

Leonardo Di Carlo



Si aggira tra percentuali e calcoli aritmetici, il campione del mondo Leonardo Di Carlo, che con grande manualità e un'ammaliante abilità comunicativa, primeggia nel campo della pasticceria regalando dolci capolavori di gusto

Quando è nata la sua passione per la pasticceria?

Possiamo tranquillamente dire che sono cresciuto nel laboratorio dei miei genitori a Roma, anche se la passione vera e propria è iniziata quando ho frequentato i primi corsi nelle scuole più prestigiose italiane ed europee, affiancando grandi Maestri.

Cosa rappresenta la pasticceria per Lei?

Fa parte del mio dna, anche quando non lavoro, studio, leggo, cerco di capire i nuovi trend.

A suo avviso come è cambiata la pasticceria made in Italy nel corso degli ultimi anni?

Il pasticciere attuale è molto più attento e maturo sotto il profilo della conoscenza della materia prima, sotto il profilo della formazione e inizia anche a seguire la strada dell'innovazione stando sul mercato con idee nuove che nascono dall'interazione con altre realtà.

Oggi tiene corsi e lezioni in tutto mondo. Quali sono gli insegnamenti basilari per intraprendere la strada della pasticceria?

Nei miei corsi amo partire dalle basi della pasticceria, ad esempio come si crea un buon pan di spagna, una frolla ecc... perché senza conoscere le basi della nostra tradizione non si può promuovere l'innovazione. L'ultima novità sono i miei corsi di "pasticceria scientifica" in cui vengono illustrati i principali ingredienti, la tecnica per lavorarli, la chimica e la fisica per comprendere le trasformazioni che si ottengono.

Siamo in un periodo in cui dilaga la passione per il cake design. È una moda del momento o una tendenza da portare avanti?

Inizio questa risposta con una citazione: "Il tempo dissolve il superfluo e conserva l'essenziale". Questo per dire che nelle mie creazioni mi concentro di più sul gusto, noi pasticceri dovremmo essere gli educatori del gusto. Il cake designer è una nuova figura, arrivata soprattutto dai programmi televisivi americani, che sta prendendo molto piede anche in Italia. Io nel mio piccolo facevo queste decorazioni, senza gli stampi in commercio attualmente, 20 anni fa. Sono aperto a tutte le in-



Dessert al piatto con tradizione e innovazione (tradizione con il classico bignè, innovazione con gli attuali macaron) In basso, sacher al bicchiere (40ª versione)

fluenze che importiamo, ma seguo un mio stile, mi piace la creazione mono-cromatica e con pochi dettagli che enfatizzano l'eleganza.

Nel 2004 è stato eletto Campione del Mondo di Pasticceria. Oltre la sua innata bravura, quali fattori sono stati determinanti per salire sul più alto gradino del podio?

In tutti i miei concorsi, dal primo all'ultimo, ho messo diversi ingredienti per ottenere le mie belle soddisfazioni: l'entusiasmo, che va di pari passo con la passione, i lunghi periodi di allenamento e naturalmente la complicità con gli altri componenti della squadra.

La pasticceria all'interno della ristorazione: opportunità e tendenze in atto.

Ritengo che la pasticceria nella ristorazione in Italia sia un po' sottovalutata. Non è sempre facile finire un pasto con un buon dolce, il più delle volte l'ultima portata è deludente. Eppure è proprio il dessert che viene ricordato di più a fine menu. Nei miei corsi di "dessert al piatto" propongo creazioni semplici da eseguire ma equilibrate nel gusto e con una scenografia gradevole alla vista. Lascio le tendenze e i piatti con tantissimi passaggi a coloro che le propongono per metterle nelle riviste, o a coloro che le devono presentare nei concorsi.

Nel suo libro Tradizione in Evoluzione definisce la pasticceria 'una scienza creativa'. Cosa intende?

Ognuno di noi, se munito di una buona conoscenza, sa come equilibrare una ricetta con numeri e percentuali. Qui sta la 'scienza' che lascia spazio alla creatività per inventare il proprio dolce personalizzato. In ogni caso la conoscenza scientifica e la creatività sono doti che non si improvvisano ma vanno coltivate con lo studio e la pratica in laboratorio.

Quali programmi ha in agenda?

La mia attività di docente e dimostratore, sia in Italia che all'estero, mi sta regalando ottime soddisfazioni. Continuerò sicuramente in questa via, alternando periodi di studio, prove di nuove ricette e viaggi, per ricaricarmi di ispirazione.

Una curiosità: qual è il suo dolce preferito?

Senza ombra di dubbio è la Sacher, ne ho create ben 51 versioni e non finisce qui...

