

VareseNews

Una famiglia di pasticceri: in arrivo la terza generazione di “Cardy”

Pubblicato: Lunedì 13 Maggio 2019



Si chiama **Riccardo Riccardi il giovane di Gavirate** che settimana scorsa si è diplomato a conclusione della XXXI edizione del **Corso Superiore di Pasticceria di ALMA**, la **scuola Internazionale di cucina italiana**, diretta da **Gualtiero Marchesi**.

Sono stati 51 gli studenti, in prevalenza femminile, provenienti da 16 regioni, a ottenere la certificazione e Riccardo rientra tra i 16 ragazzi che si sono diplomati.

A Riccardo la vocazione per il mondo della pasticceria è nata relativamente tardi, quando finita la scuola superiore (ragioneria di Gavirate), ha iniziato a lavorare nella **pasticceria di famiglia, “Cardy” di Gavirate**, per mettersi in gioco e capire se potesse essere il suo futuro. Ha scoperto così una passione e ha deciso di partire alla volta di Parma.

È un mondo dove gli orari sono frenetici: «**L’aspetto negativo di questo lavoro è soprattutto quello di dover lavorare durante le feste**, quando in genere sono tutti a casa cosa la propria famiglia – racconta il giovane – ma ALMA è stata la scelta più azzeccata».

Ricorda come soddisfazione più bella quella di **aver reso famigliari orgogliosi** di lui, prendendo un voto alto alla consegna dei diplomi (92/100).

In questi anni di corso, **gli è mancata la sua città** quindi, per l’estate rimarrà in zona aiutando il papà

con l'attività e cercando di introdurre qualche prodotto moderno all'interno della linea. **A settembre, invece, pensa di andare all'estero:** «Le mete più probabili sono la Spagna e la Francia, a mio avviso due delle nazioni più avanti nel settore della pasticceria».

Guardando a un futuro più lontano, invece: «L'intenzione è quella di continuare l'attività di famiglia, che è ora alla seconda generazione, dando il via alla terza».

di [Francesca Cisotto](#)