

# Buddy Valastro, re delle torte “Vado in tv, ma non sono cattivo”

Il nuovo divo della cucina sul canale **Real Time**

MARIELLA TANZARELLA

MILANO

La loro fortuna è una questione di famiglia, non c'è dubbio. Un nucleo familiare italoamericano, quello dei Valastro, che non smentisce i cliché, dalla stazza che tende verso l'extralarge alla gestione degli affari e alla tenacia nella scalata al successo: che culmina con *Il boss delle torte*, visibile in Italia su **Real Time** (la sesta serie partirà ad aprile), seguito in 180 Paesi da decine di milioni di spettatori, in linea con il travolgente boom dei "cooking show", *Masterchef* in testa (da noi ha superato il milione di ascolti su SkyUno). Buddy Valastro, protagonista e superstar di tre serie in tv, è in Italia per intervenire al Sigep, la fiera della pasticceria di Rimini, con qualche parente e alcuni collaboratori. Eracconta dettagli della sua fiaba a lieto fine, stringe mani e abbraccia gli interlocutori, ragazzone dal sangue italiano e dal cuore d'oro.

«Tutto nasce nel 1964», spiega, «quando mio padre, di nome Bartolo come me, siciliano emigrato a Hoboken (cittadina del New Jersey proprio di fronte a Manhattan, sull'altra riva del fiume Hudson), compra la pasticceria Carlo's Bakery, fondata da Carlo Guastafarro nel 1910». La ricetta del successo è quella della buona pasticceria italiana, ma anche della massiccia presenza della famiglia nel business: «Mia madre, sorelle, cognati, cugini, zii e nipoti lavorano tutti con me». Una squadra di oltre venti persone che, con altri collaboratori, presto crea un impero («Cinque negozi, l'ultimo a Times Square, un ristorante, 350 dipendenti, servizi su tutti i magazine americani») e un marchio insuperabile per creatività e spettacolarità: «Non c'è una richiesta che noi Valastro non riusciamo a soddisfare, dalla torta con paesaggio a quella fosforescente per una sfilata di zombi, e abbiamo clienti da tutto il mondo».

Chi segue *Il boss delle torte*, ti-

tolo originale *Cake Boss*, non può non notare che l'attenzione è ossessivamente concentrata sulla decorazione, un trionfo di pasta di zucchero, confettini e cioccolato plastico. Ma viene un dubbio: il gusto, mister Buddy, com'è? Lui sorride, giura che «le torte sono anche squisite e gli ingredienti di prima scelta», ma ammette che «se si punta sulla decorazione si è un po' vincolati ai "materiali", perché solo alcuni si prestano ad essere modellati». E poi, al pubblico va bene così. La società dell'immagine privilegia l'effetto sorprendente di un dolce a forma di castello, di cattedrale o di roulette con tavolo verde piuttosto che la leggerezza dei sapori.

Buddy, che è in onda in Italia con il nuovo format *Bakery Boss: s.o.s. Buddy* (venerdì alle 22.10), in cui aiuta pasticceri poco abili, conduce anche *Il boss delle torte-La sfida*, in cui si affrontano vari concorrenti, ma che non ha nulla dell'aggressività e volgarità di Ramsay o di certi personaggi di *Masterchef*: «No, io quello non lo faccio. Se uno sbaglia glielo devo dire, ma cerco sempre di incoraggiare le persone e di spingerle a fare meglio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“

Sui dolci abbiamo fondato un impero che arriva a Times Square

Non sono aggressivo, io cerco di incoraggiare le persone, le spingo a fare meglio

”

## Star ai fornelli



**MASTERCHEF**  
I tre "cattivi" Barbieri Cracco e Bastianich



**HELL'S KITCHEN**  
Gordon Ramsay rimette in riga gli chef disordinati



**CUCINE DA INCUBO**  
Antonino Cannavacciuolo è il Ramsay italiano



**MOLTO BENE!**  
Benedetta Parodi torna a marzo su Real Time

## Cake design



L'arte di decorare le torte, nata negli Usa si è diffusa anche in Italia dove esistono scuole e numerosi portali web

