

DOLCESALATO

MAGGIO 2021

ESTRO E GRAZIA IN PASTICCERIA



Debora Vena interpreta l'eccellenza dei prodotti **Elle & Vire Professionnel®** nelle monoporzioni **Fiore di maggio**



ALL'INTERNO

THE BEST OF
DOLCESALATO

50 donne della
pasticceria

ICONE

I segreti della
Saint Honoré

STRUMENTI

Programmi
gestionali

INGREDIENTI

Farine e mix
per panificazione

IL FENOMENO

Il fuoriclasse
Yann Brys



SONIA BALACCHI

Imprenditrice/titolare di Sonia Balacchi Sweet Dreams for Events - Cerasolo di Coriano (RN)

Healthy, bio, prodotti locali e italiani

È stata la prima donna a vincere il Campionato Mondiale di Pasticceria (nel 2012) e l'unica Ambasciatrice della Pasticceria Italiana all'ONU per l'ItalianFoodFestival del 2015. Sonia Balacchi (classe 1982) ha preso le mosse dall'alberghiero di Riccione e poi con lo stage alla scuola CastAlimenti di Brescia, dove ha incrociato Biasetto, Vinciarelli, Bechoux, Torreblanca, Felder e altri, per proseguire con esperienze in Italia e all'estero (come allo stellato Belmond Le Manoir aux Quat' Saison

di Oxford). Si è specializzata nella pasticceria per eventi e nella lavorazione del cioccolato, lavorando anche come consulente e formatrice professionale per aziende; ha collaborato inoltre per la ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, stampi e macchinari. Tornata nella provincia di Rimini, sta creando una sua azienda agricola ecosostenibile per i prodotti bio che utilizza nel suo lavoro. La sua pasticceria per cerimonie, eventi aziendali e privati, momenti speciali (presto disponibile anche in

e-commerce) è «personalizzata e cucita su misura dei desideri del cliente – spiega – proprio come nell'alta sartoria italiana» e grazie a un focus sull'offerta healthy ha trasformato le linee di lavorazione con prodotti free from. Sonia non nega di aver incontrato difficoltà per il fatto di essere donna, «ma sono state lezioni di vita», per questo incoraggia le ragazze che si affacciano al mestiere «a non mollare, a farsi strada a denti stretti con determinazione».



SONIABALACCHI.IT

FRANCESCA BENEDETTELLI

Pastry chef all'Hotel Brunelleschi - Firenze

Creativa e affidabile

Francesca Benedettelli è un architetto con la passione per la pasticceria, cui la passione ha preso la mano! Dopo la laurea, ha frequentato Alma e ha fatto uno stage da Paolo Sacchetti al Nuovo Mondo a Prato. In quell'occasione ha scoperto che non avrebbe più potuto fare a meno di farine, uova e cioccolato. L'esperienza a Londra da Moreno Cedroni, all'Hotel Baglioni, ha soltanto rafforzato questa convinzione. Tanto che, tornata in Italia e dopo alcune esperienze in giro per la

Penisola, è stata chiamata da Rocco de Santis all'Hotel Brunelleschi di Firenze, dove è diventata pastry chef. La sua formazione in architettura le è fondamentale per la creazione dei suoi dolci: «disegno le mie torte come se progettassi un edificio con piante, prospettive, sezioni, tutto su taccuini che custodisco gelosamente». La sfida più ardua è stata conquistare la stima di colleghi uomini, ma la sua forte determinazione le è stata d'aiuto. Del lavoro in un Grand Hotel le piace il poter

pensare alla pasticceria a tutto tondo. «È un lavoro particolarmente articolato, impegnativo ma molto stimolante, in cui si può sperimentare a 360°. Il mio desiderio di crescere sempre viene appagato». E alla domanda su quale sia il suo desiderio per il futuro, Francesca risponde che è molto felice e soddisfatta della sua vita attuale e che a 40 anni (è nata nel 1980) ha realizzato il sogno che aveva quando ha iniziato questo percorso professionale: poter scrivere una carta dei dolci tutta sua.

HOTELBRUNELLESCHI.IT

