

Francesco **ELMI**
Accademico Maestro Pasticcere

PASSATO CONTEMPORANEO
Note Biografiche

a cura di: Fredi Perucci

Francesco Elmi nasce a Bologna, città ghiotta, dotta e turrita, il 23 dicembre del 1970, sotto il segno Zodiacale del Capricorno, segno governato da Saturno. Il suo elemento è la Terra, Il suo colore il nero, la pietra portafortuna l'onice.

Si racconta che furono proprio le Zie materne ad avvicinare il giovane Francesco ai misteri dell'Arte Pasticciera, Zie particolarmente orgogliose di avere un nipote curioso di conoscere e sperimentare le antiche ricette della tradizione emiliana.

Terminati gli studi immediato l'ingresso, come assistente, nel Laboratorio della rinomata **Pasticceria Calderoni** di Bologna. La circostanza conferma un Tempo di crescita e d'apprendimento, fondamentale per la formazione del giovane Francesco Elmi; la preparazione si attiva attraverso esperienze empiriche, conoscenza approfondita delle materie prime, uso quotidiano delle strumentazioni, rapporto diretto con la ricetta: anima scritta d'ogni manufatto dolciario. Sperimentazione, ricerca e innovazione configurano le sue capacità e sviluppano il suo estro creativo, il suo talento.

“Lavorare da Calderoni è stata un'esperienza formativa fantastica, indimenticabile. Consentitemi, nell'occasione, di citare e ringraziare i due Maestri pasticceri ai quali devo sia gli approfondimenti di ordine teorico – pratico, sia l'entusiasmo per il lavoro: **Rolando Morandin** ed **Emanuele Saracino**. Grazie. Grazie per la stima e la fiducia che mi avete sempre dimostrato. Amo questo lavoro con la passione, l'entusiasmo ed il rigore professionale che loro hanno saputo trasmettermi“.



Nel 1994 prende avvio il rapporto di collaborazione e consulenza con la **Fabbri** spa di Bologna, azienda dolciaria fondata nel 1905 famosa in tutto il mondo. Le competenze si articolano nella organizzazione di Corsi di qualificazione e

di dimostrazioni pratiche, presenziando alle Fiere internazionali di settore in qualità di responsabile della promozione commerciale. Internamente alla Fabbri 1905 collabora nella Ricerca & Sviluppo di nuovi semilavorati dolciari, indispensabili per migliorare le performance e lo standard qualitativo di pasticcerie e gelaterie partner della Fabbri.

“Sì, e lo affermo con tono brillante! Adoro preparare Panettoni; consideratela una irresistibile passione innata, collegabile alla magia silenziosa della lievitazione naturale: la **Grande Madre** della pasticceria tradizionale. Aggiungo la mia predisposizione per la preparazione della Foresta Nera, una torta speciale contenente Pan di Spagna al cioccolato, mousse di cocco, amarene profumate, chantilly: una vera delizia per il palato!

Ad onor del vero è la lavorazione della cioccolata che esalta maggiormente la mia fantasia di pasticciere professionista: non so davvero come spiegarlo, La Cioccolata è magica, inebriante, artefice del buon umore e Dea dell’Amore”.



La collaborazione con la **Carpigiani Gelato University** di Bologna - azienda leader nella fabbricazione di strumentazioni legate alla produzione di prodotti dolciari - in qualità di docente e consulente esterno, ha consentito e garantito un ulteriore arricchimento teorico pratico; performance che hanno

permesso a Francesco Elmi di venire a contatto con le realtà dolciarie italiane ed internazionali, acquisendo quella dimestichezza operativa e quelle capacità di trasmissione dei propri saperi che è propria dei pasticceri qualificati.

Brescia, 10 marzo 2010



Francesco Elmi entra a far parte della **Accademia Maestri Pasticceri Italiani**. L’esame accademico è superato brillantemente. Come sappiamo: “L’Accademia, sorta nel 1993, accomuna l’esperienza di pasticceri che si distinguono nel comparto nazionale per l’elevato apporto qualitativo e professionale e

per le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione pasticceria italiana “. Le finalità sono sintetizzate in un dettagliato e severo regolamento redatto all'atto della costituzione e rivolte alla crescita professionale dei pasticceri ed allo sviluppo del dolce di qualità con specifico riferimento a quello tradizionale. I membri regolarmente certificati sono 62.

Bologna, 14 ottobre 2010

Inaugurazione della Pasticceria **REGINA DI QUADRI** Bologna, via Castiglione 73, angolo via dell'Oro, fondata dal Maestro Accademico Pasticcere - di recente nomina - Francesco Elmi e da Francesca Buscaroli, Dottore Commercialista, Revisore contabile, iscritta all'albo di Bologna.

L'incanto di una Madeleine Regina di Quadri!

“E ad un tratto il ricordo m'è apparso. Quel sapore era quello del pezzetto di *madeleine* che la domenica mattina a Combray, quando andavo a salutarla, la zia Léonie mi offriva dopo averlo bagnato nel suo infuso di tè o di tiglio”.

Avrete riconosciuto senz'altro la parte finale del famoso dialogo interiore scritto da Marcel Proust nel romanzo *Alla Ricerca del Tempo Perduto* a proposito di un semplice dolcetto trasformato dallo scrittore in una sinfonia di piaceri. La *madeleine*, da quel tempo lontano, rappresenta, forse, l'eccellenza della squisitezza dolciaria. Ben esposte sui vassoi delle pasticcerie del mondo rappresentano, per ogni Chef pasticcere, una sfida universale, una competizione permanente, un punto d'arrivo attraverso il quale raggiungere la fama, il successo, il riconoscimento ufficiale.

Di certo non è l'unica, ci vorrebbe, ma sicuramente una delle più ambite performance che un Accademico Maestro Pasticcere ambisce ad eseguire con i guanti bianchi.

Regina di Quadri conosce *La Recherche* ed interpretando e seguendo le parole commosse dell'autore propone al pubblico variazioni, performance (*), glissandi creativi sul Tema *Madeleine*.

(*) Performance: bizzarro termine della lingua inglese entrato da tempo a far parte del nostro lessico comune in sostituzione di **prestazione**, un sostantivo femminile poco identificativo se impiegato per definire atmosfere creative ragionevolmente profumate d'Arte, d'Arte Pasticciera.

E Francesco Elmi, acquisito negli anni un personale pluralismo espressivo, proprio attraverso le Performance pubbliche e private è riuscito, e riesce, a comunicare le sfumature dei propri stati d'animo realizzando creazioni pasticciere essenziali ed assolute, capaci di confondere lo sguardo ed entusiasmare il palato. Performance di ieri delle quali è inutile raccontare. Performance di domani delle quali sarà nostra cura aggiornarvi in tempo utile per consentirvi di partecipare e vivere in diretta la catarsi di una rappresentazione performativa.

Arte & Brand. Brand & Arte: un binomio reversibile che caratterizza questo nostro tempo contemporaneo. Francesco Elmi, Accademico Pasticciere, non può esimersi dal prendere in considerazione l'eccellenza di Marca richiesta per fronteggiare opportunamente le esigenze della sua clientela, sofisticata, intransigente, qualificata.



Nel 2006 Francesco Elmi è tra i soci fondatori del **CIOCCO IN BO** ed assume la responsabilità come Creative Coordinator del **Cioccoshow** famosa kermesse internazionale, la più importante al mondo per quanto concerne la Cioccolateria Artigiana. Responsabile della Preview e della sezione Cioccolato Gourmet. di Bologna.

Il Cioccolato made in BO conquista Manhattan



Per gli artigiani del cioccolato, presenti in rappresentanza della nostra Associazione, non è stato solo un evento dimostrativo ma anche l'occasione per incontrare una decina di buyers statunitensi interessati a importare negli Usa il cioccolato artigianale di qualità e, con **Bologna Welcome**, l'agenzia turistica della città bolognese, una ottantina di tour operator americani ai quali sono state

mostrate le eccellenze di "Bologna city of Food".

E come riporta la stampa è stato un grande successo per i cinque cioccolatieri che sono stati premiati dalla Camera di Commercio italiana a New York con l'attestato di "Italian Specialty Food Ambassador"; inoltre hanno svolto il ruolo di giurati in una competizione tra ristoranti

statunitensi i cui Pastry Chefs si sono cimentati nella preparazione di un dessert al cioccolato sulla base del Regolamento dell'Associazione Ciocco in BO.

“Ricevere l’attestato di "Italian Specialty Food Ambassador” è stato un onore indescrivibile, un’emozione senza pari. Il proprio lavoro, le proprie capacità ufficialmente riconosciute, apprezzate da persone entusiaste e competenti. Cosa posso aggiungere: una Giornata riuscita “.

Esperienza tra le Esperienze segnalate nel particolareggiato Curriculum Vitae, la collaborazione, nel 2015, con il Gruppo Industriale Maccaferri: industria meccanica di precisione.

“Diversificazione dei settori di appartenenza e capacità di cogliere le opportunità dei mercati mondiali in continua evoluzione: questa è la missione del Gruppo Maccaferri, una realtà industriale attiva dal 1879 e presente in tutto il mondo per offrire prodotti, tecnologie e servizi sia ad aziende operanti nei settori industriali più avanzati, sia ai consumatori finali. Valorizzare le persone, pensare e agire con professionalità e trasparenza in un’ottica di approccio globale sostenibile e nel rispetto dell’ambiente sono i valori su cui il Gruppo basa la propria crescita”.

Francesco Elmi si è occupato di organizzare un **Team Building** attraverso un vero e proprio Laboratorio dolciario. Nella prima parte la presentazione accurata di una specialità dolciaria opportunamente identificata, la quale specialità, nella seconda parte del Laboratorio, è stata realizzata dal Team coinvolto nell’esperienza di condivisione reversibile delle responsabilità creative ed elaborative di un Progetto sui generis, esterno alle singole professionalità.



Citiamo, per dovere di Cronaca, il Primo Posto ottenuto nella kermesse organizzata da **Star Cake**. Un’impareggiabile conferma dell’expertise acquisita dal Maestro Pasticcere Francesco Elmi. **Cake star - Pasticcerie in sfida** (*) - è un programma televisivo italiano,

trasmesso sul canale Real Time dal 2 febbraio 2018, che si basa sulla sfida tra pasticcerie di importanti città italiane.

(*) Note sul Format: Il programma prevede che i due giudici e conduttori Katia Follesa e Damiano Carrara, giudichino la pasticceria, il cabaret delle paste e il “pezzo forte” di ognuno dei 3 pasticceri in sfida con un punteggio da 0 a 5 stelle. Solo chi avrà ricevuto più stelle potrà accedere al duello finale e si batterà, in una sfida ad armi pari, al di fuori dal proprio Laboratorio, per aggiudicarsi il trofeo di **Cake Star**, il titolo di miglior pasticceria della città.

Glissando finale

“Il piacere prelibato e persuasivo di assaggiare, si fa per dire, una Meringa - delicata specialità della tradizione dolciaria italiana - fa parte della vita, del piacere della vita. Aggiungo la sensazione galvanizzante d’essere apprezzato dagli irriducibili golosi senza Tempo, i quali, di slancio, varcano la soglia della tua Pasticceria e, pieni di fiducia, estraggono i portafogli per acquistare una Sacher Torte realizzata con le tue mani: una Meraviglia!

Infine la sorpresa, cosciente e senza Tempo, di Attraversare gli Specchi e di godere dell’attenzione devota degli specialisti, riottosi alla compiacenza, non si può descrivere, andando ben oltre i limiti delle tue ragionevoli aspettative”.

Francesco Elmi