

“La pasticceria? Un mondo col paraocchi. I vegetali sono il futuro”.
Parola di Damiano Carrara

29 Marzo 2025



CHIETI - “In damianese l’Abruzzo non funziona però devo dire che i miei vestiti sono diventati belli pecorosi a forza di mangiare la pecora, l’altra sera sono andato a letto che facevo bee..!”. Full immersion abruzzese per **Damiano Carrara** super ospite di due giornate demo nella sede Geba di Chieti Scalo.

Il pasticciere lucchese (naturalizzato statunitense) volto televisivo di programmi cult in Italia e all'estero, ha calamitato l'interesse degli addetti all'arte dolce lavorando in diretta alla preparazione di un dolce non dolce - un cannolo di bietola - con le erbe che ha raccolto nei campi circostanti l'azienda teatina organizzatrice dell'evento-fiera.

Chef, quanto le è piaciuto l'Abruzzo?

Questo paese mi ha ispirato tantissimo, è un territorio spettacolare, e ho scoperto cibo buonissimo. Pensavo che Sicilia e Campania fossero le mie peggiori nemiche perché quando vado lì prendo un kg al giorno ma l'Abruzzo forse le batte.

Cos'ha assaggiato?

Ho mangiato di tutto. Trippa, pecora, arrosticini, pallotte cacio e uovo. Ho fatto due giorni di distruzione culinaria, mi è piaciuto tantissimo, tornerò sicuramente.

Ha raccolto mentuccia, nepitella, melissa, artemisia, finocchietto ed altre erbette selvatiche. Dove ha imparato a riconoscerle?

Ho imparato girando per i campi di Lucca con il mio amico chef Cristiano Tomei, un esperto in materia. Con lui collaboro come pastry chef, preparo i dolci per il suo ristorante, l'Imbuto. Domani (mercoledì 12 marzo, *ndr*) sono con lui a Ponte Cagnano (Salerno) da InCibum per preparare un dolce.

Questo cannolo di bietola è un dolce strano, non trova?

È un dolce non dolce che piace. In pratica è una rivisitazione della tradizionale torta d'erbe della Lucchesia, la torta co' i becchi. Solitamente viene servita in un guscio di frolla. Qui l'ho adattata a questa esperienza abruzzese dandole una connotazione più selvatica, più naturale, senza ricorrere a prodotti commerciali già pronti. È un dolce a km 0 letteralmente: tutto raccolto in natura e trasformato in dolce.

L'ingrediente vegetale in pasticceria può essere una risorsa?

La vedo sicuramente bene. Ci sono periodi dell'anno che non abbiamo frutta fresca a disposizione a parte mele, pere e frutta secca. In quei casi le verdure soprattutto invernali entrano in gioco e ci si può divertire. Per non dire d'estate con la sua esplosione di frutti e ortaggi, quando zucchine e pomodori sono la fine del mondo. Gli ingredienti vegetali estivi possono essere utilizzati per far qualcosa di diverso con un dolce. È l'occasione per scostarsi un minimo da un mondo col paraocchi dove si è sempre fatto così e si continua a fare in un certo modo, stop. Un mondo, la pasticceria, dove si è convinti che un prodotto del genere non andrà. Io invece sono dell'idea che un prodotto lo fai funzionare se ci credi per primo, puoi farlo come prodotto speciale e far abituare le persone a mangiare qualcosa di differente.

La pasticceria è più stupore, ricordo o emozione?

Sicuramente serve stare coi piedi in terra legati alla tradizione, i dolci devono essere semplici, i gusti riconoscibili. Un esempio calzante è il dolce che ho fatto con le erbe, basta assaggiarlo e riconosci subito le erbe che si sono dentro. Nella torta al cioccolato ci sono dentro 3 mousse diverse, un cake e una glassa a specchio tutti con lo stesso monorigine, tutti lo stesso filo conduttore, consistenze diverse ma il gusto è quello: non mi discosto mai dal cioccolato. In realtà bisogna pensare che le persone hanno un palato diverso, anche da noi che assaggiamo dolci tutti i giorni come nel mio caso particolare di giudice di pasticceria da 10 anni a questa parte. È normale che io abbia un palato un po' più sviluppato rispetto alla media, quindi devo stare attento a ricordarmi che non tutti sono così preparati a sapori diversi. E quindi devo avvicinarmi al gusto delle persone anche se con tecniche complesse ma con gusti legati alla tradizione, a un ricordo d'infanzia

Insomma con le erbe si può fare di tutto.

Certamente: risotti, paste, gelato, creme pasticcere, masse montate, cake, tutto ciò che viene in mente.

Questo si chiama sostenibilità?

Sì e si chiama anche futuro, sicuramente.