

18 Dicembre 2018

Ernst Knam: Sono come in tv



Tedesco di nascita e milanese di adozione, Ernst Knam è uno dei volti più popolari della pasticceria italiana nonché uno dei migliori maestri dell'arte dolce d'Italia. Pasticcere, autore di libri (a gennaio uscirà un nuovo titolo dedicato al cioccolato, edito da Mondadori) e personaggio televisivo, è il giudice più temuto di Bake Off Italia talent di pasticceria in onda su Real Time, che conduce insieme a Benedetta Parodi, Clelia d'Onofrio e Damiano Carrara. Dalla sua pasticceria di via Anfossi a Milano ci ha raccontato come è nata la sua passione per i dolci e il cioccolato, le sue preferenze a tavola e un aneddoto divertente.

Da dove nasce la sua passione per i dolci?

Mia mamma circa un mese prima di Natale sfornava i biscotti speziati, tipici della tradizione natalizia tedesca. In tutta la casa si diffondeva un profumo e una fragranza che ancora per me oggi significano "Natale". Facevo a gara con i miei fratelli per scoprire dove venivano nascosti e rubarne alcuni nell'attesa delle Feste. Oggi spero di riuscire a portare nelle case di chi acquista i miei prodotti la stessa gioia e soddisfazione.

Quali sono i piatti che ama di più?

Sono curioso di natura, non c'è un solo piatto che prediligo in assoluto; mi piace assaggiare e provare pietanze diverse, da quelle dolci a quelle salate, soprattutto quando viaggio. Scoprire materie prime sempre nuove, abbinamenti inusuali e a volte anche azzardati è per me fondamentale per poi creare nuove ricette e continuare un percorso di evoluzione della mia cucina e pasticceria. Ho invece un dolce preferito, è legato a un ricordo di infanzia, quando la mia tata tedesca preparava la foresta nera, una ricetta tedesca di cui oggi propongo la mia versione.

C'è un ingrediente che proprio non tollera?

Cerco sempre di trovare la giusta composizione nella ricetta. Tra gli ingredienti che non utilizzo molto, c'è il kiwi.

Come è Ernst Knam in cucina?

Dietro ai fornelli bisogna cercare di mantenere sempre la calma. Quello che dico sempre, anche ai miei collaboratori, è che quando si entra in laboratorio bisogna prendere l'ansia, l'agitazione, il nervosismo, metterli in un cassetto e chiuderlo finché non si esce. Solo così si riuscirà a lavorare e a portare a termine un piatto, una scultura o una torta che sia.

È partito dalla Germania, il suo Paese natale, fino ad arrivare in Giappone e poi in Italia, quale di questi Paesi ha i dolci più buoni?

Tutti i luoghi in cui sono stato hanno delle peculiarità che rendono i loro dolci unici, sia nella forma che nell'accostamento di sapori. Il Giappone è sicuramente uno dei Paesi che mi ha lasciato qualcosa in più rispetto agli altri, infatti è proprio da qui che ho preso spunto e ispirazione per creare ricette particolari come la Sakura Cake, che è stata presentata in una prova a Bake Off Italia e che uscirà tra le tante ricette nel mio nuovo libro.

Preferisce il ristorante o la trattoria?

Dipende dalla compagnia e da come ho intenzione di trascorrere la serata.

Vino o birra?

Li apprezzo entrambi, in momenti diversi. La birra, preferisco sorseggiarla davanti alla televisione mentre guardo una partita del Bayern Monaco o dell'Inter. Per quanto riguarda il vino, preferisco le bollicine, che accompagnano un aperitivo o un'ottima cena.

Parliamo finalmente di cioccolato. Come e con quale altra pietanza ama mangiarlo?

Uno degli abbinamenti che preferisco è con la frutta, soprattutto se rossa come i lamponi o i frutti di bosco. Tra le mie torte più richieste e amate, dai bambini in particolar modo, c'è la fondo nero con lamponi: base di frolla nera, crema pasticcera al cioccolato, ganache e infine, uno strato di lamponi freschi.

L'esperienza televisiva l'ha resa una persona molto conosciuta. C'è un aneddoto che può raccontarci a questo riguardo?

È ancora molto strano per me quando le persone mi riconoscono per strada, mi fermano per una foto o...mi rincorrono in bagno. In questi anni mi è successo anche questo e non finisco mai di sorprendermene.

In TV appare come un giudice severo e incute soggezione. Esigenza televisiva o è davvero così?

Molte persone pensano che dietro al grande schermo ci siano delle regole o delle etichette da indossare come appunto quella del 'giudice severo'. Non ho mai avuto particolari difficoltà davanti alla telecamera, neanche quando ho iniziato il mio primo programma televisivo, "Il Re del Cioccolato". Quindi, il Knam che vedete a Bake Off Italia è il Knam pasticcere, quello che incontrate per strada, agli eventi, nel negozio di Via Anfossi 10 e non un attore come tanti possono pensare. Per me Bake Off Italia è come una scuola di cucina in cui i concorrenti partecipano per imparare, osare, rischiare e soprattutto sbagliare. È quindi opportuno essere anche severi, ma non troppo, per cercare di fornire buoni insegnamenti e un metodo a chi vuole realmente imparare questo mestiere.

Chi inviterebbe a cena e perché?

Tom Hanks, è un attore che mi piace molto, sia per le sue interpretazioni nei film che per la sua intelligenza e simpatia: penso che da una cena tra di noi potrebbero nascere tante idee, tanti spunti. Inoltre ho letto che, come me, è una buona forchetta...

Quali sono gli ingredienti per fare un buon dolce?

Conoscenza, apprendimento e tecnica: non sono commestibili, ma rappresentano secondo me le pratiche fondamentali per fare questo mestiere. Alla base di un buon dolce c'è la conoscenza delle materie prime, essenziali per comprendere ed eseguire ogni ricetta. Subito dopo viene l'apprendimento. Corsi di aggiornamento, convegni, fiere e tanti altri eventi possono essere un ottimo strumento per accrescere le proprie competenze. Dopotutto, non si smette mai di imparare. Infine, c'è la tecnica, la manualità, che permette al pasticcere di eseguire con precisione e accuratezza la preparazione che prima era solo nella sua mente.

Qual è l'errore più grande in pasticceria?

Non saper ascoltare e andare avanti per la propria strada, ignorando i consigli dei maestri, ma anche rimanere intrappolati nella tradizione senza osare mai qualcosa di nuovo che vada oltre gli schemi.

Conosce la pasticceria bergamasca?

Nel mio libro La Versione di Knam, edito da Giunti, ho raccolto ricette rivisitate di alcuni dei dolci della tradizione da tutte le regioni italiane. Ho ripreso la ricetta degli inizi del '900 di polenta e osei, con qualche leggera modifica: la mousse al cioccolato con le nocciole caramellate al posto della crema al burro e nocciole e la bagna del pan di Spagna con il rum invece che con il cognac.