

«Il mio sogno americano dai dolci alla tv»

La favola del pasticciere Carrara: successo negli Usa, giudice del talent «Bake Off» in Italia

Il personaggio

La storia di Damiano Carrara sembra una favola, se non fosse che non c'entra niente la fantasia ma piuttosto una determinazione fuori dal comune che fa venire voglia di credere nei sogni che si realizzano. In Italia il suo nome non è ancora noto, ma negli Stati Uniti in tanti conoscono questo pasticciere di 31 anni che, partendo dal nulla, di *american dreams* ne ha realizzati parecchi.

L'ultimo, sarà debuttare in tv in Italia, a settembre, come giudice di *Bake Off*, su [Real Time](#). «Sono molto fiero — dice, tradendo il suo accento toscano —. Per me "casa" resta l'Italia, e fare un programma qui (in America ne ha già diversi all'attivo) ha un valore particolare. *Bake Off* poi, tra quelli sulla pasticceria, è il più spettacolare. Nei concorrenti rivedo me, la voglia di lasciare tutto per iniziare una sfida. Come ho fatto io». E la sua sfida, può dire senza imbarazzo di averla vinta. Papà muratore, mamma impiegata alle Poste, lui, che nonostante la passione per la cucina, aveva iniziato a lavorare come metalmeccanico. «Dopo due anni e mezzo ho capito che non era la vita che volevo e sono andato in Irlanda a lavorare in un bar. Poi ho pensato agli Usa: ho scelto la California».

Un paio d'anni li ha passati in un ristorante di Moorpark, risparmiando ogni dollaro: «Mettevo da parte tutto». Fino a quando, proprio di fronte a quel locale, ha comprato la sua prima pasticceria: «Un buco. Ho costruito tutto io, con le mie mani. Poi ho chiamato mio fratello, pasticciere bravissimo, a lavorare con me». Dopo tre mesi, il lavoro era così tanto da dover «assumere due dipendenti».

La consacrazione, il giorno di San Giuseppe: «Abbiamo pensato di proporre delle frit-

telle ripiene di crema pasticciera. Gli americani sono impazziti, c'era la coda fuori dal negozio, sono anche usciti articoli di giornale su queste *little balls of heaven* (piccole palline di paradiso, ndr.). Da lì, anche se entrava qualcuno e non le chiedeva, io le facevo provare». Sette mesi dopo, il proprietario di un centro commerciale ha chiesto ai fratelli di aprire un secondo negozio: «Gli ho detto che non avevo i soldi: ha risposto che avrebbe pensato a tutto lui». Mentre racconta, gli si illuminano gli occhi azzurri, che insieme al resto, fanno di lui il perfetto divo californiano. Non a caso, poco dopo, è arrivata anche la tv. «Ho iniziato come concorrente in un talent di cucina, l'anno dopo ero ospite d'onore, poi giudice. Sono stato felice, ma per me la popolarità è solo funzionale al business. Ho sempre cercato di capitalizzare: la mia strada sono i miei locali, le mie società». Come quella di caffè che oggi porta il suo cognome, o la sua scuola di cucina, i suoi libri, la sua società di import export dall'Italia.

«Con mio fratello siamo partiti con niente e nessuno ci ha regalato nulla: per i primi tre anni siamo stati aperti tutti i giorni. Non è questione di fortuna. E finora abbiamo sempre reinvestito i nostri guadagni. Ora vorrei aprire un locale in Italia». I suoi vecchi amici che dicono? «Eh — ride — vogliono tutti fare business con me». Capitalizzerà anche la popolarità che le darà *Bake Off*? «Beh, se no avrebbe poco senso farlo. Però mi trovo benissimo con tutti. Con Benedetta Parodi che conduce, con Clelia D'Onofrio, donna di gran classe. E con Knamm ormai ci sentiamo ogni giorno». Come giudice «non sono spietato ma onesto: se non è buono non è buono. Una cosa però è certa: rispetto agli show americani, qui mangio molto, ma molto meglio».

Chiara Maffioletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il format



● «Bake Off Italia» è il talent show dedicato alla pasticceria condotto da Benedetta Parodi (foto) su [Real Time](#)

● Nella prossima stagione, al via a settembre, Damiano Carrara affiancherà gli altri due giudici storici della trasmissione: la giornalista Clelia D'Onofrio e il pasticciere Ernst Knamm



Classe 1985

Damiano Carrara è nato a Sant'Angelo In Campo, in provincia di Lucca

