

NEL PROGRAMMA MAÎTRE CHOCOLATIER

Mattia Parri, giovane talento in sfida su Tv8

■ **VAIE** C'è anche un giovane vaiese tra i dieci concorrenti del talent show tutto dedicato al cioccolato in onda su Tv8 da domani, venerdì 22 novembre, alle 19, per cinque puntate settimanali. "Maître Chocolatier – Talenti in Sfida", questo il titolo del programma portato sul piccolo schermo da Lindt Italia, alla sua seconda edizione, che vedrà in gara il 24enne Mattia Parri. A condurre il programma, Giorgio Locatelli, lo chef stellato che ha portato la cucina italiana nel mondo e apprezzato conduttore di Masterchef Italia, mentre nelle veste di giudici ci sono Nico Tomaselli, maître chocolatier di fama internazionale e a capo dell'intera squadra italiana di Maître Chocolatier Lindt, e Melissa Forti, pastry chef e autrice di libri. In palio per il vincitore l'ingresso nella squadra di Lindt Italia. Nelle schede di presentazione dei concorrenti, Mattia compare come il perfezionista. Come mai? "Mi piace lavorare in modo pulito e organizzato, i cioccolatini che creo sono per me come gioielli" dice il giovane, non svelando però nulla di più sulla sua partecipazione al talent televisivo. 24 anni appena ma alle spalle esperienze di tutto ri-



Mattia Parri

petto nel mondo della pasticceria che spaziano dalla gelateria all'ambito dei lieviti, fino ad arrivare alla cioccolateria "che ho capito essere il settore che più di ogni altro mi appassiona". Dopo il diploma alla scuola professionale per pasticceria e panificazione "Piazza dei mestieri" di Torino e uno stage dal valsusino Alessandro Dalmasso, il vaiese è entrato come allievo borsista nell'Accademia Cast Alimenti di Brescia, che vede come presidente onorario Iginio Massari. "Un anno formativo che mi ha permesso di specializzarmi nella gelateria accanto a campioni del mondo e di partecipare come assistente del team

italiano che nel gennaio 2020 ha vinto il mondiale di gelateria". Da annoverare, sempre in questo settore, nel 2022, la qualificazione alla fase finale della Coppa Italia.

A Brescia Mattia ha inoltre l'opportunità di lavorare per due anni nella rinomata pasticceria Piccinelli per poi involarsi a Barcellona, dove ha potuto mettersi alla prova e appassionarsi all'arte del cioccolato presso Oriol Balaguer, cioccolateria di livello mondiale. "Tutto ciò che ho appreso su tecniche e precisione lo devo a Matteo Banci, svizzero, che è stato un grande maestro" tiene a precisare il valsusino che, non pago, negli ultimi sei mesi ha lavorato a Copenaghen per approfondire anche la conoscenza dei lieviti. Accanto a lui, la fidanzata Michela Ruzza, pastry chef nell'ambito ristorativo, anche lei con un curriculum di alto livello. "Ora sto collaborando con la mia ex scuola Piazza dei mestieri per un progetto di pasticceria salutare insieme a Michela e al personal trainer Alessandro Sical" anticipa Mattia, sempre pronto a nuove esperienze lavorative. Nel frattempo siamo pronti a vederlo all'opera su Tv8.

Anita Zolfini