



STORIE DI PIEMONTE

La manager che ha vinto il mondiale "più dolce"

CARLO PETRINI A PAGINA XIII

Silvia, la manager che ha sbancato il mondiale dei pasticceri

DOLCEZZA e passione. Se volessimo descrivere la nostra protagonista di oggi in due parole, sarebbero queste. Silvia Federica Boldetti, 28 anni, torinese, professione pasticceria. Abbassa gli occhi e sorride a sentirsi definire così, non ci è ancora abituata. Un percorso particolare il suo, che parte da Torino, dove si laurea in Economia, e la porta a Pollenzo per la specializzazione in Scienze Gastronomiche. Fino al gennaio scorso, in cui è incoronata campionessa mondiale di pasticceria femminile. Timida, cerca di aggirare le domande sulla vittoria: «In realtà ciò che rimane alla fine di questa preparazione è il percorso che ho fatto, le persone che ho incontrato e con cui ho condiviso giorni e notti di lavoro, ciò che ho imparato». «Le pietre miliari del mio team, da Davide Malizia a Gianluca Fusto e Mario Romani, mi hanno consigliata, ma anche lasciata camminare sulle mie gambe, sbagliare e ricominciare».

Ma come si arriva dalla facoltà di economia al mondiale di pasticceria? «Galeotto fu lo stage nell'ufficio stampa di Slow Food qualche anno fa!», ride Silvia. «In quel periodo preparavamo la presentazione di Slow Wine all'Host di Milano e ho chiesto di poter partecipare a una degustazione condotta da tre grandi pasticceri. Ed eccomi lì in prima fila, taccuino alla mano e occhi sognanti, a tempestarli di domande, a inseguire il direttore di Cast alimenti, la mi-

glior scuola per pasticceri, per presentarmi e propormi senza esitare come stagista. E scoprire finalmente la mia strada». Volendo recuperare tutti gli anni di laboratorio persi, Silvia trascorre un anno in quello che definisce il "tempio della pasticceria" a far da angelo custode ai maestri, preparando degustazioni, corsi, assistendo docenti e allievi. «I ritmi erano pesanti, si iniziava presto la mattina e si finiva a notte inoltrata, ma Cast per me e i ragazzi che hanno condiviso la stessa esperienza non è stata solo scuola di cucina, ma di vita. Tra quei muri non si impara solo un mestiere, si imparano l'umiltà, la convivenza, la collaborazione». Finita quell'esperienza Silvia non si ferma: la specializzazione nel cioccolato, le consulenze per un'azienda di zuccheri, fino al gradino più alto del podio di Pastry Queen, campionessa mondiale di pasticceria femminile. «A fine 2014 mi era stato proposto di partecipare alle selezioni nazionali. Ma c'era già una ragazza italiana, per cui ho rinunciato. Nelle vacanze di Natale squilla il telefono: la ragazza si è ritirata. Che fare? Ho preso fiato, mi sono confrontata con la famiglia, i maestri. Tutti erano d'accordo: dovevo rifiutare, non ero pronta, non c'era tempo per preparare le selezioni, figurarsi un concorso. Ho risposto a tutti con un sorriso, ho richiamato l'organizzazione e ho accettato». Alle selezioni mancavano 20 giorni,

«un incubo recuperare gli ingredienti e studiare le preparazioni». Ma Silvia ce la fa, le supera e si ritrova in corsa per il titolo mondiale. «Ho sempre sentito questo concorso: ci sono occasioni che capitano una sola volta, non potevo farmelo scappare». Siamo a inizio 2015, al campionato manca un anno. Il regolamento, il tema delle preparazioni, il rapporto con l'allenatore, le sinergie con la squadra, gli ingredienti da scegliere: mille le sfumature a cui pensare. «La verità è che non c'è un punto d'arrivo, più testi i dessert, più ti ritrovi a modificarli, affinarli, alla ricerca della perfezione». Un anno intenso a dir poco. «Ciò che ho più sofferto è stato non poter mai staccare, non aver mai abbastanza tempo, rincorrere i minuti». Notti intere passate in laboratorio a bilanciare sapori, creme e zucchero, fino alla partenza per il Sigep, il salone internazionale di pasticceria, gelateria e panificazione organizzato ogni anno a Rimini. «Vedere il mio nome su quel box con la bandiera italiana accanto a altre ragazze di tutto il mondo è stato emozionante», continua con gli occhi che brillano. «Ma stranamente mi sentivo tranquilla, ho persino dormito la notte prima!», sorride. «È come preparare gli esami all'università: quando sai di aver studiato, non c'è motivo di agitarsi. E io mi sentivo preparata». Ma non va tutto liscio: domenica mattina la base della cultura in zucchero dà problemi a causa del caldo nei padi-

glioni della fiera. «Lì si che ho avuto un attimo di panico! Il mio allenatore è riuscito a tranquillizzarmi, darmi qualche consiglio e a farmi sorridere. Mi sono rimboccata le maniche e l'ho ricostruita». Nei momenti che precedono la premiazione Silvia è tranquilla, sorride. E il suo sguardo dal palco dice più di mille parole: si legge tutta la gioia, l'orgoglio per quel traguardo che sembrava lontano.

E adesso? Silvia tentenna, sgrana i grandi occhi verdi e sorride. «Boh.? Voglio tirare un attimo il fiato, non ho intenzione di fermarmi ma non so ancora cosa mi riserva il futuro. Le esperienze più incredibili mi sono sempre successe senza aver programmato troppo, sono certa succederà anche questa volta. Ci sono ancora così tante sfaccettature della pasticceria che devo imparare, tanti segreti da scoprire. Ciò che mi affascina di più è che le regole da seguire sono precise, in un dolce ogni ingrediente ha un suo ruolo fondamentale e un equilibrio da mantenere, nulla può essere mai lasciato al caso. Ma non ci sono limiti alla fantasia, al coraggio, al futuro».

Caparbia, Silvia ha dimostrato al mondo che quello che fino a qualche anno fa era solo un hobby con cui dilettersi in cucina è diventato un mestiere, è diventata la sua vita. E ha dimostrato che i sogni esistono, e possono essere realizzati. «Basta un poco di zucchero»

storiadipiemonte@slow-food.it

ORIPRODUZIONE RISERVATA

Storie di Piemonte/405

Torinese, ha studiato economia, poi è rimasta folgorata dal regno dei dolci: un anno dopo ha vinto il concorso iridato



ALL'OPERA
Silvia all'opera in pasticceria, mentre elabora uno dei suoi capolavori dolciari (in alto a sinistra) e qui sopra sul podio del campionato dopo la vittoria

“

PRECISIONE

Ciò che mi affascina di più nei dessert è che le regole da seguire sono precise nulla si può lasciare al caso



LA VITTORIA

Vedere il mio nome accanto alla bandiera italiana quel giorno è stato emozionante, ma mi sentivo tranquilla

POLLENZO

Silvia Federica Boldetti, torinese, dopo la laurea in Economia ha raddoppiato il titolo specializzandosi in Scienze dell'enogastronomia a Pollenzo. Poi la folgorazione sulla strada dei dolci: un anno di studio alla Cast poi la partecipazione al campionato mondiale e la vittoria

