

La regina dei dolci incontra il mago della millefoglie

Data : 4 marzo 2016

C'è un uomo in divisa bianca dietro ad un banco di lavoro che guarda i movimenti di una ragazza più giovane alle prese con un matterello. Lei **sta tirando una specie di sfoglia** che qui si chiama crumble, perché **siamo nella "pancia" della pasticceria** Cardy, centro storico di Gavirate.

Il nome dell'uomo in piedi che in silenzio registra con gli occhi quel che succede è **Luca Riccardi**, il titolare del luogo che ha addolcito la vita di migliaia di gaviratesi da cinquant'anni a questa parte. **Lei si chiama Silvia Federica Boldetti ed è la campionessa del mondo di pasticceria**, titolo fresco quasi come una cassata siciliana, solo che è stato vinto un po' più a nord, a Rimini.

Silvia, che ha partecipato anche a trasmissioni televisive stile reality è **una giovane donna di origini piemontesi**, precisa, che esige puntiglio nelle domande che le vengono poste alle quali risponde con sguardo freddo e penetrante; con la stessa dovizia scruta la bilancia elettronica e dice: **«La pasticceria è matematica, non si fa nulla a caso»**.

Ma allora come si fa ad inventare un dolce? «Si sperimenta. Il dolce lo fa il pasticciere. Ma è il pubblico che decide».

La numero uno al mondo di quest'arte che si apprezza con occhi e palato, di solito esposta nelle vetrine o sui carrelli dei ristoranti, **è in città per sperimentare**.

Lo fa in un primo pomeriggio di lavoro a assieme a Luca, che ama anche lui osare e cimentarsi nelle creazioni moderne, a cui si arriva con tecniche difficili da applicare fra frigo e forno di casa: qui ci sono **gli abbattitori**, che accolgono il dolce ancora bollente da forno e ne "cristallizzano" proprietà, gusto e fragranza; oppure vengono impiegati zuccheri come **il Carafin, il candito bruno**, che dà consistenza particolare alla preparazione.

E pensare che Silvia cominciò a studiare all'università in un corso triennale a cavallo fra il diritto e l'economia e solo nella specialistica successiva si è dedicata a quelle "scienze gastronomiche", a Pollenzo, nel Cuneese, che le hanno permesso di avvicinarsi all'attività oggi praticata da libera professionista e come consulente di numerose aziende: «Era questa la direzione in cui volevo andare».

Qui a Gavirate è arrivata su invito di Luca e si fermerà ancora per l'intera giornata di venerdì dopo il primo step dedicato alle tecniche di lavorazione e all'uso degli ingredienti, gli impasti, le cotture.

Ma **come si vince un campionato del mondo di pasticceria?** «La prova è difficile. Ed è articolata su due giorni. Ci sono da preparare quattro distinte degustazioni e una pièce finale in zucchero. Il regolamento prevede un tempo per la realizzazione e un tema da seguire che

quest'anno era la danza. La preparazione per questo campionato è lunga. Diciamo che **ci si allena come per correre i 100 metri**».

Si studia? «Certo. Per questo mestiere, come per tutti i mestieri, non si finisce mai di studiare». E Luca Riccardi ne è la prova vivente.

Intanto il viavai nel laboratorio è dettato dalla corrente alternata della calma e della fretta. Non c'è rumore, né il disordine delle cucine.

Ma quali dolci preferite realizzare? «Mah è come chiederti quale parola preferisci usare per scrivere un pezzo»; Silvia ci dice di fare anche questo, di scrivere: collabora con riviste di settore. Luca invece dà una risposta legata alla sua premura quotidiana da molti anni, cioè esaudire i desideri degli avventori, soddisfarne le voglie. «Sì. C'è un dolce che mi piace fare perché **amo rendere felici i miei clienti. Ed è la millefoglie.** Un impasto ben curato, una crema equilibrata sono il segreto di questo dolce tradizionale che non tramonterà mai».