



## *Dopo uno stage a elBulli, in Spagna, ho puntato sulla pasticceria*

LORETTA FANELLA, 33 ANNI, PASTICCIERA, LIBERA PROFESSIONISTA. VIVE A LIVORNO, È SPOSATA E HA UN FIGLIO

### **Cosa ti ha spinto a diventare chef?**

«Dopo la scuola alberghiera ho iniziato in cucina. Poi sono passata a pasticceria: erano pochissimi i professionisti. La mia prima esperienza è stata nel 1999, a Verona, dallo chef Fabio Tacchella. Nel 2002 ho guidato la pasticceria del ristorante di Carlo Cracco, il Cracco-Peck a Milano, dove ho avuto grande autonomia: Cracco mi ha fatto rinnovare, per due anni, la carta dei dolci e la piccola pasticceria».

### **Chi ha avuto un maestro?**

Sì, Albert Adrià, il fratello pasticcere dello chef Ferran Adrià. L'ho

conosciuto in Italia e l'ho seguito per fare uno stage nel suo ristorante, elBulli, in Costa Brava, Spagna. Un tirocinio di un mese si è trasformato in un'esperienza di tre anni. Sono rientrata in Italia con un bagaglio eccellente».

### **Dove lavori oggi?**

«Faccio consulenze in ristoranti, scuole e alberghi. Insegno a fare pasticceria a tutti i livelli, dalla base ai corsi di aggiornamento per professionisti».

### **Quali sono i lati positivi e quali quelli negativi?**

«È un mestiere molto duro, ma che dà grandi soddisfazioni. Certo, bisogna mettere in conto di lavorare quando gli altri si divertono».

### **È più difficile per una donna fare questo mestiere?**

«Quando una donna ha una famiglia diventa tutto più complicato, ma non impossibile».

### **Un consiglio a chi vorrebbe fare il tuo stesso lavoro?**

«Avere coraggio, resistenza e tenacia. E lavorare senza mai guardare l'orologio e il calendario: in tutti i giorni di festa voi sarete in cucina!».