



PROTAGONISTI | MARCO BATTAGLIA DI MARLÀ ENTRA IN AMPI CON LA SUA IDEA DI PASTICCERIA DAL VOLTO UMANO

PROMOSSO A PIENI VOTI



Stemba la Scirelli

FEDERICA MACCOTTA

MILANO. C'è un nuovo volto nell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. È quello di Marco Battaglia, pasticciere e titolare di Marlà a Milano, che ha superato l'esame durante il XXXI Simposio Tecnico Ampi (dal 17 al 19 aprile nella sede di Alma a Colorno, Parma).

«Prima ancora di essere un grande onore, sarà per noi un immenso dovere trasmettere i valori che da sempre contraddistinguono Ampi: artigianalità, qualità ed eccellenza, in un processo di continua condivisione e apprendimento insieme a tutti gli accademici membri», ha commentato Bat-

taglia, 32 anni, sui social. «Una responsabilità che sentiamo fino in fondo al cuore, perché guidata da una grande passione e che con orgoglio porteremo avanti in questo percorso. Quello che voi vedrete saranno i nostri dolci, ma sappiate che dietro c'è tutto questo e molto di più».

Nato a Palermo ma milanese d'adozione, Battaglia ha studiato in **Cast Alimenti** e ha lavorato alla Pasticceria Martesana. Poco più di quattro anni fa ha aperto Marlà con la moglie Lavinia diventando subito un riferimento in città.

Oggi conta su 22 collaboratori, di cui sei in laboratorio. All'esame ha preparato una torta e una scultura dedicate alla figlia Sofia, nata prematura due anni fa. «Abbiamo vissuto due mesi in terapia intensiva», ha raccontato Battaglia. «Il 17 novembre, giornata mondiale della prematurità, facciamo comunicazione sui nostri social e devolviamo l'incasso alla clinica Mangiagalli, dove erano Lavinia e Sofia».

Oltre a Battaglia, Ampi ha accolto anche Luigi Bissetto, rientrato nell'associazione dopo una ventina d'anni. ●

“
CONSIDERO
UN DOVERE
TRASMETTERE
I VALORI
CHE DA SEMPRE
CARATTERIZZANO
L'OPERATO
DELL'ACCADEMIA

“
CONTINUA
CONDIVISIONE
E APPRENDIMENTO:
PORTEREMO
AVANTI
QUESTO PERCORSO
CON ORGOGLIO

DECISIVA LA DEDICA ALLA FIGLIA

All'esame per l'ingresso in Ampì Marco Battaglia ha portato la torta Sofia, dedicata alla figlia nata prematura. Da Marlà si trova anche mignon e in monoporzione. Gli ingredienti: gelatina all'albicocca e vaniglia, mousse al cioccolato bianco caramellato, cremoso al caffè («Ai prematuri si fanno punturine di caffeina per stimolare l'attenzione», spiega Marco), pan di Spagna alla nocciola e croccantino. La torta è avvolta da panna cotta rosa, con la scritta Sofia e la sua data di nascita. F.M.

