

SALERANO La 19enne, che ha studiato a Villa Igea, ora gira il mondo con Massimo Pica

Regina delle crostate

Ginevra Manfredi in "cattedra" dopo il diploma



Ginevra Manfredi, 19 anni, di Salerano, che oggi affianca il campione mondiale di pasticceria Massimo Pica, a solo un anno dal diploma a Villa Igea

■ A 19 anni appena diventa "regina" dei dolci. Ginevra Manfredi, di Salerano, si è diplomata meno di un anno fa, a Villa Igea, adesso è assistente del famoso pasticciere Massimo Pica e in questi giorni è tornata anche nella sua vecchia scuola a tenere uno stage. All'inizio del percorso di studi, a Villa Igea, i docenti avevano notato subito le sue capacità e le avevano suggerito di iscriversi dopo il diploma alla facoltà di scienze dell'alimentazione. Negli anni successivi però, è stato il suo professore di pasticceria Luigi Balzano a darle l'indicazione che in poco tempo le ha garantito grandi soddisfazioni. «Il professore - racconta - notando il mio interesse e la mia passione per la pasticceria, mi ha consigliato di iscrivermi alla **Cast** alimenti che è una scuola di alta formazione in pasticceria. Ho iniziato questo percorso che mi ha stravolto la vita subito dopo l'esame di maturità: sono stata per i 4 mesi di formazione a Brescia, dopo di che ho iniziato lo stage presso il laboratorio di Massimo Pica, campione mondiale di pasticceria del 2021. Per due mesi ho lavorato in produzione nel suo laboratorio, poi il maestro *(per lei da scri-*



vere con la lettera maiuscola, ndr), vedendo la mia passione e il mio interesse ha incominciato ad affiancarmi alle sue lezioni e ai suoi spostamenti. Siamo andati insieme in Romania, per una collaborazione, siamo stati in alcune città d'Italia e adesso stiamo programmando il nostro futuro lavorativo insieme». In questi giorni di maggio andranno a Parigi, Londra e poi ritorneranno ancora in Romania. «Stiamo portando avanti un grosso progetto che verrà definito nei mesi a seguire - aggiunge -. Inoltre, sono stata invitata dal mio professore di pasticceria Balzano a tenere una lezione nell'attuale classe quinta dell'istituto alberghiero che ho frequentato. È stata un'emozione indescrivibile, non mi sarei mai aspettata di essere

in grado, dopo nemmeno un anno, di tenere una lezione ai miei coetanei. Mi sono organizzata in modo da portare tutta l'attrezzatura professionale che occorreva per realizzare al meglio il programma di produzione da me pensato». Ginevra Manfredi ha cucinato con gli alunni una ricca varietà di torte: crostata Cheesecake da forno, crostata Frangipane e Cremino, crostata Gianduia ed Arancia e New Brown. «La giornata - ammette - è andata nel migliore dei modi, i ragazzi mi hanno seguito molto bene e insieme abbiamo realizzato dei prodotti ottimi. Ringrazio, come sempre, il mio prof di pasticceria Luigi Balzano per avermi aperto a questo immenso e fantastico mondo». ■

Cri. Ver.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176