

La storia di Gianluca Trisolini: dalla provincia al podio d'Italia

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Abbinamento vincente per il neo campione nazionale di cioccolateria: dolcezza e attaccamento al territorio.

È salito sul gradino più alto del podio: con i suoi 27 anni, il mottolese Gianluca Trisolini è campione nazionale di cioccolateria nel concorso Belcolade Award 2023. È arrivato primo, dopo un percorso durato circa 6 mesi con decine e decine di concorrenti da tutta Italia. E il giovane pasticcere è stato in grado di conquistare la giuria con una ricetta davvero preziosa: cioccolato e attaccamento al territorio. Perché l'opera che ha realizzato - e che gli è valsa il prestigioso premio - è un'opera scultorea di oltre un metro, un inno d'amore per Taranto e la Puglia abbinato al tema della sostenibilità.

«Sono ancora incredulo. Nel nostro ambito, è tra i concorsi più importanti nel mondo della cioccolateria e pasticceria a livello nazionale. È stata un'esperienza fantastica, professionalmente stimolante e umanamente ricca di scambi. Ringrazio la giuria e gli organizzatori del concorso per questa grande opportunità. Il livello dei partecipanti era altissimo, con prove complesse. All'inizio la mia iscrizione è nata quasi per gioco, poi è stato un crescendo che mi ha portato a crederci sempre di più. Sino al traguardo. E adesso l'emozione è davvero tanta».

La finale, a Milano, ha previsto tre prove: la realizzazione di una pralina a basso contenuto di zuccheri, di uno snack senza glutine e di una vera e propria scultura di cioccolato. Gianluca Trisolini ha ideato un progetto con focus Taranto, in rapporto al tema della sostenibilità richiesto da concorso. «Ho scelto di parlare della mia terra, creando una tartaruga in cioccolato posata sulle onde del mare, tra vari zampilli. Ho subito immaginato la tartaruga Caretta Caretta, animale a rischio estinzione che, nei nostri mari, trova un habitat ideale. E poi ho realizzato anche delle pale eoliche, simbolo di

energia rinnovabile, e una dalia per sollecitare l'attenzione sul cambiamento climatico che riguarda la natura sotto molteplici aspetti». Un lavoro di straordinaria abilità che, ancora una volta, ha dimostrato il forte legame di questo ragazzo con le sue origini. Del resto, il suo attaccamento lo aveva già dimostrato con il "Mottolozzo", dolce della tradizione italiana adattato nel nome e nel gusto alla città di Mottola – dove ha sede la sua pasticceria - composto da brioche e gelato artigianali e panna montata.

Già premiato come miglior gelatiere emergente nazionale, giovane imprenditore del sud Italia, Gianluca Trisolini ha alle sue spalle anche una formazione in cake design e lavorazione del cioccolato. Adesso è anche neo campione d'Italia nel mondo della cioccolateria. In parallelo, coltiva la passione per la musica: è maestro di violino, diplomato al conservatorio Piccinni di Bari.

A decretare i vincitori di Belcolade Award, una giuria di altissimo livello. A cominciare dal presidente, il Maestro Davide Malizia, campione mondiale di pasticceria e allenatore della Nazionale italiana di pasticceria che tra i suoi riconoscimenti vanta il Sucre d'or come miglior artista al mondo dello zucchero, la Stella del World Pastry Star, il premio Migliori Pasticceri del mondo by Iginio Massari e la pergamena nel Leone d'oro di Venezia per meriti professionali. Altri giurati: Francesco Elmi, Emanuele Valsecchi, Rocco Scutellà, Marco De Vivo, Luca Mannori (campione del mondo di pasticceria), Thierry Bamas (tra i suoi titoli, anche quello di Meilluer Ouvrier de France Pâtissier nel 2011).

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/la-storia-di-gianluca-trisolini-dalla-provincia-al-podio-ditalia/137265>