

ALBAIRATE • È cresciuta alla Cascina Rocca, dove abita la mamma Pastry Chef premiati dal Gambero? C'è anche la nostra "Simo" Piccolini

Non è solo in forza delle straordinarie performance e della fama ormai internazionale della pasticceria Besuschio e della collocazione dell'abbiatese Luca Sacchi, sous-chef di Carlo Cracco nel suo prestigioso ristorante di Galleria Vittorio Emanuele a Milano, nell'elenco dei "Pastry Chef dell'Anno" decretato dal Gambero Rosso, che Abbiategrasso può dirsi felicemente "piccola capitale italiana della dolcezza". Nel corso della stessa cerimonia che ha visto Sacchi chiamato sul palco per la consegna dell'attestato ufficiale, infatti, la medesima cosa ha riguardato un'altra giovane pasticciere che nelle strette vicinanze di Abbiategrasso è nata e cresciuta e la cui mamma abita tuttora alla Cascina Rocca, Castelletto di Albairate (praticamente ben più vicina alla basilica di Santa Maria Nuova, e soprattutto alla chiesa di Sant'Antonio Abate, che non alla parrocchiale di San Giorgio in Albairate, Comune di effettiva residenza).

Indicata dunque dal Gambero Rosso tra i "Pastry Chef dell'Anno" c'è anche Simona Piccolini, 38 anni, una laurea (udite udite!) in Lettere Moderne alla facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Milano e poi la scintilla che le fa decidere di cambiare radicalmente vita,

l'amore per la pasticceria, la decisione di andare a formarsi in una delle scuole più prestigiose d'Italia (il Cast Alimenti di Brescia), le prime esperienze in laboratori di rinomate botteghe del settore...

Difficile dire quale sia stata esattamente quella scintilla scoccata in modo talmente potente da indurla a cambiare radicalmente vita. Parlando con conoscenti e amici, oltre che con la diretta interessata, quello che emerge con assoluta certezza è il legame con la terra, con la campagna, dunque con i concetti di genuinità, di stagionalità, di abitudine a conoscere e riconoscere la bontà effettiva delle materie prime: un legame passato attraverso la vita e la storia dei

suoi nonni (attivi tra Cascina Visconta e Cascina Cascinazza, entrambe di Albairate) e compiutosi negli anni della fanciullezza e della giovinezza appunto alla Cascina Rocca.

Fino a poche settimane fa, alla vigilia del premio conferitole dal Gambero Rosso, Simona lavorava come pasticciere presso il locale Novo Osteria di Borgonovo Val Tidone, in provincia di Piacenza. Ma ad averla condotta fin lì, dove è stata appunto notata e premiata per la sua creatività e per il suo talento nell'arte pasticceria dagli esperti del Gambero Rosso, è stato un lungo percorso fatto di incontri e di esperienze significative. Gli esordi come pasticciere furono alla Pasticceria Martesana di via Cagliero

a Milano. «Di grande importanza - tiene a sottolineare Simona, raggiunta telefonicamente venerdì pomeriggio - è stato per me l'incontro con Maurizio Santin, una vera autorità nell'ambito del Gambero Rosso e, come è noto, figlio di Ezio, lo chef che con l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano arrivò a conquistare le tre stelle Michelin e dove lo stesso Maurizio ebbe logicamente i suoi esordi».

È lui a far scoprire a Simona l'opportunità di ampliare le proprie esperienze, cosa che lei fa molto volentieri, con abnegazione e grande passione per quello che nel frattempo è diventato assolutamente il suo lavoro nel quale ci tiene a crescere e a imparare per poter restituire al pa-



SUL
PALCO

Simona Piccolini (38 anni, al centro della foto) con in mano il suo attestato appena ritirato

lato dei golosi le più belle emozioni. Così Simona va a Palermo a fare un'esperienza che vale una vera e propria scoperta: da Spinnato ha l'opportunità di addentrarsi in tutti i segreti della pasticceria siciliana. E in seguito, da mare a mare, va a spendere il proprio talento in Liguria, al Ristorante Dal'Avà di piazza San Romolo a Sanremo, dove collabora in più di una circostanza proprio con Maurizio Santin. A seguire, approda in Val Tidone, a Borgonovo (dal quale il nome del ristorante, Novo Osteria, dove raggiun-

ge un tale livello da meritarsi la nomina del Gambero Rosso tra i Pastry Chef dell'Anno).

Attualmente la sua vita piena di dinamismo, sempre in cerca di nuovi stimoli e di possibilità ben sapendo che non si smette mai di imparare, l'ha portata a lavorare, per la stagione invernale, come pasticciere di un hotel cinque stelle di La Thuile, in Val d'Aosta. Ed è da lì che commenta il premio ricevuto: «Non amo i riflettori, ma devo ammettere che sono felicissima e che non me l'aspettavo... Un motivo in più per impegnarmi cercando di crescere ancora. La mia preferenza a dire il vero è il lavoro in un laboratorio di pasticceria più che in un ristorante, ma è vero anche che molte volte questa seconda soluzione offre una visibilità e una notorietà che altrimenti non ci sarebbero e dunque mi ritengo particolarmente soddisfatta. Adesso mi butto nella stagione qui in montagna e poi si vedrà... Grazie del vostro interesse! Un caro saluto a tutti gli amici di Abbiategrasso e circondario».

M.A.

