

Maglia iridata di pasticceria vittoria "dolce" per Dejana

IL CONTEST

Un successo che arricchisce un anno straordinario per i colori azzurri, sul quale spicca anche l'apporto di una civitavecchiese doc. È proprio il caso di dire la classica ciliegina sulla torta per celebrare la vittoria dell'Italia nel campionato del mondo di pasticceria. Un'affermazione che giunge nell'anno magico per i colori azzurri, con gli Europei di calcio e di pallavolo (con la nazionale maschile e femminile), Berrettini che gioca in finale a Wimbledon e i Maneskin all'Eurovision, Lorenzo Puca, Alessandro Restuccia e Massimo Pica,

affiancati dal presidente del Club de la Coupe du Monde Selezione Italia, Alessandro Dalmasso, insieme ai tre campioni 2015, Emanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donato, si sono avvalsi anche della preziosa collaborazione della giovane civitavecchiese Dejana Scisciani, che ha svolto il ruolo di stagista per tutto l'arco della competizione e naturalmente per la preparazione che ha contraddistinto il lungo e impegnativo percorso azzurro. «Un'emozione incredibile, e poi vincere in Francia davanti ai padroni di casa che erano i favoriti della vigilia, dà ancora più gusto». Dejana ha studiato

all'Itis Marconi, ma subito dopo aver finito la scuola si è tuffata nel mondo dei dolci. «La mia è una grandissima passione - racconta - dopo le superiori ho iniziato il corso presso la scuola di cucina di Cast Alimenti, poi nel 2017 un altro percorso formativo, 4 mesi di alta formazione per pasticciere. Successivamente altre esperienze importanti, come lo stage a Castel Monastero insieme allo pastry chef Gabriele Vanucci e infine l'esame per diploma a Cast Alimenti con 5 stelle al merito. Nel 2019 ho anche lavorato per circa un anno in una importante pasticceria di Cagliari. Infine l'esperienza magnifica del campionato del mondo, iniziata



La squadra dei pasticceri italiani festeggia la vittoria mondiale

da gennaio di quest'anno. Da questo punto di vista ci tengo molto a ringraziare il maestro Gabriele Bozio e il direttore della scuola Vittorio Santoro. Senza di loro tutto questo non sarebbe stato possibile».

Tornando al successo in terra francese, presso l'arena del Sirha di Lione, i partecipanti dovevano realizzare un dessert al cioccola-

**LA CIVITAVECCHIESE
NEL TEAM ITALIANO
CHE SI È AGGIUDICATO
IL CAMPIONATO
MONDIALE A LIONE
«È STATO BELLISSIMO»**

to, la torta gelato, il dessert al piatto da ristorante e la scultura di zucchero alta 165 centimetri. «Il tema erano l'arte e la natura. C'erano anche delle restrizioni su quello che potevamo fare, dalla tipologia di cioccolato, alla frutta, fino al gelato. La vittoria finale è stata veramente una grande soddisfazione per tutti». Al di là del successo gratificante con l'Italia, Dejana ha ulteriori obiettivi a medio e lungo termine. «Vivo a Brescia e mi sto ancora formando, ma a partire da gennaio vorrei iniziare a lavorare nel campo della pasticceria da ristorazione. Mi piacerebbe creare dei dessert che lascino qualcosa di speciale al cliente. Il sogno nel cassetto? Ne ho almeno due: vincere il campionato del mondo nella categoria zucchero e, in prospettiva futura, avere un posto tutto mio, un ristorante o una pasticceria. Vedremo quello che mi riserverà il domani».

Pierluigi Cascianelli

© FOTOFOTO/REUTERS/ITALIA

