

LARA: "UNA PASTICCERIA PER RICOSTRUIRE LA SOCIALITÀ"

1 Febbraio 2013



L'AQUILA - Una pasticceria "nuova" per L'Aquila, un posto dove assaporare squisitezze ma anche vivere la socialità, invece di prendere le solite paste per la domenica e fuggire trafelati.

Questo il sogno di Lara Marcattili, 24 anni, aquilana diplomata alla scuola internazionale di cucina Alma di Parma, alla corte di Gualtiero Marchesi, e con esperienze importanti nel curriculum. Perito chimico ("mi aiuta con gli ingredienti"), con una passione innata per la pasticceria e la cucina in generale, appena diplomata è scappata a Roma per partecipare a corsi professionali da chef e pasticceria.

Ha lavorato in catene alberghiere e ristoranti anche raffinati e nel locale aquilano Magione Papale con lo chef aquilano William Zonfa, che le ha trasmesso passione e segreti. Poi l'Accademia, divenendo la prima pasticceria d'Abruzzo forgiata nella struttura governata dal mostro sacro Marchesi.

Dopo undici mesi di corso e uno stage a Milano da Ernst Knam, il "Re del cioccolato" della tv, è tornata all'Aquila e ora sta cercando "il progetto giusto", tra la tentazione di scommettere sulla città devastata dal terremoto, aprendo appunto una pasticceria come non se ne sono mai viste, e il desiderio che ogni tanto fa capolino di scappare via.

Per Lara la pasticceria è una cosa seria, che parte da tecniche approfondite e di materie prime di alta qualità. No all'improvvisazione, no ai soliti dolci ("odio la zuppa inglese"), ma sì alla semplicità: per il suo idolo Francesco Totti, per dire, preparerebbe un classico bombolone con la crema.

Com'è fatta la pasticceria dei tuoi sogni?

Non voglio il solito negozio dove la gente entra, prende le paste e scappa. Sarebbe bello creare una pasticceria dove passare un pomeriggio d'inverno, con la musica giusta, l'atmosfera, calda e accogliente, quasi un bistrot. Cambiare la concezione che c'è all'Aquila: non più un posto "freddo", dove si prendono solo le paste per la domenica. Piuttosto, un luogo di ritrovo, dove bere anche il tè. Con pasticcini freschi, i giusti profumi. La prima cosa che sento in pasticceria sono i profumi, come quello del forno, e vorrei trasmettere questa sensazione alla gente.

Dove far nascere un posto del genere?

Mi piacerebbe in centro, ma il problema è il solito, quando riparte? In centro c'è una clientela diversa da quella che potresti avere in un centro commerciale. Oggi è complicato pensare all'idea di passare una domenica in centro: farei un lavoro solo di quantità e non voglio.

Non ti fa pensare il fatto che nessuno ci abbia mai provato?

Nessuno ci si è mai neanche avvicinato: le pasticcerie aquilane sono tutte molto piccole, non c'è un tavolino. E nessuna ha una macchinetta del caffè, neanche non professionale. Non ti viene di andare lì a fare colazione, non fanno il caffè e non

fanno neanche i cornetti.

Non sembri nutrire una grandissima stima per i 'colleghi'...

Il panorama è negativo. Molte pasticcerie hanno soltanto il nome, manca la qualità. Ogni volta che entro ci rimango male. Alcune hanno prodotti terribili ma la gente ci va perché conosce solo quello. C'è il nome, ma manca anche l'innovazione, si vedono sempre le solite torte. Le classiche millefoglie, non si vede una pasticceria con una vetrina a tema. Mancano i colori.

Hai lavorato con il "Re del cioccolato" del canale Real Time, Ernst Knam. Che tipo è?

Uno chef internazionale, campione del mondo di gelateria, pluripremiato. Forse con tutti questi titoli... Ci si monta un po' la testa. Tuttavia da lui ho imparato tantissimo, soprattutto a lavorare il cioccolato. Facevamo dolci per Gucci, chic ma molto semplici. Crostatine di cioccolato, ganascia con le fragole e gelatina, elegantissime. Un'altra cosa che mi ha trasmesso è la passione per i concorsi, ancora continua a fare concorsi anche se non ne avrebbe bisogno. Lui è molto competitivo, io ancora devo arrivare a quei livelli.

E Gualtiero Marchesi?

L'avrò visto una sola volta, è venuto per rappresentanza. È il rettore, la scuola ha il nome e ogni tanto si fa vedere. Ha il ristorante suo a Milano, sta su. Nella scuola mi ha insegnato Luca Montersino, che conduce Peccati di gola sul canale Sky Alice. La scuola è fondamentale non perché ti insegna a fare i pasticcini, quanto perché ti avvicina agli ingredienti. Oggi so tutto su una qualsiasi materia prima. Riesco a costruire un dolce senza fare la ricetta. L'Accademia era durissima, otto ore al giorno, una media da tenere, ogni due settimane l'esame.

Ma in generale che ne pensi della pasticceria in tv?

Ci sono luci e ombre. Il lato positivo è che avvicina tante persone al nostro mondo. Qualcuno potrebbe incominciare a capire che è difficile fare quello che facciamo, potrebbe imparare ad apprezzare le materie prime di qualità, a capirne il valore. Se fai un dolce e costa molto, questo aiuta a capire che le materie prime di qualità costano caro. Il lato negativo è che si corre il rischio di far diventare tutti pasticceri, si improvvisano. Tutte fanno torte con lo zucchero, c'è la moda del cake design, tutti lasciano consigli o ricette.

Hai avuto grandi maestri, ma ti piacerebbe insegnare?

Sono un po' gelosa del mio mestiere, ma insegnarlo sarebbe la cosa più bella, come pure aprire una scuola di pasticceria amatoriale.

Quanto sei gelosa delle tue ricette?

Molto gelosa, quando sono andata in un ristorante avevo il taccuino delle ricette, ogni tanto scrivevo qualche ricetta sbagliata. Il ragazzo che lavorava insieme a me le ricopiava tutte, e così quando me ne sono andata non sono più riusciti a fare i dolci come li facevo io.

Che ne pensi degli chef nostrani? Niko Romito, William Zonfa...

Per Romito due stelle Michelin parlano da sole, ci siamo presentati proprio tramite William ma lo conosco poco. Zonfa è fantastico, innovativo. È giovanissimo ma ha girato molto, ha una passione incredibile: lavora dalla mattina alla sera e neanche dorme se vuole pensare un piatto nuovo. Quanto ero con lui studiava e ci stava sopra, provava e riprovava. Mi ha trasmesso la passione, dopo quello ho scelto la strada dell'Accademia. Gli devo la passione. E la sera della cena della Stella, c'ero anch'io.

Qual è il tuo dolce preferito? E quello che detesti di più?

La torta di mele classica è la mia preferita, la faccio molto spesso. Non mi piace la zuppa inglese, non se po' vede! In generale odio tutti i dolci con le bagne, non li farei mai nella mia pasticceria.

E per il tuo idolo Totti che dolce cucineresti?

Mi viene da pensare a Roma... Il bombolone con la crema fritto Classico, e lui. Ci sono anche quelli che te li vendono fuori allo stadio. Sarebbe l'ideale.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Sei con la crema fritto Classico, e lui. Ci sono anche quelli che te li vendono fuori allo stadio. Sarebbe l'ideale.
Direttore responsabile Berardo Santilli