

GIOVANI ALLA RISCOSSA LA BELLA STORIA DI UN VALSUSINO

Mattia Parri, 21 anni, di Vaie finalista Coppa Italia di gelato

■ **VAIE** La passione e la determinazione possono portare lontano. Lo dimostra Mattia Parri, 21 anni, che si è qualificato alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria il cui svolgimento è previsto a Roma nel mese di novembre. Mattia se la dovrà vedere con altri 17 finalisti provenienti da tutta l'Italia.

Tutto questo grazie al primo posto ottenuto il 27 aprile al Concorso Movida (disputata sempre nella Capitale) nel corso della prima edizione del Food Excel. Qui Mattia Parri ha conquistato i favori della giuria presentando un delizioso dessert vegano al piatto con gelato al Bicerin.

Classe 2000, Mattia è originario della Val di Susa; dopo avere vissuto fino all'adolescenza a Vaie, si è trasferito da circa quattro anni a Brescia prima per studio e poi per lavorare in una pasticceria. Fin da subito ha avuto chiaro il percorso formativo e professionale da intraprendere; dopo gli studi in pasticceria e panificazione alla Piazza dei Mestieri di Torino ha ottenuto la qualifica triennale e il diploma tecnico per poi svolgere alcuni lavori e frequentare uno stage dal maestro Alessandro Dalmasso che ha la



Mattia Parri, valsusino, finalista di Coppa Italia

sua prestigiosa bottega d'arte bianca ad Avigliana e Almese. Successivamente ha intrapreso un ulteriore percorso di crescita professionale all'Accademia **CAST** Alimenti di Brescia che ha come presidente onorario Iginio Massari, considerato la personalità di maggiore spicco della pasticceria italiana nel mondo. Pur non essendo "figlio d'arte", Mattia ha imboccato la sua strada professionale seguendo le sue aspirazioni. Il suo curriculum parla da

solo; Mattia ha già ottenuto importanti risultati come la partecipazione, in qualità di assistente, al mondiale di gelateria svoltosi nel mese di gennaio del 2020 al SIGEP di Rimini e che ha visto l'Italia vincitrice sulle undici nazioni iscritte.

Quella del concorso per la finale della Coppa Italia di Gelateria è stata la prima prova da professionista per Mattia che ha gareggiato con numerosi pasticceri di rilievo, vincendo il titolo equo insieme ad un altro

gelatiere: "Sinceramente non speravo proprio di salire sul gradino più alto del podio – afferma Mattia – anche se aspiravo a entrare tra i primi tre. Ho fatto del mio meglio, ma questo risultato non me l'aspettavo".

Il giovane pasticciere, dopo la preparazione e l'impiattamento del dessert, ha illustrato il suo lavoro alla giuria. L'idea del gelato con il Bicerin, precisa a, è arrivata da sua mamma: "Mi piace coinvolgere la mia famiglia e chiedere consigli. Oltre a mia madre, ha contribuito anche la mia ragazza, Michela, che mi ha aiutato a pensare alla decorazione".

Mattia ora attende di partecipare alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria, nella quale ripresenterà lo stesso piatto, con gli stessi ingredienti ma con alcune variazioni di gusto.

Sei agitato? "No - risponde - sono una persona abbastanza tranquilla. Ogni tanto penso a come presentare il piatto per la finale, ma non sono preoccupato".

In questi giorni il giovane pasticciere valsusino si sta godendo il risultato ottenuto; a noi non resta che rivolgergli un grande in bocca al lupo: tutta la Val di Susa è con te, Forza Mattia!

Andrea Diatribe