

SWEETEST SCHOOL, LA SCUOLA PESCARESE CHE FORMA I PROFESSIONISTI DELLA DOLCEZZA

2 Novembre 2019



PESCARA - Era il 2010. Mentre in tv il “boss delle torte” **Buddy Valastro** incantava gli spettatori con le sue spettacolari creazioni, **Lorenzo Renzetti** e **Simona Miramare**, oggi marito e moglie, decidevano di dar vita a un corso professionale di pasticceria decoratore.

Nasce così la Sweetest School, con sede a Pescara. Una scuola specializzata in corsi professionali di pasticceria e cake design.

“In Italia siamo stati i primi a credere nel cake design come professione e ad affiancare la figura del cake designer al pasticcere tradizionale in laboratorio” spiegano a *Virtù Quotidiane*.

L’arte di decorare dolci con la pasta di zucchero e altri elementi commestibili, creando autentiche opere d’arte, da ammirare prima ancora che da mangiare, era considerata troppo innovativa dalla tradizione italiana.

Ragion per cui, quando Buddy Valastro iniziò a conquistare il Belpaese con le sue torte, i pasticceri erano impreparati alle richieste dei clienti.

“La Sweetest School nasce nel 2010. In quel periodo non c’era un percorso formativo professionale sul cake design. Stava imperversando questa moda grazie alla trasmissione Il Boss delle torte. Nacquero parecchi appassionati di questa arte” racconta Lorenzo Renzetti, titolare della scuola con Simona Miramare.

Esperto di marketing lui, organizzatrice di eventi lei.

“Da qui ci è venuta l’idea della scuola. Siamo stati i primi in Italia a istituire un corso professionale per creare questa figura: il pasticciere decoratore, il pasticciere cake designer. L’obiettivo era quello di fare in modo che le persone potessero fare della loro passione il proprio futuro”.

Il cake design, sdoganato dal boss delle torte, comincia a prendere piede anche nel nostro Paese. La Sweetest School, ad oggi, ha formato “migliaia di validissimi pasticceri cake designer”, ed è tra le più premiate in Europa.

“Tra i nostri ex allievi c’è chi ha aperto pasticcerie, chi è diventato docente anche di livello internazionale, chi collabora come freelance con pasticcerie, chi è stato assunto come dipendente. Circa 300 persone ogni anno ruotano all’interno della Sweetest School”.

Sono diversi i corsi proposti dalla scuola più dolce di Pescara. “Abbiamo un corso base dove si studiano pasticceria e cake decorating. Si va dal semplice pan di spagna al cioccolato, dalla pasticceria tradizionale a quella moderna. Nel modulo dedicato al cake design si studia il cake decorating applicato all’arte pasticceria. Una volta terminato il corso base, ci sono una serie di master di specializzazione. L’allunno si fa un’idea di cosa gli può piacere e per cosa può essere portato e sceglie se seguire i master tematici”.

Renzetti annuncia una novità legata al corso base di pasticceria, per il quale saranno aumentate le ore e verrà aggiunto un nuovo modulo, una sorta di anello di congiunzione tra la pasticceria tradizionale e l’arte della decorazione.

“Il corso base passa da 80 a 120 ore. Si studierà pasticceria in modo ancora più approfondito, si sviscereranno diverse tematiche. Ci sarà un modulo in più, che unirà in modo ancora più forte la pasticceria con il cake design. Si studieranno anche gli interni usati nel cake design, come la red velvet o la torta quattro quarti, interni anglosassoni. Abbiamo creato un continuum, in modo da far sposare ancora di più l’arte del pasticciere decoratore con la pasticceria italiana. La pasticceria classica italiana aveva inizialmente messo una sorta di muro davanti alla pasta di zucchero, in quanto non era un elemento che faceva parte dell’ingredientistica del nostro Paese. *Il Boss delle torte* l’ha sdoganata, il mercato la richiedeva, ma i pasticceri classici non erano preparati. Con questo corso è stata creata la figura professionale di pasticciere decoratore”.

Per ora i corsi sono rivolti a chi vuol fare della pasticceria la propria professione, ma ci sono importanti novità. La scuola avrà una nuova sede (ancora top secret la location, ma

assicurano: “Sarà una sorpresa per tutti”) di circa 300 metri quadri, dotata di due aule di formazione.

“Un’aula sarà adibita alla formazione professionale, più grande di quella attualmente in uso e dotata di strumenti all’avanguardia. L’altra sarà, invece, dedicata agli appassionati, di pasticceria e di cucina. Allargheremo, infatti, la nostra formazione: sarà possibile, per gli appassionati, seguire corsi tematici”.

I corsi per gli appassionati, pur non essendo lunghi e impegnativi come quelli rivolti agli aspiranti pasticceri, saranno tenuti ugualmente da professionisti del settore.

“Si impareranno trucchetti del mestiere ma con metodologie alla portata di tutti” precisa Simona Miramare.

“Partiremo dalle basi: come preparare il pan di spagna, la crema, la panna montata”. Si impareranno a preparare i dolci tipici della tradizione italiana, ma anche di quella anglosassone. E non solo. “Il fiore all’occhiello” della Sweetest School è il corpo docente.

“Vantiamo persone che sono ad altissimi livelli nella pasticceria mondiale” sottolinea Lorenzo.

Tra di loro ci sono diversi campioni mondiali di pasticceria, come **Emmanuele Forcone**, originario di San Valentino in Abruzzo Citeriore, e la molisana **Carmela Moffa**, prima donna ad aver vinto la competizione internazionale.

Ci sono campioni italiani, come il pescarese **Lorenzo Puca**. C’è **Augusto Palazzi**, pastry chef in ristoranti stellati delle Marche, finalista nella trasmissione targata Rai *Dolci dopo il tiggì*. C’è **Angelo Kofler**, che nella competizione internazionale di Birmingham si è portato a casa sia la medaglia d’oro che l’Award.

E, ancora, il napoletano **Gennaro Volpe**, titolare di una delle migliori pasticcerie d’Italia, vincitore del titolo Miglior Babà e Miglior Sfogliatella.

O **Rita D’Ascenzo**, un’eccellenza nel campo dolciario internazionale, specializzata nella creazione di scenografici sugar flowers. Una chicca è **Emma Jayne** (Award Artista dell’anno), con il suo corso di Sculpted Cakes (torte scolpite).

“Viene da Cardiff. Prepara torte tridimensionali e ha scelto la nostra scuola come unica in Italia per il suo master” conclude Simona. “Sarà tenuto in lingua inglese, con l’aiuto di un interprete. Sarà un’occasione per conoscere un celebre personaggio internazionale”.

LE FOTO







