

A TU PER TU CON SILVIA BOLDETTI, PASTRY QUEEN 2016: CONSIGLI PER LA VITA AD ALTO CONTENUTO ENERGETICO

28 Febbraio 2017



PESCARA - Un anno dopo essere stata proclamata campionessa mondiale di pasticceria "The Pastry Queen 2016", ad *AbruzzoWeb* Silvia Federica Boldetti racconta un percorso che traccia la trama della fiaba di una scalatrice di montagne di zucchero.

In un periodo in cui i giovani lottano con un sistema economico in necrosi, intervistare chi colleziona successi sorridendo alla vita è un modo per dimostrare come l'approccio a quest'ultima racchiuda già parte del futuro.

"Non lamentarti della tua vita. Non relegarti a passivo spettatore degli eventi, ma curane sceneggiatura e regia. Non credo al caso e alle coincidenze, la fortuna me la sono cercata da sola".

Sentire Silvia è come iniettarsi una dose di energia ed endorfine pari a quella di un bagno nel cioccolato fuso.

Il suo percorso è segnato dal passaggio di treni presi senza rimuginare e dalla voglia di ricevere ciò che la vita e la fatica regalano: "Vivo alla giornata occupandomi di consulenze e dimostrazioni, sempre pronta a iscrivermi a nuovi concorsi e lanciarmi in altre sfide", spiega.

L'animo intraprendente di chi teme la noia e cerca ogni giorno stimoli per mettersi alla prova, se nutrito di sana curiosità e voglia di crescere, crea personalità esplosive come bombe ad orologeria in grado di sfornare e servire appetitosi successi.

Qual è l'identikit di una giovane campionessa mondiale di pasticceria? Una volta laureata come consulente giuridico ed economico d'impresa, Silvia decide di specializzarsi in Scienze Gastronomiche a Pollenzo, lasciando fuoriuscire l'animo della "Signorina Fantasia" che oggi colora capelli e bacheca Facebook di video e aforismi sulla vita vista con gli occhi di chi sogna mantenendo i piedi per terra.

"Esiste il compromesso tra sogni e professione: basta ascoltarsi, frenare, sterzare energicamente e accelerare quando si trova lo spiraglio giusto", esordisce Silvia.

La laurea specialistica non sazia la sua "voglia di pacioccare" ("mettere le mani in pasta" in piemontese), ma Pollenzo rappresenta un punto di partenza per apprendere le fasi di trasformazione delle materie prime e le fornisce ottime basi per costruire un profilo di alto livello.

Dopo la borsa di studio all'ufficio stampa di Slow Food, l'incontro a Host con la responsabile di "Pasticceria Internazionale" le permette di iniziare a scrivere per una rivista del settore e di sfogare in parte la sua fame di cultura in ambito dolciario.

In quell'occasione, incontra un pasticcere che collabora con Cast Alimenti e la sua passione giunge alle orecchie del direttore della scuola.

Silvia effettua in quella sede lo stage lavorativo obbligatorio per conseguire la laurea specialistica, seppur le condizioni per accedervi siano molto rigide: 12 mesi di formazione, neanche uno in meno.

“Dovevo recuperare il tempo perduto. Scienze Gastronomiche non forma maitre chocolatier – spiega – così ho deciso di effettuare altri 3 mesi di stage in un’azienda che produce macchinari per lavorare il cioccolato”.

Trova il suo habitat naturale temperando cioccolato, lavorando l’isomalto e conoscendo, all’interno di Cast Alimenti, Stefano Laghi e Gianluca Fusto: “Il primo è il mio papà in pasticceria, un professionista completo al quale ho sempre chiesto dei pareri”, spiega.

Nel secondo riconosce “il genio e la sregolatezza, l’ambasciatore del caos ordinato in grado di farmi crescere a suon di bastonate, proprio come farebbe un fratello maggiore. Stefano e Gianluca sono due delle poche persone che danno consigli disinteressati nel mondo del lavoro”.

“Ciò non è così facile per un giovane emergente, a maggior ragione se di sesso femminile. In pasticceria come in cucina la donna continua a essere associata a ‘colei che fa da mangiare’, ma non c’è nulla di più gustoso dello smentire un pregiudizio”, sorride Silvia.

Stanca ma felice, 12 mesi fa reggeva a fatica una coppa enorme, aiutata dagli allenatori Davide Malizia, Gianluca Fusto e Mario Romani e acclamata da chi ha creduto in lei e la ha seguita, sui social come in laboratorio, nella sua scalata verso il successo.

Non c’è traccia in lei di un ego spropositato, il titolo Pastry Queen 2016 ha segnato una vittoria personale contro l’emotività e non un pretesto per apparire.

“La gloria è evanescente, quel titolo a volte mi imbarazza nonostante mi abbia permesso di vivere esperienze da sogno come quella di volare in Giappone. All’inizio credevo si trattasse di uno scherzo!”.

Se Silvia avesse esitato a mostrare la sua energia e curiosità a persone che gravitavano intorno a lei non avrebbe trovato le stesse linee guida che hanno tracciato il suo percorso di crescita.

“Il caso va instradato verso ciò che desideriamo”.

La Signorina Fantasia continua a credere nei valori che le hanno stravolto la vita e non si prende troppo sul serio. Trasmette determinazione glassando e decorando di passione e positività ore di insonnia e duro lavoro e lasciando tracce di sé in dolci sculture, aforismi ed anime di altri sognatori.

Per approfondimenti, seguitemi su:

Official Website: www.silviafedericaboldetti.com

Facebook: Silvia Federica Boldetti Pastry Queen 2016