



La mia storia con la pasticceria comincia quando, **a soli 14 anni**, il mio destino incrocia quello di un famoso pasticciere locale, la casualità volle che fosse anche un amico di famiglia. Una sera fui invitato a casa di alcuni amici dove, con il tè, **fu servita una torta sublime**. Ricordo ancora i colori, gusti e profumi. Era il 1999/2000. Mi trovavo al cospetto di una torta moderna!

Per il tempo e luogo era una grossa novità. Per me assoluta. Era una mousse al cioccolato con bavarese al pistacchio, un gusto che ancora ricordo nei particolari. Parve la scena di un film ed in quel momento **capii qual era la mia strada**.

L'autore di quel dolce era Gianluca Aresu, che successivamente, fu il mio Maestro. La mia carriera cominciò presso la Pasticceria Piemontese dove, per molti anni, acquisii una formazione a 360°. Nel Laboratorio operava tutta la Famiglia, svolgendo ciascuno il proprio compito. Una pasticceria la cui origine era ben radicata in Piemonte.

In questo contesto imparai tutte le basi del lavoro e non solo. Iniziò la conoscenza del **cioccolato**, materia di cui mi innamorai subito. Ringrazio sempre per l'esperienza la Pasticceria Piemontese che mi ha fatto crescere tanto come professionista che come uomo.

In quel periodo di intenso lavoro alla Piemontese, le esperienze formative susseguivano continuamente.

Dalla prima festa del cioccolato, realizzata nella regione **Sardegna**, con la presenza complessiva di 70.000 visitatori, seguita in diretta da varie emittenti televisive, alla collaborazione presso "**Villa Certosa**" (Porto Rotondo) in occasione dell'incontro Berlusconi - Putin, quando venni chiamato in veste di Pasticciere decoratore; seguì la bellissima esperienza del 6 giugno 2004 in **Abazia di Lussemburgo** per la presentazione internazionale delle pietre sonore di Pinuccio Sciola.

Queste manifestazioni furono solo alcuni dei momenti più importanti di quegli anni.

Poiché, ad un certo punto, volli diversificare ed arricchire il bagaglio professionale, scelsi il Forte Village, una realtà molto diversa da quella del laboratorio Classico, dove conobbi la pasticceria nei resort e la dinamica alberghiera, conoscendo degli ottimi pasticceri come Gianluca Onnis e Vladimiro Bevilacqua, dai quali tanto appresi. In quell'anno colsi l'occasione di seguire un evento di Giancarlo Perbellini rivelatosi molto formativo.

Nei due anni successivi ebbi la possibilità di valutare le mie capacità come pasticciere presso il Caesar's hotel di Cagliari, dove ampliai le conoscenze sulla "banchettistica e sulle torte da matrimonio". Quell'esperienza fu arricchita contestualmente con aggiornamenti presso maestri pasticceri partecipando a diversi corsi. Tra i più importanti ricordo quelli con il campione del mondo di gelateria Giuseppe Tonon e con il campione del mondo di pasticceria Roberto Lestani, una bellissima esperienza estiva poi con il Gelatiere Antonio Genovese con il quale, attualmente, prosegue la collaborazione.

Ci fu poi uno dei corsi che probabilmente segnò la mia carriera professionale presso la Boscolo Etoile con il celebre Luca Montersino, sui dessert al piatto. Questa particolare esperienza mi colpì al punto da convincermi che avevo ancora tanto da imparare, così

decisi di frequentare la **Boscolo Etoile Academy** e feci domanda come stagista. Quindi mi trasferii presso quella scuola sita a Sottomarina (VE).

Tengo a sottolineare che l'esperienza presso tale accademia cambiò totalmente la mia vita ben oltre il profilo professionale poiché costituì un momento cruciale di crescita. L'aspetto decisivo di quel periodo fu il contatto con i maestri. Vedere in prima persona le loro capacità organizzative, esplicative e creative fu per me un momento impagabile.

I maestri che mi segnarono maggiormente furono Gabriele Bozio, Stefano Laghi, Carola Stacchezzini, Nicola Michieletto e Francesco Favorito, con quest'ultimo, condivisi l'esperienza del suo primo libro. Continuo a ritenere la Boscolo Etoile una delle Accademie Leader del settore, dove la formazione è sempre di altissimo livello.

Proseguendo il percorso, non potevo che approfondire la materia preferita: "**Sua maestà il cioccolato**", quindi lo step successivo fu presso la **Stefano Laghi e Massimo Villa Chocolate**. Una Pasqua straordinaria dove ebbi la possibilità di stare a stretto contatto non solo con due grandi maestri come Stefano e Massimo, ma ci furono colleghi veramente preparati con cui condivisi questa splendida esperienza: Sebastiano Caridi, Sonia Balacchi, Tony Cirucci e Marco Catania.

Penso che la bellezza del nostro lavoro derivi dal fatto che la passione che ci unisce crea delle piccole famiglie in ogni circostanza lavorativa.

Terminata anche questa meravigliosa esperienza tornai in Sardegna dove aderii al progetto del **Maestro Pasticcere Leonildo Contis**, con il quale, per ben due anni, collaborai alla produzione del cioccolato. Realizzavamo praline di altissima qualità e grandi eventi, tutti a base di cioccolato, il periodo migliore ovviamente era la Pasqua dove potevo dare libero sfogo alla fantasia con le uova.

Avendo a disposizione un laboratorio del cioccolato, nel 2012, decisi di partecipare per la prima volta ad una competizione culinaria internazionale, quale le **olimpiadi Di Erfurt**.

Mi preparai presso la scuola di Davide Malizia a Roma dove, per una settimana, mi calai in una fantastica "full immersion" sulle competizioni di pasticceria, l'esperienza con Davide fu sicuramente la più importante per la mia formazione sul mondo delle gare in pasticceria. Continuai l'allenamento giornaliero in Sardegna per due mesi, fino al giorno della gara in Germania, dove vinsi la **medaglia d'oro nella categoria Artistica**, un risultato molto importante essendo la prima competizione a cui partecipavo.

Attualmente collaboro con alcune aziende della penisola e intendo, un giorno, avviare una mia attività, coniugando passione e guadagno, che ritengo siano elementi imprescindibili per il mercato odierno.

Se vi ho incuriosito abbastanza e volete seguire le mie creazioni potete farlo attraverso la mia [pagina facebook](#) e, a breve, potrete scoprire tante mie ricette proprio qui, su Sardegna Eventi 24!