



BUDDY VALASTRO E BENEDETTA PARODI

DOLCI VIZI AL FORNO

Il «Boss delle torte» ha fatto visita alla regina di «Bake Off Italia». Ed è stata subito intesa

di **Andrea Di Quarto**

foto di Pigi Cipelli

L'appuntamento con Buddy Valastro e Benedetta Parodi è nella sede italiana di Real Time, a Milano. Nessuno dei due si presenta da solo. La star de «Il boss delle torte», reality che ad aprile toccherà la sesta stagione, arriva scortato dagli inseparabili collaboratori Joey Faugno e Mauro Castano. La Parodi, fresca di un...

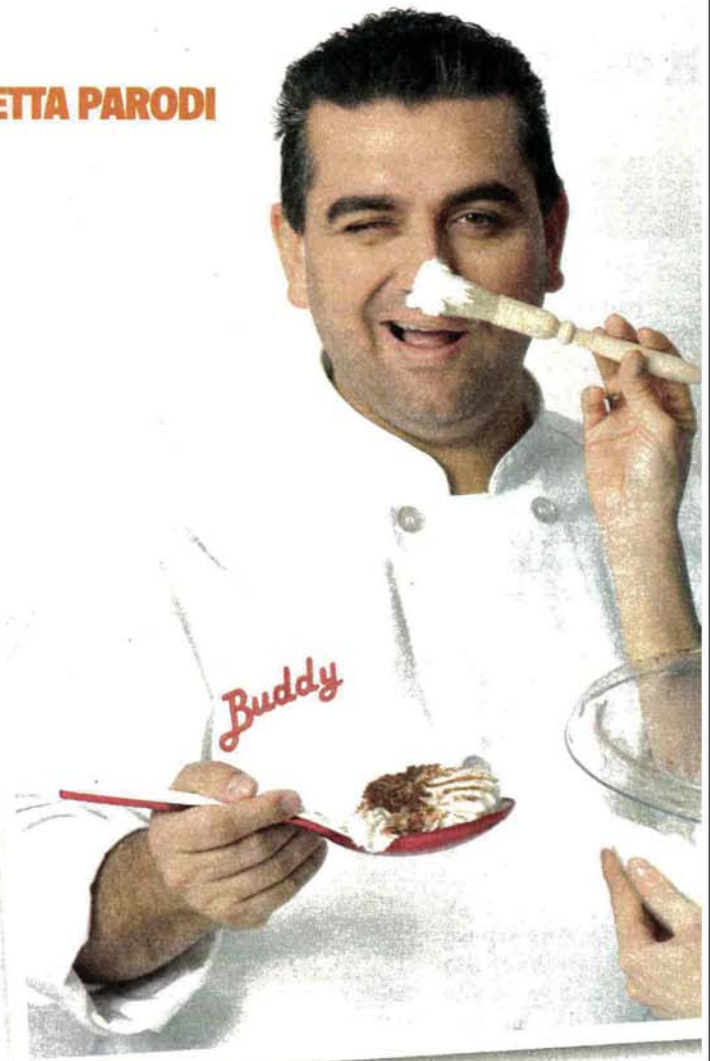
master in pasticceria, ovvero il grande successo di «Bake Off Italia», è invece accompagnata da due giovani donne, amiche canadesi e grandi fan di Buddy. Che subito gli chiedono un autografo. L'ennesima dimostrazione, qualora ve ne fosse bisogno, che Bartolo «Buddy» Valastro è una vera star. Il reality show che racconta la quotidianità della sua pasticceria di Hoboken,

in New Jersey, è trasmesso in decine di Paesi, e di lui e delle sue spettacolari torte si sono occupati il «New York Times» come il «Washington Post». Ed è stato pure ospite dell'«O-

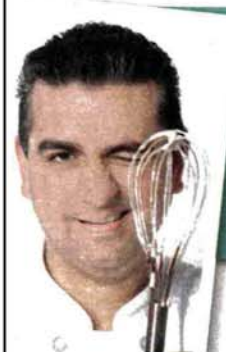
prah Winfrey Show» e di «Good Morning America».

Buddy, viene spesso qui in Italia?

«È la quinta volta. E vista la popolarità del mio show anche da voi, verrò sempre



www.ecostampa.it



I consigli di Buddy: «Ama il forno come te stesso»

«Il vostro forno di casa non avrà un aspetto imponente come i nostri, ma se imparerete a conoscerne bene pregi e bizzarrie, andrete d'accordo. Ecco i miei consigli».

1. TENETELO PULITO

«Quando è stata l'ultima volta che avete

pulito il forno? Se siete come la maggior parte dei cuochi casalinghi la risposta è: non saprei. I residui di cibo producono fumo e quel fumo può rovinare il sapore dei dolci».

2. NON APRITELLO

«Un altro errore da



Queste sono tutte torte di BUDDY!





LA STRANA COPPIA

Buddy Valastro (36 anni) e Benedetta Parodi (41) posano per Sorrisi. Attualmente Valastro è in onda con «Bakery Boss: SOS Buddy», in cui «salva» pasticcerie in difficoltà.

accorti che ci sapevo fare. Poco tempo dopo è arrivata l'offerta del canale Tlc per "Il boss delle torte".

Si è mai chiesto: «Perché proprio io?»

«Devono aver visto qualcosa di speciale in me. Ma né io né loro ci aspettavamo un successo tale. Lo show ha aiutato molto tutto il settore della pasticceria, e ne sono felice. Per me è stato un modo di restituire, in parte, quello che ho ricevuto».



BAKERY BOSS: SOS BUDDY

REAL TIME
venerdì
ore 22.10

Meglio i dolci italiani o quelli americani?

«Sono diversi. In Italia mi piace molto assaggiare e imparare. Nel 1992, con mio padre, a Lipari e ad Altamura, abbiamo lavorato una settimana in pasticcerie locali. Insegnavamo loro a fare "cheesecake", e apprendevamo i loro segreti».

Se la cava bene anche con gli altri piatti?

«A Las Vegas possiedo un ristorante e se entro in una cucina tiro sempre fuori qualcosa di buono. Ma il mio mestiere resta fare le torte».

Qual è la più costosa che abbia mai realizzato?

«Non posso dirle per chi era, ma al cliente è costata 100 mila dollari».



Per i miei concorrenti è un mito

«Per me e i miei concorrenti di "Bake Off Italia - Dolci in forno" le sue torte sarebbero un po' troppo difficili.

Buddy per i pasticceri è l'esempio supremo, il sogno da realizzare» confessa **Benedetta Parodi**. La giornalista, che da marzo condurrà su **Real Time** il nuovo programma «Molto bene!», è una sfegatata ammiratrice del pasticciere italoamericano: «In Italia piace moltissimo. Le sue torte, oltre a essere buone, sono anche spettacolari e divertenti. Con lui la pasticceria diventa uno show. Va detto, però, che anche i pasticceri americani guardano con interesse all'Italia. Molti di loro, per esempio, nella tradizionale cheesecake hanno sostituito il formaggio americano con i nostri prodotti. Se mi piacerebbe averlo ospite in tv? Ma certamente! Anzi, Buddy preparati, perché io ti aspetto!».



www.ecostampa.it

più spesso. Ho parenti a Lipari, il paese di mio padre, e ad Altamura, quello di mamma. Vengo a trovare i miei cari, ma anche per affari: qui si producono eccezionali macchine per la pasticceria».

Come è iniziato tutto?

«Ho cominciato a farmi conoscere sulle riviste di settore grazie alle mie torte matrimoniali. Poi nel 2009 "Food Channel", un network molto seguito in America, mi ha invitato, e in tanti si sono

evitare è aprire lo sportello durante la cottura. L'aria calda tenderà a disperdersi danneggiando la cottura. Usate la luce del forno e osservate gli alimenti da fuori».

3. PREPARATELO

«Prima di iniziare a cuocere i dolci, bisogna

preriscaldare il forno».

4. NON SOVRACCARICATELO

È meglio cuocere una sola teglia per volta.

5. AIUTATELO

«Se avete un forno piccolo non usate tortiere ingombranti: impediscono la circolazione dell'aria».



© Riproduzione Riservata