

Carrara: ho conquistato l'America con le frittelle e la torta della nonna

La star della pasticceria ospite del salone dell'enogastronomia a Pordenone Domani in Fiera presenterà il suo libro in dialogo con Valentina Gasparet

"CUCINARE"

GABRIELE GIUGA

La storia di Damiano Carrara, il "pastry star" toscano che sarà ospite domani alle 15 nell'Arena Crédit Agricole FriulAdria di "Cucinare", in fiera a Pordenone, sembra di quelle fatte apposta per raccontare una bella favola. Un po', in effetti, lui la racconterà, questa favola, nell'incontro in cui, intervistato da Valentina Gasparet per Pordenonelegge, presenterà il suo libro "Nella vita tutto è possibile" pubblicato da Harper Collins.

I temi ci sono tutti, giovane e bello, fa tutt'altro quando è folgorato dalla pasticceria e dalla voglia di fare, va in Irlanda prima e negli Stati Uniti poi, apre una piccola pasticceria col fratello, e in pochissimo tempo la fama dei suoi pasticcini si diffonde per tutti gli States. Da lì il salto in televisione e ora è l'amatissimo pasticciere di "Bake Off Italia".

Proprio una bella favola?

«Guardi, le belle favole esistono, ma nel mio caso è fatta di tanto duro lavoro. Ci ho messo quindici anni ad arrivare dove sono, il primo negozio era molto piccolo, adesso abbiamo due punti vendita, un centro di importazione e una ditta separata per alcune preparazio-

«La tradizione italiana ha il giusto equilibrio di dolcezza che la rende impareggiabile»

ni, apriremo altri due punti vendita, ma le ripeto: lavoro duro tantissimo!».

La cosa più straordinaria che le sia successa?

«Ce ne sono tante, ma la svolta, quella più importante, sicuramente è stato andare in America».

Cosa piace così tanto

agli americani?

«Decisamente la pasticceria italiana, ha un giusto equilibrio di dolcezza, frutta e creme la rendono impareggiabile».

Quindi più un bigné o una pasta frolla?

«Il nostro successo sono state le frittelle. Abbiamo iniziato a farle per Carnevale e non abbiamo potuto più smettere, ce le chiedono continuamente, anzi in America le chiamano le "piccole palle del Paradiso"».

Come fa con gli ingredienti?

«Arriva tutto dall'Italia, le farine, la cioccolata, importiamo direttamente, gli ingredienti sono importantissimi».

In pasticceria, più che nella cucina tradizionale, sembra che serva una precisione maniacale.

«È vero in entrambi i casi se si vuole fare bene. Può fare un buon dolce a occhio come una buona pasta, ma se vuole un risultato di alto livello, non c'è alternativa».

Come la mettiamo coi sensi di colpa?

«Non cambia nulla, alta pasticceria e alta cucina sono figlie di tecniche identiche, la trasgressione, se c'è, è in entrambi i campi».

Negli Stati Uniti avrà una concorrenza spietata, come li vede i suoi colleghi a stelle e strisce?

«Indietro di parecchi anni luce, hanno ancora molta strada da fare».

Una ricetta semplice, co-

si, da far stupire i nostri ospiti?

«nella nostra tradizione ce ne sono moltissime, ma per esempio la torta della nonna, una bella crema pasticciera, e mentre raffredda prepariamo una frolla veloce, qualche minuto in forno, poi la riempiamo con la crema e finiamo con pinoli e mandorle tostate. I pinoli mi ricordano la mia infanzia toscana, è una torta buonissima». —

© BY NEND ALFUNI DIRITTI RISERVATI



Damiano Carrara, il "pastry star" ospite domani di "Cucinare"