

BAKE OFF ITALIA Riparte su Real Time lo show più «dolce» della tv.

Ma i tre giudici avvertono...

Non saremo mai degli zuccherini!



di Antonella Silvestri

Mancano pochi giorni e poi partirà la sfida all'ultimo dolce. Il 1° settembre su Real Time torna in prima serata «Bake off Italia - Dolci in forno», il cooking show condotto da Benedetta Parodi. Una quinta edizione piena di sorprese. A cominciare dalla giuria, con la presenza di Damiano Carrara che prende il posto di Antonio Lamberto Martino. Si tratta del giovane pasticciere lucchese che con le sue «Carrara Pastries» ha fatto fortuna in California, dove è diventato una star televisiva. Damiano affiancherà i collaudati Ernst Knam, il «re del cioccolato», e Clelia d'Onofrio, autrice di «Il cucchiaino d'argento».

Quest'anno il nuovo set, ispirato al Messico, renderà omaggio alla pittrice Frida Kahlo. Ad allietare le puntate del programma, che andrà in onda dal tendone al-

lestito nel giardino di Villa Annoni di Cuggiono (in provincia di Milano), sarà la musica dei Mariachi (icone della cultura musicale messicana). Un tripudio di colori e suoni, tra maracas, trombe e guitarrón, darà ritmo alla trasmissione.

Un'altra importante novità è il super casting che vedremo nella prima pun-

tata: 50 aspiranti pasticciere provenienti da tutta Italia dovranno contendersi i 16 posti in palio. Per prima cosa, i partecipanti presenteranno le loro delizie portate da casa. Dopo gli assaggi, i tre giudici sceglieranno 30 di loro. Il secondo passaggio prevede che, una volta formate le tre squadre (una per giudice), i concor-

renti debbano affrontare la prova tecnica destinata a testare le capacità di base della pasticceria. L'ultimo ostacolo da superare è la prova decisiva, alla fine della quale verranno scelti i 16 concorrenti che inizieranno la lunga avventura verso il titolo di «Miglior pasticciere amatoriale d'Italia», vinto lo scorso anno da



Mary Joyce Escano.

Benedetta Parodi è entusiasta. «Anche quest'anno il pubblico di "Bake off" proverà grandi emozioni davanti alle storie e al talento dei giovani candidati. Sono ragazzi che hanno studiato e viaggiato tanto. Ci divertiamo in un clima che è diventato familiare» racconta la conduttrice. Benedetta ironizza sulle sue doti culinarie: «È una vita che conduco programmi di cucina ma non ho ancora inventato una mia ricetta. Non sono presuntuosa. Questo è un lavoro che lascio ai super esperti. Ai fornelli mi piace improvvisare e farmi guidare dalla fantasia».

Le puntate, tutte a tema, saranno scandite da tre sfide. La «prova creativa» impone ai pasticciere di creare in un tempo stabilito uno specifico dolce seguendo la propria ricetta; nella «prova tecnica» devono riproporre un dolce copiando la ricetta di un grande classico della pasticceria; la «prova wow»

richiede di entrare perfettamente nello spirito del tema di puntata per realizzare un'opera straordinaria.

«Non sono Crudelia De Mon (*la cattiva de «La carica dei 101»*, ndr). Mi devo irrigidire per non cedere all'emozione e mi dispiace quando devo troncare i sogni di un concorrente» spiega Clelia d'Onofrio. Le fa eco Ernst Knam: «Ormai in

questo programma arrivano persone sempre più preparate che hanno voglia di trasformare la loro passione in un lavoro».

Ma le sorprese non sono finite. A dicembre, dopo la finale di «Bake off», 16 coppie composte da personaggi famosi saranno protagoniste di due puntate speciali, «Celebrity Edition». Il montepremi sarà devoluto in beneficenza all'Unicef. ■



**BAKE OFF ITALIA
DOLCI IN FORNO**
.....
REAL TIME
dal 1° settembre
ore 21.10



CHI È DAMIANO, PASTICCIERE «AMERICANO»

Lucchese di nascita, ha fatto fortuna in America con i negozi di dolci «Carrara Pastries». Scopriamo insieme chi è Damiano Carrara, il nuovo giudice di «Bake off».

La sua storia sembra proprio una favola: il ragazzo che partendo dal nulla riesce a coronare il suo sogno.

«È vero. Vengo da una famiglia modesta, mamma impiegata alle Poste e papà muratore. Purtroppo, dopo un infortunio nel 2004, mio padre non ha più lavorato. Nonostante questo, i miei genitori non mi hanno mai fatto mancare nulla e non hanno mai ostacolato le mie ambizioni. Il successo è un modo per ricambiare tutti i sacrifici che hanno fatto».

Lei è emigrato giovanissimo all'estero, prima in Irlanda e poi negli Stati Uniti. Cosa le è mancato lontano dall'Italia?

«La presenza quotidiana di familiari e amici. Quando sei lontano, la nostalgia di casa non ti abbandona mai, ma naturalmente sei preso da mille impegni e devi andare avanti. L'Italia non mi ha dato quello che, invece, ho trovato all'estero. Spero, però, di poter fare qualcosa anche qui perché è il mio Paese».

Intanto entra in tv dalla porta principale...

«Certo, "Bake off" è un gran bel programma. Dall'esterno lavorare in televisione sembra un gioco, invece i ritmi sono serrati. È impegnativo, però le soddisfazioni sono tante».

Cosa pensa dei colleghi?

«Eccellenze, e non è la classica sviolinata. La Parodi è alla mano, con la d'Onofrio basta uno sguardo per capirci e Knam è fantastico. All'inizio non riuscivo a decifrare certi suoi atteggiamenti, poi ho capito e ora lo adoro. Abbiamo le stesse passioni: dolci e bella vita».

Sarà un giudice morbido o impietoso?

«Il mio obiettivo è essere corretto. Sono severo ma mai offensivo con i concorrenti».

Da chi ha ereditato la passione per la cucina e per i dolci?

«Dalle mie nonne. Una purtroppo non c'è più. A nonna Rosita, donna di piccolissima statura, devo tanto e spero di portarla presto in America per farle vedere cosa io e mio fratello siamo riusciti a realizzare solo con le nostre forze».



DAMIANO CARRARA (31)

Foto di Fabio Ionà

TV 39