

NOVE MESI DI PREPARAZIONE PER UNA GARA CHE LI HA PORTATI A MISURARSI CON L'ALTA PASTICCERIA MONDIALE

Gemelli cuneesi campioni del mondo di pasticceria

Lorenzo e Matteo Marchisio, 21 anni, di Madonna dell'Olmo, hanno partecipato alla competizione svoltasi a Lione, che ha visto confrontarsi 11 nazioni. La loro squadra si è imposta su Francia e Giappone, realizzando cinque dolci opere d'arte

Madonna dell'Olmo - C'erano anche due giovani gemelli cuneesi nella squadra che ha portato l'Italia a conquistare la Coppa del mondo di pasticceria a Lione. Si tratta di Lorenzo e Matteo Marchisio, 21 anni, assistenti, insieme a Viviana Cisani di Civitavecchia, del gruppo composto da: il designer dello zucchero Lorenzo Puca, il pasticcere Andrea Restuccia e il cioccolatiere Massimo Pica con il coach torinese Alessandro Dalmasso. La squadra, con cinque dolci opere d'arte in una competizione durata 10 ore, si è imposta su Francia e Giappone.

Un'esperienza importante per i due gemelli di Madonna dell'Olmo, diplomati all'Alberghiero "Virginio - Donadio" di Dronero. Nonostante la loro giovane età, hanno già fatto alcune esperienze nel mondo

del lavoro in tutta Italia e poi, come borsisti, sono entrati alla "CAST Alimenti", la scuola dei mestieri del gusto di Brescia, dove, subito dopo la gara, sono rientrati per proseguire la formazione.

"La gara - raccontano - ha previsto la realizzazione di un dessert al cioccolato, una torta gelato, un dolce da ristorazione e due pezzi artistici in zucchero e cioccolato. Ci siamo confrontati con la Francia, che giocava in casa ed era il Paese favorito, il Giappone e altre otto nazioni. Al campionato del mondo partecipano, solitamente, 21 nazioni, ma, a causa del Covid e dei cambi di data della competizione per la pandemia, quest'anno eravamo in 11. Erano nove mesi che ci preparavamo a questa gara, senza giorni di riposo per dare il meglio. Siamo arrivati carichi e consapevoli delle opportunità che aveva-

mo. Ma, anche dopo tanti allenamenti, non ti senti mai davvero pronto. Quando ci hanno proclamato vincitori è stata una grande emozione. I nostri genitori erano con noi a Lione, sono venuti per vedere la gara. Papà piangeva e mamma anche, è stata una bellissima esperienza".

Un confronto con i rappresentanti dell'alta pasticceria mondiale che, per i due gemelli di Madonna dell'Olmo, è stata un'opportunità nata anche dagli ottimi risultati che stanno conseguendo a livello scolastico. "La nostra - spiegano - è una passione che nasce seguendo l'esempio di nostro nonno. Aveva a Madonna dell'Olmo il molino Squillario (oggi, dopo la morte del fondatore, è stato ceduto a un altro ramo della famiglia, ndr). Fin da piccoli, abbiamo iniziato a mettere le mani in pasta e abbia-

mo sempre cucinato dolci e piatti salati. Quando torniamo a casa (ormai viviamo a Brescia da due anni), ci capita di cucinare per i nostri genitori, che nella vita sono impiegati (mamma in Amos e papà in "Idroterm") e per gli amici. Ma il pranzo di Natale è sempre opera della nonna, noi collaboriamo ma se ne occupa direttamente lei, guai a intromettersi".

E guardando al futuro, i due ventenni hanno le idee chiare. "Come abbiamo fatto a Lione e stiamo facendo a Brescia - dicono -, il nostro obiettivo sono la ricerca e lo sviluppo. Ci piacerebbe entrare in aziende o ristoranti che puntino sull'innovazione. In Italia o all'estero, insieme oppure ognuno per conto suo, siamo aperti a tutte le opportunità che arriveranno".

Erica Giraud

