quando sarò in grado di farlo coronerò un altro sogno: aprire una pasticceria a Milano. Vera, non virtuale. E diventare il primo americano che fa panettoni per gli italiani».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

