

La regina dei dolci incontra il mago della millefoglie

Pubblicato: Venerdì 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».

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it