

Il giudice di "Bake Off Italia" su Real Time debutta con la gara "Fuori menù"

Damiano fa lo show più dolce «Ma la mia vita è tutta una sfida»

DA LUCCA AGLI USA

Era metalmeccanico ora è il pasticciere dei vip: le Kardashian come Britney Spears di Barbara Berti

«I miei dolci preferiti? I classici come la torta della nonna ma rivisitati in chiave moderna». Parola di Damiano Carrara, il pasticciere toscano noto al pubblico televisivo per la sua partecipazione come giudice a *Bake Off Italia - Dolci in forno* e come conduttore, al fianco di Katia Follesa, del programma *Cake Star - Pasticceria in sfida*, entrambi in onda su *Real Time*. E, adesso, sempre per il gruppo *Discovery Italia*, il *pastry chef* 34enne prenderà il timone di *Fuori menù*, il format che consacrò Alessandro Borghese e che torna con una serie inedita dal 9 aprile, ogni giovedì alle 21, su *Food Network* (canale 33).

Stavolta non si occuperà solo di dolci ma di un intero menù...

«Nella vita ho sempre pensato che bisogna alzare l'asticella della sfida. Vale per me con questo nuovo programma tv ma anche per i concorrenti. In ogni puntata ci saranno due coppie di cuochi amatoriali che dovranno preparare un intero menù e portare a termine un servizio che soddisfi venti clienti».

Quale sarà il suo ruolo?

«Affiancherò i concorrenti come cuoco, aiuto cuoco, responsabile di sala, cameriere, maître e persino *entertainer* e *mental coach*. Cercherò di spronare le coppie a fare del loro meglio ma ci sarà anche chi non vorrà il mio aiuto...».

Lei è nato a Lucca, ma la popolarità è arrivata con i programmi di cucina negli Usa. Può rac-

contare la sua avventura?

«Nel 2015 sono stato concorrente della prima stagione di *Spring Baking Championship* classificandomi secondo e ho continuato la mia "carriera" da concorrente di programmi di cucina nel 2016, partecipando alla 12esima stagione di *Food Network Star*, arrivando terzo».

Oggi è un pasticciere di fama mondiale, ma come nasce la sua passione per la cucina?

«Mi è sempre piaciuto cucinare, da piccolo mi divertivo a preparare piatti salati, mentre mio fratello Massimiliano era il pasticciere di casa, a 14 anni saltava la scuola per andare in pasticceria».

E poi cosa è successo?

«A 18 anni facevo il metalmeccanico ma ho mollato tutto e sono volato all'estero, prima in Irlanda e poi in America. Nel 2011, in California, insieme a mio fratello, abbiamo aperto la prima pasticceria, la Carrara Pastries. Più stavo in laboratorio più mi dava soddisfazioni e ci prendevo gusto. Ho capito in quel momento che quello sarebbe stato il mio percorso professionale».

Negli Usa ha tre pasticcerie e tra i clienti le sorelle Kardashian, Britney Spears e altri divi. "Carrara Pastries" aprirà anche in Italia?

«Al momento sto lavorando a un laboratorio per fare vendita sul sito e via app con cinque-sei prodotti stagionali. Ho già il posto: una villa alle porte della mia Lucca. Una volta al mese aprirò al pubblico per eventi e dimostrazioni».

Altri progetti?

«Tornerò su *Real Time* con *Bake Off* e con *Cake Star* e a fine anno, spero, uscirà il mio primo libro dedicato completamente alla pasticceria».



Damiano Carrara, 34 anni, da Lucca agli Usa, pasticciere e star di *Real Time*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

