



Mauro Di Lieto all'opera

Mauro Di Lieto fa il capo pasticciere a Londra e così... «Partecipo a Bake off e lo faccio in Inghilterra»

A PAGINA 11

Qui a lato Mauro Di Lieto. Sotto alcune delle sue spettacolari creazioni dolciarie. In alto mentre prepara una scultura di cioccolato e sotto a destra coi colleghi della «Dolce Locanda»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

Dalla gelateria di famiglia «White Lady» Mauro Di Lieto è approdato a Londra dove è capo pasticciere di un prestigioso hotel

Un valtellinese alla conquista dell'Inghilterra

Ha studiato alla scuola di Iginio Massari e ha praticato la professione in famosi alberghi in Italia, ora partecipa a «Bake Off: The Professionals»

SONDRIO (gdl) A Londra è diventato capo pasticciere di uno dei più prestigiosi hotel della City. Un grande risultato che ha raggiunto lavorando sodo, studiando e dopo aver fatto una lunga gavetta e profuso tanto impegno, inseguendo la sua grande passione.

E ora per lui si sono aperte le porte di «Bake Off: The Professionals», una competizione televisiva britannica in cui squadre di pasticceri professionisti si affrontano in due sfide. E lui, finora, sta ottenendo ottimi risultati, avendo noi avuto modo di vedere la prima puntata.

Protagonista di una storia di successo è il sondriese **Mauro Di Lieto**, di 38 anni, sposato e padre di un bimbo di un anno e mezzo.

«La trasmissione viene mandata in onda in chiaro su Channel four in Gran Bretagna, negli Stati Uniti e in Australia - spiega Mauro -. Si lavora in squadre e il mio compagno di lavoro è Daniel, 60 anni, del Belgio. Entrambi partecipiamo in rappresentanza dell'hotel dove siamo assunti, il "Landmark", albergo a cinque stelle in centro a Londra. I giudici sono esigenti ma leali e giusti e ti mettono alla prova nella preparazione di dolci internazionali. Le sfide sono tra le più varie, si va dalla rivisitazione di un dolce classico, alla scultura in zucchero, in caramello o al cioccolato seguendo un determinato tema. Noi amiamo la tradizionale pasticceria italiana, ma in molti altri Paesi esistono dolci che ti sorprendono, come quelli della Corea o del Giappone. I partecipanti alla trasmissione sono di nazionalità diverse. Di inglesi non ce ne sono quasi: c'è una scozzese e due inglesi di seconda generazione. L'inizio della trasmissione è stato buono. Sto vivendo un'esperienza molto emozionante, perché ho avuto modo di ampliare notevolmente il mio ricettario e di fare molta ricerca e sviluppo. Per battere gli altri però bisogna saper creare qualcosa di uni-

co, di straordinario e tutto questo è molto gratificante».

Dietro una carriera in ascesa c'è sempre tantissimo sacrificio e studio.

«Ho conseguito il diploma di perito elettronico, ma il settore dove ho iniziato a lavorare è stato un altro: la gelateria - spiega -. Ero nell'azienda di famiglia "White Lady". Mi sono sempre occupato di gelati e di vendita al banco, ma dopo la morte del papà ho iniziato a lavorare nel laboratorio della pasticceria e ho capito subito che quello era il mio mondo. Il mio primo maestro è stato **Gianfranco Sartoris**, che era assunto nella nostra azienda e che mi ha insegnato le basi della pasticceria tradizionale italiana».

Poi Mauro è uscito dalla Valle per migliorarsi tecnicamente e imparare cose nuove.

«Nel 2012 ho seguito uno stage di un anno alla scuola **Cast Alimenti** di Brescia, del famoso pastry chef **Iginio Massari**, che propone corsi di formazione per professionisti. Lavoravamo tantissimo e, non avendone il tempo durante il giorno, sperimentavamo dolci nuovi la notte. Questa esperienza è stata decisiva perché mi ha permesso di avere un bagaglio di conoscenze più ampio possibile».

Da lì sono poi cominciate le stagioni in hotel come pasticciere in Emilia Romagna: all'hotel Da Vinci (cinque stelle) a Cesenatico, al Palace di Milano Marittima, dove Mauro ha avuto l'occasione di conoscere personaggi famosi, come il cantante Ligabue.

«A un certo punto avevo voglia di cambiare e mi sono trasferito a Verona dove sono stato assunto come capo pasticciere alla "Dolce Locanda", di proprietà di **Giancarlo Perbellini**, chef che vanta due stelle Michelin. La produzione era vasta, perché oltre alla pasticceria, preparavamo i dolci per i cinque ristoranti (di cui uno stellato) del nostro capo. Ricordo la mega produzione di panettoni, pandori, offe-

E' stata poi la volta di Venezia, al Jw Marriott, un resort a cinque stelle sopra un'isola privata: «Ero capo pasticciere più altri sei colleghi. Si lavorava tantissimo per eventi mondani, matrimoni e per la Mostra del Cinema di Venezia. Li ho conosciuti la mia futura moglie, Barbora, che è ungherese. Nel 2019 ci siamo trasferiti a Londra dove ci siamo sposati nel 2021».

Al Landmark Mauro è capo pasticciere e ha 12 collaboratori al suo fianco. L'hotel conta 300 camere e 250 dipendenti, di cui 60 solo in cucina. Questo hotel è tra i top twenty di Londra, dove riceviamo spesso squadre di calcio come Manchester United, Manchester City, Liverpool, eccetera.

«Per realizzare un ottimo dolce ci vuole conoscenza, tecnica, attenzione ai dettagli e se poi ci metti anche l'amore il risultato sarà eccellente».

Quando gli chiediamo quale è il suo dolce preferito ci «spiazza», rispondendoci «il classico cornetto italiano per la prima colazione fatto alla perfezione e riempito con marmellata o crema pasticcera. Il dolce semplice ma preparato come si deve vince sempre...».

Mariarosa Grillo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176