

20 Damiano Carrara: la vita dello chef nel nuovo *Ricette di un sognatore*



INTERVISTA

DAMIANO CARRARA RACCONTA ANCHE SE STESSO NEL NUOVO «RICETTE DI UN SOGNATORE»

food FOOD NETWORK
Da SABATO 23 pomeriggio



Damiano Carrara
(Lucca, 22 settembre 1985)

Tutto è

POSSIBILE

Più che sognatore, Damiano Carrara si definisce «caparbio». «Ho sempre creduto che tutto sia possibile», dice il giudice di *Bake Off Italia* e conduttore di *Cake Star* che sarà anche protagonista del nuovo *Ricette di un sognatore*.

Sarà un programma di cucina?

«Non esattamente, racconterò i capitoli della mia vita, dalla mia esperienza in Irlanda fino all'apertura della terza pasticceria in California, e in ogni episodio inserirò tre ricette, una salata, una dolce e un cocktail che hanno caratterizzato ogni periodo».

Quindi non prepari solo dolci?

«Macché, fino a pochi anni fa preferivo i piatti salati perché c'è più libertà. Tra quelli che mi riescono meglio c'è il branzino con il cavolfiore in diverse consistenze e cotture: crema, saltato, al forno e fritto. Adesso, però, è la pasticceria ad affascinarmi».

I tuoi sogni riguardano soltanto te?

«Sono felice di aiutare a realizzare anche i sogni degli altri. Non faccio

miracoli, ma in questi anni ho cercato di dare una mano alla mia famiglia e agli amici di sempre, attraverso il lavoro, però, senza regalie. Quello che è sempre stato il mio migliore amico, per esempio, è diventato il mio assistente personale».

Sappiamo che ti spendi anche per il sociale, ci racconti?

«Quando posso non mi tiro indietro. Recentemente ho incontrato i ragazzi della scuola professionale Galdus per parlare con loro di cyberbullismo».

Mariella Caruso

