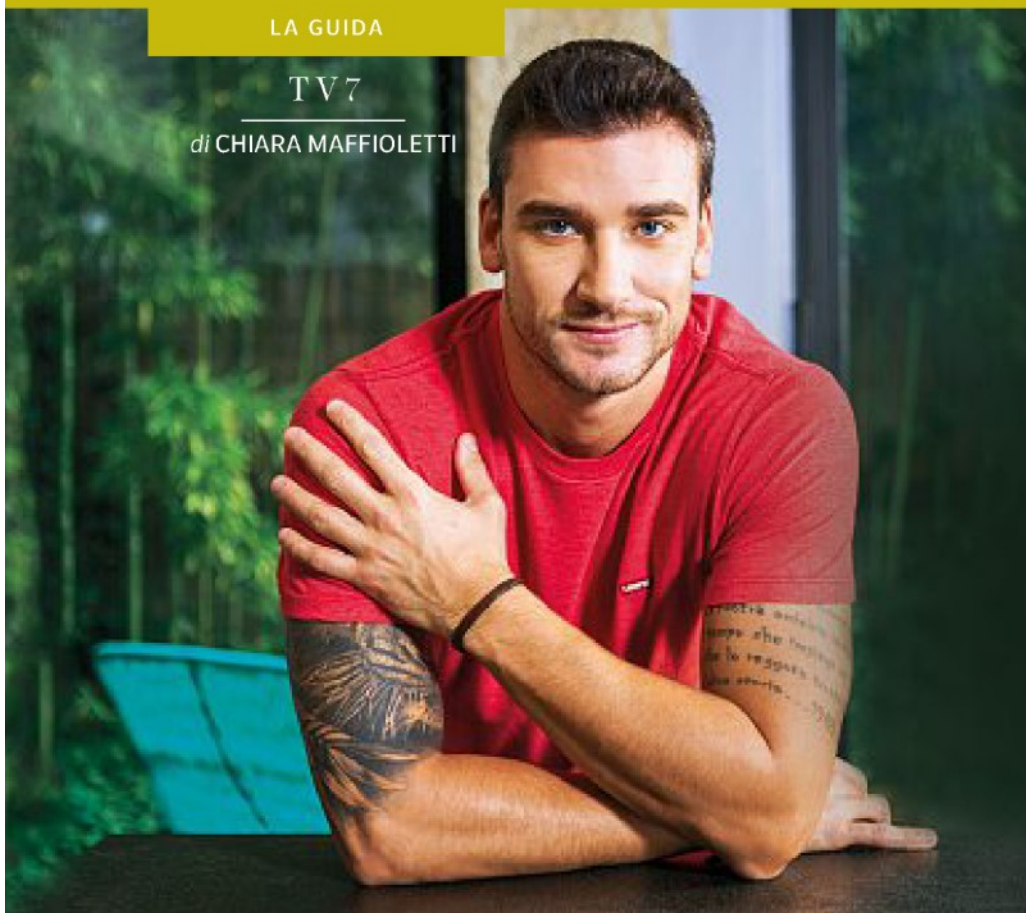


LA GUIDA

TV7

di CHIARA MAFFIOLETTI



LA NOVITÀ

LE REGOLE PER APRIRE UN NUOVO LOCALE

Era da almeno dodici anni che Damiano Carrara non passava tanto tempo con la sua famiglia, a Lucca. Lo chef, diventato anche un volto tv, prima negli Stati Uniti e da qualche anno anche in Italia (tra i suoi programmi, [Bake off](#) e [Cake Star](#)) si gode qualche lato positivo della convivenza imposta dalla quarantena. Con i parenti più cari ha visto anche il debutto del suo ultimo programma, [Fuori Menù](#), tornato con una nuova veste su [Food Network](#).

Contento?

«Molto. Non conoscevo il for-

mat visto che da anni vivo in America, ma l'ho trovato subito molto bello, ho chiesto solo di modernizzarlo un minimo. Mi ha convinto perché si occupa di quello che faccio, della gestione di un locale nel suo complesso. È il programma perfetto per me».

Siamo già alla nuova vita di programmi di cucina: non pensa che questa moda possa stancare?

«Anzi, penso che più che mai ce ne sia richiesta. Trovo positivo che con questo show anche la gente a casa si renda conto di

Damiano Carrara, 34 anni, nato a Lucca, è pasticciere e conduttore tv.

Il suo ultimo programma è [Fuori Menù](#), in onda su [Food Network](#)

cosa significa aprire un locale. Non è facile, ma gli errori ci stanno, perché da lì si impara».

Lei da quali errori ha imparato?

«Ho avuto la fortuna di essere manager in un ristorante molto grande prima di aprire il mio locale, quindi avevo già uno sguardo su quel mondo. Certo, facevo doppi turni tutti i giorni e credevo di lavorare tanto: ho imparato sulla mia pelle che quando apri un tuo punto vendita lavori cento volte tanto. Per cinque anni non ho fatto giorno a casa».

Che consiglio ha dato ai concorrenti e a chi vorrebbe aprire una sua attività?

«Non complicarsi la vita. Consiglio di giocare facile, proponendo sapori giusti e ricette semplici ma buone, senza strafare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA