TOMORROW

Quotidiano

Data 08-10-2021
Pagina 8
Foglio 1

di Mariella Caruso

«La mia nuova vita da Campione del Mondo»

Da via Ozanam a Lione, il pasticcere **Massimo Pica** racconta la vittoria al Sirha: «Adesso chi entrerà nel mio locale a Milano avrà aspettative ancora più alte»

Tra le affermazioni italiane di questo straordinario 2021 ce n'è una dolcissima: la vittoria della Coupe du Monde de la Pâtisserie. Il prestigioso trofeo se l'è aggiudicato al Sirha di Lione la squadra azzurra formata da Lorenzo Puca, Andrea Restuccia e Massimo Pica. I tre pasticcieri, coordinati da Alessandro Dalmasso, si sono lasciati dietro ben dieci nazioni tra cui il Giappone e i padroni di casa francesi, giunti rispettivamente secondi e terzi. Quella italiana è una vittoria in cui la Lombardia ha fatto la sua parte sia perché la squadra si è allenata alla Cast Alimenti, scuola di alta cucina e di pasticceria in quel di Brescia, sia perché tra i neo campioni del mondo c'è il milanese d'adozione Massimo Pica. Entrato in squadra come primo classificato al Campionato italiano seniores Categoria Cioccolato nel 2020, il pasticciere sforna i suoi dolci nel laboratorio di via Fortezza, e li vende nel locale di via Ozanam. «Sono passate ormai quasi due settimane da quel giorno, ma provo ancora un'emozione indescrivibile. Faccio ancora fatica a credere di avercela fatta», ammette il pasticcere iridato accogliendoci nella sua Pica Pastry School, la scuola dove insegna l'arte dolce.

Come avete costruito questa vittoria, la terza per l'Italia in 17 edizioni?

«Investendoci tutte le risorse possibili in termini di tempo, di lavoro e di rinunce. Ci siamo allenati ore e ore per imparare a lavorare all'unisono senza perdere la concentrazione per dieci ore di fila, e siamo riusciti a raggiungere il nostro obiettivo».

Come cambierà la vita da Campione del mondo?

«Non lo so. Personalmente mi sento lo stesso di prima, non cammino tre metri sopra il cielo. Ma sono consapevole di avere adesso una ulteriore responsabilità perché adesso chi entrerà nel mio locale per assaggiare qualcosa avrà aspettative alte. Per questo dovrò tenere molto alta l'asticella e per farlo dovrò necessariamente dire no a qualcosa e puntare a progetto di grande qualità».

Nella sua pasticceria si potrà assaggiare qualche creazione "mondiale"?

«Non nelle versioni presentate in finale. Io ho lavorato al dolce al piatto che, dal basso verso l'alto era composto da uno strato di pan di spagna alla mandorla, composta di mango e gelato al miele. Completava il dolce una cialda a forma di alveare, nelle cui celle abbiamo inserito biancomangiare, gelatina all'albicocca, miele e salsa albicocca e passion fruit. Il piatto è stato completato da una ganache vaniglia e lime e una salsa albicocca e passion fruit. Però mi sono messo già al lavoro per presentare una linea completamente ispirata alla Coppa del Mondo».

Verosimilmente i clienti aumenteranno esponenzialmente. Come li accoglierete nella piccola pasticceria di via Ozanam?

«Con il mio socio siamo in procinto di aprire un altro locale in piazzale Libia. Abbiamo cominciato i lavori a febbraio e contiamo di essere pronti a ridosso di Natale. Oltre che una pasticceria sarà anche un bistrot con proposte per il pranzo e per l'aperitivo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146117/76