

# Silvia Federica BOLDETTI

## VIVERE E RACCONTARE LA PASTICCERIA

ESISTE UN MODO DIVERSO DI VEDERE LA PROFESSIONE, MA OCCORRE GUARDARLA CON OCCHI NUOVI. PERCHÉ, PER TROVARE LA PROPRIA STRADA, A VOLTE BISOGNA ANDARE CONTRO TUTTI, ANCHE CONTRO SE STESSI. E, SOPRATTUTTO, BISOGNA AVERE CORAGGIO. IL CORAGGIO DI RACCONTARLO

Fino a qualche tempo fa le strade per intraprendere la carriera di pasticciere erano sostanzialmente due: si cominciava lavorando nell'attività di famiglia, oppure si seguiva un percorso di studi dedicato (si fa per dire, dal momento che le scuole alberghiere con corsi di pasticceria si contavano sulle dita di una mano). Non che mancasse la vocazione, ma veniva incanalata nella "bottega" o nell'istituto professionale. Le cose sono cambiate, complice anche il fatto che la pasticceria è diventata più mediatica e, quindi, attira l'attenzione di molte più persone. Così si affacciano a questo mondo anche figure che vengono da percorsi diversi e che seguono vie differenti. È il caso di Silvia Federica Boldetti, trentenne con alle spalle già una discreta carriera fatta di uno concorso internazionale vinto, una trasmissione televisiva fortunata e una carriera che si divide tra laboratorio, consulenze e scrittura.

### **Percorso insolito**

Niente bottega di famiglia. Niente istituto alberghiero, ma liceo scientifico e laurea in Consulente Economico-Giuridico di Impresa. E, nel

frattempo, qualche problema con il cibo. Capita. Uno si aspetterebbe una razionale e inappetente commercialista e, invece, si ritrova una pasticciere tutta colore e fantasia. «Non avrei mai potuto rimanere dietro a una scrivania e poi, per affrontare il mio problema con il cibo, ho deciso di utilizzare la terapia d'urto: ho cominciato a mettere le mani in pasta». Questo la dice lunga sul carattere di Silvia, una donna schietta e forte, che però non nasconde la sua fragilità e non rinnega il suo passato. Semplicemente prova una via e, se non ci si ritrova, preferisce cambiare strada piuttosto che vivacchiare comodamente infelice. "Pastrugnare" per altro le dà una certa soddisfazione, quindi si riappacifica con l'alimentazione passando per una seconda laurea, quella Magistrale in Promozione e Gestione del patrimonio Gastronomico e Turistico. E intanto cresce la voglia di dolcezza, intesa come pasticceria. La vita, quella che di solito non fa sconti, le fa un piccolo regalo dandole l'opportunità di fare una breve esperienza in CAST Alimenti mentre ancora è studentessa e lei la prende al volo. Ed è lì, a Brescia, che scoppia la passione. Ma si sbaglia chi crede che sia stato facile.



Le tappe

**2009**

Laurea in Consulente Economico-Giuridico  
di Impresa presso l'Università degli Studi  
di Torino

**2012**

Laurea Magistrale in Promozione e Gestione  
del patrimonio Gastronomico e Turistico  
presso l'Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

**2012**

Capostagista alla CAST Alimenti di Brescia

**2014**

Partecipazione alla 1ª edizione  
de "Il più Grande Pasticcere"

**2016**

Vittoria al concorso "The Pastry Queen"  
al Sigep di Rimini



Innanzitutto, inutile negarlo, una che ha già una laurea e va per la seconda, è vista con diffidenza. E poi è una donna... Non deve essere stato facile in un ambiente prevalentemente maschile e ancora un po' troppo maschilista ricominciare da zero, con l'handicap di avere pure una cultura. E infatti, dice lei, è stata dura "ma io di più". Morale: il famoso treno passa, solo che è già riservato e per viaggiare bisogna essere disposti a stare in piedi anche per un lungo tratto. Perché nessuno ti regala niente e, se non sei preparato e determinato, puoi avere un'occasione grossa come un meteorite e restare un dinosauro (neanche Bersani l'avrebbe detto meglio...).

#### CAST Alimenti: un trampolino

Il contatto con i migliori pasticceri italiani e stranieri che passano dalla scuola di Brescia permette a Silvia di crescere e anche di farsi conoscere come una stagista seria, che impara in fretta, pulita, precisa. Per questo, dopo uno stage in Selmi e una breve esperienza nel ristorante di Daniel Canzian, uno dei docenti di CAST, Stefano Laghi, la segnala a Italia Zuccheri per una consulenza. Un'altra sfida, perché quello del dimostratore è proprio un altro mestiere e chi lo fa con scrupolo deve lavorare molto per creare ricette proprie, per imparare a parlare in pubblico e, non ultimo, per vincere la ritrosia di chi la considera ancora una studentella che non sa che cos'è la vita di laboratorio, né mai lo saprà. Ma Stefano ci ha visto lungo e le consulenze vanno bene, aumentano, così come aumentano le collaborazioni con alcuni laboratori dove Silvia ogni tanto torna anche per "respirare" il clima della produzione vera e propria. Intanto però viaggia in Italia e all'estero e ne trae ispirazione.

#### La televisione

Silvia è una donna, è vivace, intelligente, spigliata, colorata. Normale che la redazione de *Il più grande Pasticcere* la contatti per il casting della trasmissione. Lei rifiuta, per ben due volte, ma poi sia Stefano Laghi sia Gianluca Fusto, altro suo grande mentore e amico, la spingono ad accettare: "In fondo che cos'hai da perdere?" le dicono entrambi. Il timore di Silvia è che quello non sia il suo mondo, troppo lontano dal suo pragmatismo un po' sabaudo. Questa volta però, si sbaglia, perché contrariamente alle sue aspettative, in televisione è abbastanza spigliata, ma soprattutto perché quell'esperienza le serve per cementare delle amicizie importanti come quella con Antonio Da-

loiso e Roberto Cantolacqua, rispettivamente primo e terzo qualificato di quella edizione. Amicizie che durano nel tempo. Inoltre, la trasmissione contribuisce a darle una certa visibilità e a renderla nota anche tra i colleghi.

#### Da cosa nasce cosa: il concorso

Sul set della trasmissione di Rai2, Silvia approfondisce la conoscenza di Roberto Rinaldini che, qualche mese più tardi, la chiamerà a partecipare alla terza edizione del concorso internazionale *The Pastry Queen*, organizzato durante Sigep del 2016. Anche in quest'occasione la decisione non è facile perché ci sono difficoltà logistiche (non ha un laboratorio suo) e di carattere (questo genere di





## NEL 2016 SILVIA VINCE A RIMINI IL CONCORSO THE PASTRY QUEEN

competizione non le sembra adatto a lei). Per risolvere il primo problema risultano determinanti i suoi amici di tv, Antonio e Roberto, quest'ultimo addirittura la ospita nel suo laboratorio per gli allenamenti. Per la preparazione si affida a colleghi molto esperti, come Gianluca Fusto, Davide Malizia e Mario Romani, che la conoscono e non le forzano la mano: Silvia è una che vuole camminare con le proprie gambe. Quelle gambe che già l'hanno portata lontano e che, ancora una volta, non deludono: Silvia vince il concorso e diventa la prima Pastry Queen. Un altro treno preso un po' senza convinzione che però, oltre alla vittoria, le ha lasciato il gusto di gareggiare soprattutto "contro" se stessa. Perché è così

che si vincono i concorsi: devi lavorare in modo che nessuno abbia da ridire sulla tua professionalità, affidarti ai consigli di chi ne sa più di te, ma senza farsi condizionare. Perché la vittoria è importante, ma lo è molto di più porsi un obiettivo e raggiungerlo, giocare con se stessa e contro i propri limiti. Lavorando sodo e con tassi di difficoltà sempre crescenti. Così, dopo aver gareggiato sotto pressione e davanti alla platea di Rimini persino i corsi in Iran diventano meno impegnativi...

### La personalità e la scrittura

La carriera di consulente è già una bella realtà, ma per tenere viva la passione occorrono sem-

pre nuove sfide, così Silvia decide di affiancare alla sua attività principale quella di giornalista. Comincia a collaborare con Pasticceria Internazionale (brava Livia, bel colpo!) e sta per diventare pubblicitaria. "What else?" Direbbe qualcuno. Io dico Chapeau: mi piace questa giovane donna che usa la testa e il cuore, che dosa, anzi "bilancia", concretezza e fantasia, che non smette di mettersi alla prova con il sorriso sulle labbra e con la luce negli occhi. Lo sa anche lei e, infatti, sul suo sito si racconta così: «... Dimenticavo, ho ancora una marea di strada da fare. Ma se poco tempo fa non sapevo dire cosa avrei fatto da grande ora posso dire che ho una certezza. Non voglio scegliere tra pasticceria e scrittura. Tra una penna e una frusta. Tra un foglio pieno di inchiostro e una ricetta. Tra punti e virgole e bilanciature. Perché sono fantasia. Entrambe creatività. Comunicare con mezzi diversi. Volare via e senza limiti. Due metodi di espressione e due specchi di una personalità. Due modi per non fermarsi e per non sentirsi mai arrivati. Quindi sì, mi terrò ben stretta la penna in una mano e la frusta nell'altra. Perché è così che i miei occhi non smettono di brillare».

### Conclusioni

A chi penserà che un articolo come questo sia un azzardo, che la copertina (quella di Sigepl!) sia eccessiva, rispondo subito: mai copertina fu più azzeccata. Dobbiamo tutti imparare da Silvia, anche i professionisti più blasonati. A metterci in gioco sempre e senza gli eccessi che ogni tanto ci riserva il nostro mondo, ma soprattutto senza invidia, con più positività e meno veleni. Non servono: se ambisci al meglio, porti sempre a casa qualcosa. Non è detto che sia la vittoria, ma è sicuramente un ottimo bottino. Dobbiamo imparare a dare sempre il massimo (dimenticavo le due lauree... entrambe un 110 cum laude, non so se mi spiego): questo settore ha bisogno di professionisti sì, ma anche di cultura; dobbiamo imparare da lei e da molti altri giovani che è finito il tempo delle meschinità, che si può vivere senza rinnegare se stessi, che si può fare onorevolmente il proprio mestiere senza cattiveria. Che si può discutere guardandosi negli occhi e non bisbigliandosi alle spalle. E che, se qualcosa non ci va a genio, si può dire: "io la penso in modo diverso" indipendentemente da chi hai di fronte. Ce ne sono di ragazzi così nel nostro e in altri settori. E allora... ben venga la "nouvelles vague".

