

# Emozioni di pasticceria professionale

Originaria di Palermo e laureata in chimica e tecnologie farmaceutiche nell'università della sua città. La sua avventura professionale incomincia nel 2011 con Luca Montersino, trovando il perfetto connubio tra le sue grandi passioni: la chimica, appunto, e la pasticceria.

L'anno successivo aiuta lo stesso Montersino nella stesura di alcune ricette per il libro di quest'ultimo. Quattro anni più tardi, nella città di Milano, riceve il premio Top italian Chef del 2016.

Tre anni più tardi riesce nel suo intento di pubblicare il suo primo libro di dolci. Semplicemente intitolato: Emozioni di pasticceria professionale. E l'emozione che prova è davvero: *"Tantissima. Molto molto emozionata, anche perché è la prima volta che c'è un libro con il mio nome. In mezzo a tanti maestri ci sarà anche il mio. Quindi sono molto emozionata, molto"*, affermando anche che in lei c'è ancora *"Incredulità. Questa notte non ho dormito, sono ancora incredula e penso che ci metterò un po' prima di capire cosa realmente provo"*.

L'abbiamo incontrata qualche minuto prima che iniziasse la presentazione della sua prima opera letteraria, dedicandoci un po' di tempo per una intervista. Ci ha risposto visibilmente emozionata non solo alla prima domanda che gli abbiamo rivolto ma anche a tutte le altre; rivelando che in un primo momento non aveva il coraggio di buttarsi a capofitto in questa straordinaria avventura.

*"L'idea in realtà è partita da un'altra persona che mi ha spronato a fare questo libro che è lo chef Franco Marino. Io non avrei avuto mai il coraggio. L'idea è partita anche da diversi corsisti, ma non avrei mai avuto il coraggio di farlo."*

*Alle volte quando hai tante persone che ti vogliono bene e ti spronano ti portano a raggiungere un risultato importante della tua vita. Quindi è nato così”.*

Se comunque sono state molte le persone che l’hanno invogliata, spinta a prendere carta e penna e decidere cosa inserire in questo libro, appare ancor più chiaro a chi in realtà è dedicato: *“E’ dedicato a mio padre e mia madre, che sono le persone che mi hanno permesso di seguire questo sogno e di cambiare la mia vita. Ed è dedicato assolutamente a loro”.*

Come è stato detto in precedenza, Rita Busalacchi, non aveva inizialmente il coraggio di cimentarsi nella realizzazione di un libro. Ma nel conversare con lei ci ha confidato il periodo in cui ha deciso di tentare: *“L’ho fatto l’anno scorso. E’ stato un giorno in cui ero in macchina, stavo tornando dal lavoro e ho detto ‘forse è il momento di fare un libro e se lo devo fare, lo devo iniziare a farlo subito e così è stato”* e la prima torta con la quale ha deciso di aprirlo è: *“la dolce – pistacchio che è la prima ricetta del libro e che è quella che mi rappresenta di più e quindi doveva essere la prima del libro”.*

Nel chiedergli cosa gli piace di più del suo lavoro scopriamo il vero motivo per cui il suo primo libro è intitolato ‘Emozioni’: *“La cosa che mi piace di più nel mio lavoro è quella di emozionare, vedere le persone che si emozionano quando mangiano un mio dolce; ecco perché ho chiamato così il libro. La cosa che mi piace meno del lavoro in realtà non c’è. Anche le cose più brutte di questo lavoro mi piacciono”.*

Alla fine dell’intervista la pastrychef afferma che oltre a queste venti ricette ce n’erano altre ancora che poteva inserire, non chiudendo la possibilità per una seconda pubblicazione: *“Ce ne sono tante di ricette che vorrei mettere. Il prossimo libro”.*

'Emozioni di pasticceria professionale' è stato presentato presso il Cis di Nola e precisamente al 'Casolaro Hotellerie'. La casa editrice è la 'Print Art Edizioni' di Nocera Superiore di Massimo Boccia, che oltre all'editoria si occupa anche di grafica. Proprio su questo aspetto bisogna fare un plauso alle pagine colorate in base al tema, in base ai dolci introdotti e descritti con le ricette ben dettagliate. Il carattere scelto è quello corsivo, un richiamo ai quaderni di cucina che si conservano sempre con parsimonia in cui ci sono ricette sia di pasticceria che di cucina tradizionale. Anche la copertina non è da meno: bianca con il titolo colorato di verde e il retro tutto di verde. Già nel vederlo incuriosisce e le richieste, già prima che uscisse, sono già state oltre un centinaio. Un inizio davvero 'emozionante'

a cura di Vincenzo Russolillo