



Mattia Silvio Sabatini, pasticcere di 21 anni, a Singapore con il trofeo

Ha vinto il titolo a Singapore con un collega grazie anche a una scultura in cioccolato

## Mattia Silvio, da Bra al tetto del mondo della pasticceria

### IL PERSONAGGIO

VALTER MANZONE  
BRA

**È** di Bra il campione del mondo di pasticceria. A Singapore, primo posto assoluto per Mattia Silvio Sabatini, in team con il collega Luca Bnà, al «Pastry Chefs Challenge» che si è concluso venerdì. La medaglia d'oro è stata conquistata con un dessert al piatto e una torta per sei persone, più una pièce artistica in cioccolato: i due giovani chef hanno interpretato il tema «Night Safari», in onore del primo parco faunistico al mondo, di 40 ettari, ricco di natura tropicale e di fauna selvaggia, principale attrazione di Singapore.

Figlio di Margherita e Aldo, fratello di Davide, il giovane Mattia Silvio (21 anni) ha frequentato la scuola di Arte Bianca dell'istituto Cillario Ferrero, nella sede di Neive. Dopo il diploma, un corso di alto perfezionamento in pasticceria all'Alma di Parma. Poi il lavoro alla stellata «Locanda del Pilone» ad Alba, che continua tuttora. «A maggio ho deciso di partecipare alle selezioni italiane per entrare nel team della Nazionale italiana cuochi (Nic) che avrebbe concorso al Challenge di Singapore» racconta Mattia, raggiunto telefonicamente mentre si stava preparando per

rientrare in Italia. Continua: «Entrato nel team, sono iniziati gli allenamenti: ogni lunedì raggiungevo la Cast Alimenti di Brescia e mi fermavo fino al martedì sera. Poi rientravo a casa, pronto per tornare al lavoro il mercoledì mattina. Un periodo duro: allenarsi, sempre a porte chiuse, significa lavorare tanto, affrontare e superare difficoltà e delusioni, fino a quando non si è soddisfatti del risultato ottenuto. Ma vuol dire anche confrontarsi con i migliori professionisti, correggersi e poi allenarsi ancora».

Finalmente è arrivato il momento di partire. Insieme ad altre settenazioni l'Italia è volata a Singapore per partecipare alla gara che si è svolta da martedì a giovedì; venerdì le premiazioni. Ancora Mattia: «Nei grandi padiglioni dell'Expo, io e il collega Luca Bnà, con il supporto di Stefano Barghini, abbiamo preparato un dolce al piatto, una torta e una scultura di cioccolato a forma di tronco d'albero che richiamava il design di Singapore. E abbiamo vinto il primo premio, con una media di 90,067 punti». L'emozione più grande? «Sfilare con il Tricolore per andare a ricevere la medaglia e la coppa». E ora? «Lunedì (domani, ndr) sarò di nuovo al lavoro, perché siamo nel pieno della Fiera del Tartufo». —

© F. P. / D. B. / S. / A. / T. / A.

