

DAMIANO CARRARA Il pasticciere toscano debutta alla guida di **Fuori menu** e racconta a Sorrisi la sua storia **Da Lucca a Los Angeles sognando torte**

di Simona De Gregorio

A soli 34 anni è tra i più famosi pasticciieri internazionali. Oggi Damiano Carrara si divide tra Los Angeles, dove i suoi punti vendita "Carrara Pastries" sono affollatissimi, e l'Italia, dove è un volto noto della tv grazie alla conduzione di tanti programmi di cucina, da "Bake off" a "Cake star". E da giovedì 9 aprile sarà al timone di "Fuori menu" su **Food Network**. In ogni puntata due coppie si sfideranno per dimostrare il loro talento in cucina. In tre ore dovranno elaborare un menu per 20 persone e allestire il servizio in sala. Saranno i voti dei commensali a decretare il vincitore. Mentre Carrara si trasformerà in tuttofare affiancando i concorrenti nel ruolo di aiuto cuoco, responsabile di sala, cameriere e perfino intrattenitore.

Damiano, come si trova in questo ruolo di factotum?

«Come a casa, perché il mondo della ristorazione è da sempre parte integrante della mia vita».

Ma inizialmente

il suo lavoro era un altro.

«Sì, a 17 anni facevo il metalmeccanico a Lucca, la mia città. Ma sentivo che non era la strada giusta per me. Così ho dato le dimissioni e sono partito per l'Irlanda. Avevo 19 anni. Ho lavorato per un po' come barista e poi sono ritornato in Italia».

E al rientro?

«Sono stato a Lucca per un anno, lavorando in diversi locali. Però dovevo cercare nuovi stimoli. Così ho fatto i bagagli e sono andato a New York, poi a Las Vegas e infine a Los Angeles dove mi hanno assunto in un ristorante.

Facevo lo sguattero, pulivo, lavoravo come cameriere. Non mi sono arreso. Quando mi è scaduto il visto sono dovuto tornare in Italia, però ho lasciato tutte le mie cose lì... E dopo un mese ero di nuovo in America».

Da quel momento è partita la sua carriera.

«In tre anni al ristorante, tra stipendio e mance, ho messo da parte un piccolo capitale. Ho chiamato mio fratello Massimiliano, che faceva il pasticciere a Lucca, gli ho proposto di raggiungermi e abbiamo avviato un negozio. Avevamo pochi clienti e nel tempo libero prendevo lezioni di pasticceria da lui. Poi la clientela è aumentata e abbiamo aperto il secondo locale, che era sempre pieno grazie alla popolarità che avevo acquisito dopo aver partecipato a uno show di cucina».

Ci racconti...

«Nel 2015 mi hanno proposto di fare il concorrente a "Spring Baking Championship", trasmesso sul canale americano **Food Network**. Da lì ho iniziato a fare televisione, successivamente anche come giudice.



Finché non sono stato chiamato nella giuria di "Bake off Italia"».

Come si è trovato nel doppio ruolo di concorrente e giudice?

«Quando sei in gara ti senti sotto pressione. Ma è anche un'opportunità di crescita. Poi passi dall'altra parte della barricata, rivedi te stesso nelle persone che giudichi e cerchi di trasmettergli tutto quello che hai appreso».



DAMIANO E IL FRATELLO MASSIMILIANO (32, A DESTRA)



PER PASQUA VI CONSIGLIO

● **INGREDIENTI PER LA FROLLA:** 120 grammi di burro, 60 grammi di zucchero a velo, 1 tuorlo d'uovo, 1 bacca di vaniglia, 1 scorzetta di limone, 180 grammi di farina, 1 pizzico di sale.

● **PER IL RIPIENO:** 500 grammi di ricotta, 70 grammi di zucchero a velo, 1/2 uovo intero, 2 tuorli, la scorza di un limone, 65 millilitri di panna liquida, mezza tavoletta di cioccolato fondente.



ORA È UNA STAR DELLA TV
A sinistra, Damiano con Ernst Knam (56), Clelia d'Onofrio e Benedetta Parodi (47) in "Bake off". Sopra, con una concorrente di "Fuori menu".

Ha lavorato sia con Benedetta Parodi che con Katia Follesa.

«Sono vere professioniste. Benedetta la conosco poco. Katia è diventata un'amica. In questi giorni di quarantena ci sentiamo spesso per un aperitivo in videochiamata».

A proposito, come sta vivendo questo momento?

«Lavoro a nuove ricette, mi alleno, preparo il mio prossimo libro».

Dove si trova ora?

«In Italia, dove ero venuto per la registrazione della nuova stagione di "Bake off", al momento sospesa, e per portare avanti un progetto a cui sto lavorando. Mio fratello è rimasto a Los Angeles, ma i negozi sono chiusi».

Ci racconti di questo progetto.

«Sto per avviare un locale a Lucca in una villa liberty. Sarà uno spazio in cui verranno organizzati eventi, show di cucina, corsi di pasticceria. E si potranno ordinare dolci via Internet».

Dia un consiglio a chi non è esperto.

«Iniziate sempre dalle preparazioni base, come una frolla per la crostata, una crema pasticceria, un pan di Spagna o una torta di mele». ■



FUORI MENU

FOOD NETWORK

da giovedì 9

ore 21.00

LUCCHESE DOC

Damiano Carrara

è nato a Lucca

il 22 settembre 1985.

Nella tv italiana ha

esordito nel 2017.



IL DOLCE ALLA RICOTTA

● **PREPARAZIONE:** Impastate la frolla lavorando tutti gli ingredienti insieme e stendetela in uno stampo. Versate all'interno il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria. Poi, in una ciotola, lavorate insieme tutti gli ingredienti del ripieno e versatelo sopra la base di frolla livellando. Cuocete a 165° per 40 minuti circa o fino a doratura della frolla.

