

LINK: <https://bakecalavoro.wordpress.com/2019/02/26/damiano-carrara-il-pasticciere-che-ci-spiega-perche-nella-vita-tutto-e-possibile/>

## Bakeca Lavoro

Bakeca lavoro: la bacheca di annunci gratuiti, pubblica il tuo annuncio lavoro gratis su eAnnunci in tutta Italia

[HOME](#) [ABOUT](#) [CONTACT](#)

### Damiano Carrara, il pasticciere che ci spiega perché nella vita tutto è possibile

FEBBRAIO 26, 2019 ~ BAKECALAVORO

A scuola non andava bene. Più che altro non aveva molta voglia di studiare. Ha iniziato a lavorare giovanissimo, come metalmeccanico, rendendosi conto di cosa volesse dire la "vita da precario". Una volta assunto a tempo indeterminato come ha raccontato a L'Arno.it (leggi) ha detto "no, grazie, non è questa la vita che ho sognato". Si è dimesso ed è partito per l'Irlanda. Coltivava un sogno, fare il bartender (lo specialista dei cocktail) ed è riuscito a farlo. Rientrato in Italia, dopo poco si è lanciato in una nuova grande sfida, trasferendosi negli Stati Uniti. Con il fratello ha aperto una piccolissima pasticceria ed ha avuto subito successo. La nuova vita di Damiano Carrara è iniziata così: sognando in grande e rimboccandosi le mani. Da lì è stato un crescendo di successi e tanto, tanto lavoro. La tv è stata molto importante per la sua scalata: prima negli Stati Uniti, dove ha partecipato a "Spring Baking Championship" nel 2015, su Food Network; poi come giudice nell'edizione italiana di Bake Off (su RealTime). Nei giorni scorsi Carrara ha partecipato a un incontro con gli studenti, alla Scuola professionale Galdus di Milano. Si parlava di bullismo e di modelli positivi per i giovani. Dopo aver spiegato il fenomeno, con annessi e connessi a livello giuridico, l'avvocato Marisa Marraffino ha sottolineato ai ragazzi l'importanza di avere in mente un progetto, un'idea (non necessariamente lavorativa, ma anche una passione). E per questo ha fatto accenno a un libro che aveva letto, "Nella vita tutto è possibile", scritto proprio da Carrara. Da lì si è sviluppata una chiacchierata, in cui il celebre "pastry chef" ha ricostruito le tappe della propria carriera, che lo ha portato da Lucca alla California, in un crescendo di sfide e successi, senza mai perdere di vista i legami con la sua terra, la Toscana (Damiano è di Lucca), la sua famiglia e gli amici d'infanzia. Uno dei quali, Federico, oggi è il suo assistente personale. Quella di Damiano è una famiglia normale. Il "babbo" (come dice lui, in toscano) è muratore, la mamma è impiegata alle Poste. Massimiliano, fratello minore, ha seguito le orme di Damiano e fa il pasticciere. La vita di Damiano si divide tra la California e l'Italia: la sua Toscana e i tanti luoghi che frequenta per lavoro (eventi, presentazioni e registrazione dei programmi in tv). Ai ragazzi Damiano raccomanda di studiare e impegnarsi a fondo: La matematica serve tantissimo. "Anche se volete fare il mio mestiere dovete imparare bene i conti e le proporzioni". L'italiano? Dante non è che serva così tanto...". Poi però si corregge: "Tutte le cose che si imparano a scuola sono utili... ad esempio se inventate un nuovo dolce e gli volete dare un nome a effetto, sapere cosa ha scritto Dante vi può essere utile". E ripescando dai ricordi

Cerca ...

Clicca il link ed entra nella nostra

[bakeca lavoro.](#)

#### Articoli Recenti

[L'Ars è più cara della Casa Bianca, costa mille euro al minuto](#)

[Damiano Carrara, il pasticciere che ci spiega perché nella vita tutto è possibile](#)

[Blitz della Guardia di Finanza contro i furbetti del reddito di cittadinanza](#)

[La discoteca che lascia fuori i ragazzi stranieri: "Motivi di sicurezza..."](#)

[Taylor Mega sexy a Sharm](#)

#### Commenti recenti

#### Archivi

[febbraio 2019](#)

[gennaio 2019](#)

[dicembre 2018](#)

[novembre 2018](#)

[ottobre 2018](#)

di studente confessa un altra piccolo segreto: "A scuola ho imparato a usare il Cad (il programma per il disegno tecnico, ndr). Oggi lo uso tantissimo quando disegno le mie torte".Damiano da piccolo non pensava di fare il pasticciere. Certo, i dolci gli piacevano, e come racconta lui stesso il tiramisù è quello a cui più affezionato, il primo che imparò a fare.



settembre 2018

agosto 2018

luglio 2018

giugno 2018

maggio 2018

aprile 2018

marzo 2018

febbraio 2018

gennaio 2018

dicembre 2017

novembre 2017

ottobre 2017

settembre 2017

agosto 2017

luglio 2017

giugno 2017

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

agosto 2016

## Categorie

Uncategorized

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Annunci

### Earn money from your WordPress site

**AUTOMATTIC**

```
<?php find_developers( [
  'language' => PHP,
  'specialty' => SCALING,
  'location' => ANYWHERE,
] )
```

[APPLY](#)

WordAds

SIGN UP

REPORT THIS AD
REPORT THIS AD

Share this:

Twitter

Facebook

Google

★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

BAKECA DEL LAVORO

LAVORO ITALIA

RICERCA LAVORO

< PREVIOUS

Blitz della Guardia di Finanza contro i furbetti del reddito di cittadinanza

NEXT >

L'Ar's è più cara della Casa Bianca, costa mille euro al minuto

## Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...

Annunci





REPORT THIS AD

Privacy e cookie: Questo sito utilizza cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
Per ulteriori informazioni, anche sul controllo dei cookie, leggi qui: [Informativa sui cookie](#)

Chiudi e accetta