



## Pasticcio, il Pasticcere dei Vip

di Francesca Rossetti



Da sempre il nome di Pasticcio è ben conosciuto negli ambienti televisivi: è stato ribattezzato “il pasticcere dei Vip” perché le sue straordinarie creazioni si ritrovano nelle feste di compleanno di personaggi famosi come Sofia Loren, Renato Zero, Rita Pavone, Claudio Baglioni, trasmissioni molto seguite come Miss Italia, Domenica In, La Vita in Diretta, Ciao Darwin e anteprime cinematografiche per i film di Leonardo Pieraccioni, Massimo Ceccherini, Giorgio Panariello, Massimo Boldi.

Il Nostro è originario di Castel San Niccolò (Ar) e da sempre vive e lavora a Firenze dove tutte le maggiori pasticcerie si sono potute fregiare del suo eccezionale talento, caratterizzato dalle rose in marzapane che decorano splendide torte dal sapore squisito. Dopo la sua prima autobiografia, sta per uscire un secondo libro a lui dedicato che racchiude le più importanti ricette nate dal suo estro incomparabile e che sarà presentato il prossimo 7 settembre alle h.17 a Palazzo Vecchio, Firenze, con ingresso libero. L’ho incontrato per conoscere meglio la sua vita così incredibile ed interessante.

Pasticcio, come nasce la Sua vocazione artistica nel campo dei dolci e quali sono i segreti per un lungo successo?

“La mia vocazione nasce nella prima adolescenza, a soli 14 anni, spinto ad emigrare e a trovare un lavoro dettato più dal bisogno che da una specifica preferenza su quella che sarebbe poi diventata la mia attività e la mia passione. In famiglia, con papà Gino e mamma Nella, a Castel San Niccolò, un romito paesino dell’alto aretino, eravamo in 7 figli, 4 maschi e 3 femmine, ed io fui il primo a lasciare casa e a trasferirmi a Firenze, dove avevo trovato lavoro come apprendista pasticcere. Fu lì che dalla necessità nacque la mia passione: tra sacrifici e tanta miseria, imparai ben presto con gli occhi e con la pratica a “rubare” tutti i segreti dei miei maestri, da una pasticceria all’altra, e a sperimentare possibili miglioramenti. Raffinando l’esperienza sino a diventare Primo pasticcere, ben presto cominciai una carriera autonoma, largamente richiesto dai grandi alberghi fiorentini e nazionali.

Nel 1964 decisi di mettermi in proprio, e di coinvolgere la mia famiglia in un progetto di gestione familiare per mettere in atto tutta l’esperienza e la fama che già mi ero costruito.

Il segreto del mio successo credo sia legato a tre ingredienti principali: Amore, Bellezza e Bontà delle materie prime, sempre genuine e di primissima qualità, combinate con un’autentica passione, entusiasmo e creatività. La mia carriera l’ho costruita lentamente attraverso tanti sacrifici ed anni di esperienze, cercando sempre di rimanere me stesso e di promuovere le mie creazioni pur senza lodarmi mai, certo che

saranno gli altri a farlo dopo aver provato i prodotti, e a riempirmi di complimenti. Ma le torte, oltre ad essere squisite, devono anche essere presentate bene, avendo particolare cura dell'immagine complessiva come artistico tocco finale”.

Ogni torta è un'autentica opera d'arte, ciascuna diversa dall'altra: come concepisce i disegni e le decorazioni e su quale base si opta per una ricetta piuttosto che per un'altra?

“Sì, ogni torta per me non è solo un'opera d'arte, ma una creazione autonoma, nella quale molto significativo è sempre stato il contributo dei miei familiari. Nella nostra attività, ci siamo specializzati in creazioni personalizzate, talvolta così spettacolari che ben presto arrivò la fama.

La notorietà eccezionale che ci ha premiato cominciò da una chiamata di Rai Uno, nei primi anni '60, che mi convocò per una diretta televisiva. Da lì in poi, è stato un sorprendente susseguirsi di torte famose, come quelle per la Principessa Bianca d'Aosta, per la Principessa Mafalda, per il matrimonio del giocatore Roberto Baggio, per quello di Cristina Parodi o di Barbara Bouchet e tanti altri... Arrivarono poi le torte per le prime cinematografiche, quelle per i ministri e per tanti famosi campioni dello sport: sono innumerevoli i personaggi famosi fotografati con me davanti alla mia torta a loro dedicata!

Una delle torte che mi ha dato maggiori soddisfazioni è stata quella preparata per il Principe Alberto di Monaco, seguita da una esibizione dal vivo al Casinò di Monte Carlo, in occasione dei Campionati del Mondo di Pasticceria, sfoggiando in diretta le mie rose di marzapane.

Questi meriti devo dividerli da una vita con la mia famiglia: con mia moglie Carla (con la quale abbiamo appena festeggiato le nozze d'oro), e i miei figli Stefano e Marco”.

Come “Pasticcere dei Vip” ci può raccontare qualche episodio simpatico successo con qualche personaggio famoso?

“Sono più di 20 anni che vengo onorato del titolo di “Pasticcere dei Vip”, ed è per me una gioia grandissima. Questa fama mi vede da oltre un ventennio pasticcere ufficiale di Miss Italia! Ho visto parate di personaggi famosi e importanti leccarsi le dita dopo aver assaggiato le mie creazioni. Sono infatti molto golosi... La mia memoria è piena di storie particolari legate al mondo dello spettacolo.

Quando ad esempio Aragozzini mi commissionò una torta per i 40 anni di San Remo, durante il tragitto si ruppe il nostro mezzo, e dovemmo chiamare un carro attrezzi: tra salita e corico su altro mezzo, “Addio Sanremo!” pensai. Invece arrivai solo con un po' di ritardo, ma la torta di 60 kg resse bene l'avventura e lì fui così travolto dalla gioia da dimenticare ogni timore precedente.

Un'altra volta, mi commissionarono, da Villa Patrizia di Montecatini, una torta per il compleanno di Claudio Baglioni, per il quale realizzai un mastodontico cesto di rose in

marzapane e pastigliaggio. Sciaguratamente, durante il tragitto, ad 1 chilometro dall'arrivo presi una buca e la mia stupefacente creazione si frantumò in mille pezzi. Miracolosamente, appena arrivato in albergo, riuscii a ricomporre tutti i vari pezzi, facendone un singolare e impreveduto mosaico piuttosto che il cesto a più piani: venne ancor più spettacolare di quello che avevo preparato in laboratorio!

Un'altra volta ancora, per una sfilata di moda di "Donna sotto le Stelle", a Trinità dei Monti, ebbi l'onore di tagliare la torta addirittura con Naomi Campbell, all'Accademia di Francia: le detti due baci che mi lasciarono stordito per tutta la serata!!! La mia intera carriera è costellata da eventi di vario tipo con personaggi famosi".

Le Sue ricette sono completamente di Sua ideazione oppure qualcuna prende spunto da dolci già esistenti con delle rivisitazioni? Cosa ne pensa dei dolci regionali caratteristici di ciascuna zona?

"Le mie ricette sono tutte basate sull'apprendimento in grandi pasticcerie e grandi alberghi, come le pasticcerie Bruzzichelli, Gambrinus e Donnini a Firenze o l'Hotel Excelsior, il Baglioni, il Villa Medici sempre a Firenze, o il Villa Sassi a Torino, città madre della pasticceria, dove conobbi anche il figlio del famoso gastronomo Carnacina, cui devo, ad esempio, l'apprendimento del famoso semifreddo all'Aurum, con salsa all'Aurum, che è poi diventato un mio cavallo di battaglia.

Il nostro è un paese ricchissimo di tradizioni culinarie diverse, di regione in regione: ogni zona ha i suoi segreti e le sue specificità, che oggi è talvolta difficile preservare. Viaggiare tanto è stato un elemento importantissimo per poter attingere ai vari e specifici patrimoni delle varie tradizioni regionali; ciò mi ha anche dato la possibilità di incontrare tanti Maestri e di poter imparare da ogni cultura il meglio che potesse offrire. Da tutte queste confluenze nasce quel patrimonio di esperienze e di tradizione che oggi sopravvive ancora, e che cerco di tramandare ai miei figli, con la parola d'ordine di coniugare Bontà e Bellezza insieme, cercando così di rimanere sempre sulla breccia".

Il Suo primo libro è un'autobiografia: di che cosa parla invece il secondo?

"Il mio primo libro, dal titolo *Mastro Pasticcio: una vita di dolcezze*, di Polistampa, è un testo biografico curato dal famoso giornalista Pier Francesco Listri: si tratta di un volume molto ricco di foto e di aneddoti, nei quali ho raccontato la mia vita di "Pasticcere dei Vip", grazie ai numerosi sponsor che ne hanno permesso e promosso la realizzazione. È stato infatti presentato a Palazzo Vecchio a Firenze e in altri comuni limitrofi, e l'evento è stato trasmesso dal TG 5 nella rubrica di Carlo Gallucci.

Il secondo, dedicato a *Le più belle ricette di torte, biscotti, gelati, dolci e dolcetti. I golosi segreti di Pasticcio*, edito dal Pozzo di Micene nella collana "Storia e Desco", di prossima uscita a settembre, sarà analogamente presentato in Palazzo Vecchio, ma questa volta si tratta di un libro tutto di ricette, tra quelle che pratico da 50 anni, riproposte in versione domestica, con materie prime genuine e senza conservanti o prodotti artificiali. Sono due testi che coronano la mia intera vita, con 60 anni dedicati all'artigianato di pasticceria".

Nella Sua attività Lei è coadiuvato da Suo figlio Stefano: sarà lui a prendere le redini del Suo grande talento dolciario un domani o ha anche altre persone che stanno seguendo le Sue tracce?

"Sono particolarmente felice, oltre che orgoglioso, del fatto che i miei figli abbiano voluto proseguire la mia attività. Ho insegnato a loro tante cose, ma la mia più grande felicità è che loro sono poi diventati più bravi di me! Ancora oggi devo dire grazie a Stefano, grazie a Marco, perché è a loro che devo gran parte del mio successo personale".

Cosa ne pensa della pasticceria italiana e quali sono le più caratteristiche del mondo, secondo Lei? Si rifà a qualche grande Maestro in alcune scelte e se sì quale?



"Oggi sono sempre meno coloro che fanno cose genuine, anche perché in Italia gli artigiani della genuinità sono sempre più penalizzati da normative spesso assurde, come quelle che vietano nella pasticceria professionale l'uso di uova fresche o di latte! Non mi addentro nell'elenco delle tante limitazioni di legge, che paradossalmente penalizzano la genuinità, tanto che per me è un gran dolore a parlarne..."

Un augurio per i nostri lettori...

"Come consiglio per i lettori che hanno da festeggiare un qualche evento o ricorrenza, propongo quindi di trovare un VERO pasticcere artigiano al quale affidarsi, così la festa sarà ancora più bella! Come ho imparato in molti locali famosi, se la torta è buona, è buono tutto il pranzo, altrimenti un dolce mal riuscito può rovinare tutto.

Come augurio per tutti, penso invece che la cosa migliore sia amare il proprio lavoro: questo l'ingrediente principale per poter avere tanto successo nella vita. Questo è l'augurio per tutti di Pasticcio".

Un grande Grazie a questo splendido personaggio della pasticceria del Bel Paese con tanti auguri di sicuro e lungo successo negli anni a venire, e per poter ammirare i suoi capolavori [www.pasticcio.com](http://www.pasticcio.com)