

DOLCEVITA



La crocchetta
va in birreria
con il merluzzo

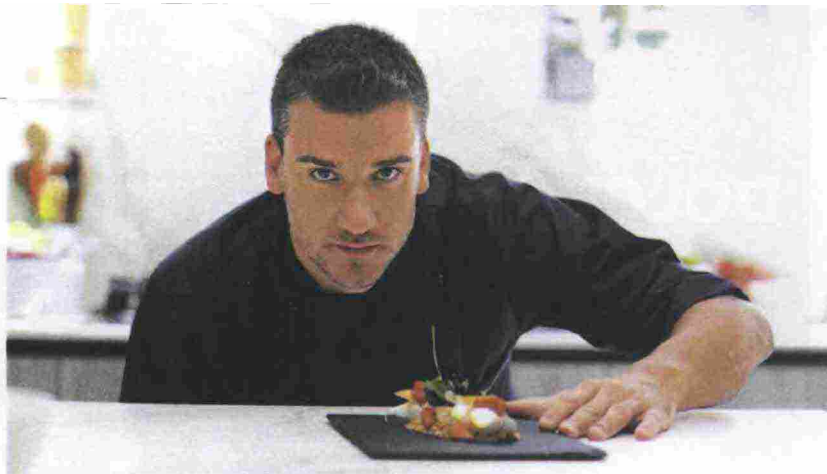
Le crocchette piršteliai prie alaus sono un classico cibo da taverna e da birreria.

In Lituania vengono servite con ripieni diversi, di pesce o formaggi, insieme a boccali di birre locali, nelle numerose birrerie che si trovano in tutto il Paese. Per prepararle fate bollire le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Lasciatele raffreddare, unite l'uovo, insaporite con il sale, il pepe, il timo, la scorza di limone, il formaggio grattugiato e mescolate bene. Dividete poi in quattro il composto e preparate delle crocchette avvolgendo il surimi, o i bastoncini di merluzzo, con l'impasto e passate nel pangrattato. Fate friggere in abbondante olio a 180 gradi e servite, se volete, con una spruzzata di limone.



INGREDIENTI

200 g di patate per gnocchi,
4 bastoncini di surimi o bastoncini di merluzzo, una grattugiata di scorza di limone, 1 cucchiaino di formaggio grattugiato, 1 cucchiaino di timo, 1 uovo, spicchi di limone, pangrattato, sale e pepe, olio per friggere



HO PRESO GLI AMERICANI PER LA GOLA. MA NON DA SOLO

di **Valentina Della Seta**

Damiano Carrara da Lucca, pasticciere rivelazione di *Bake Off Italia*, ha conquistato gli Usa con il fratello. Ora, a Cremona, reinventerà il torrone

Damiano Carrara, rivelazione dell'ultimo *Bake Off Italia* su *Real Time*, è l'ospite d'onore della nuova edizione della Festa del Torrone di Cremona, che addolcirà le strade della città dal 17 al 25 novembre. Il pasticciere, nato a Lucca trentatré anni fa, da qualche tempo era già famoso sui canali televisivi di food americani: «In Italia mi sentivo un po' limitato, avevo voglia di rischiare, di giocare il tutto per tutto e impegnarmi in qualcosa di nuovo» racconta. «Così una decina di anni fa me ne sono andato in Irlanda a fare il barman, senza nemmeno sapere l'inglese. E poi in California, a Los Angeles. Gli Stati Uniti mi sembravano il posto giusto per trovare le opportunità lavorative e l'apertura mentale per crescere. È stata dura, ma oggi sono molto contento di questa scelta».

A Los Angeles Carrara ha aperto, con

IN ALTO, LO CHEF DAMIANO CARRARA CON IL DOLCE CHE PREPARERÀ ALLA FESTA DEL TORRONE DI CREMONA (A DESTRA)



il fratello Massimiliano, la pasticceria Carrara Pastries. I due hanno conquistato la difficile clientela losangelina con i dolci semplici della tradizione italiana: «Il giorno di San Giuseppe ho fatto le zeppole, che gli americani hanno subito rinominato *little balls of heaven* (piccole palle del paradiso)» dice il pasticciere. «È stata la mia svolta perché non avevano assaggiato mai niente di simile». Sul dolce che presenterà alla Festa del Torrone è costretto a non parlare: «Ho cercato di creare un dolce con strutture diverse e sapori che richiamano il torrone classico con un piccolo twist» spiega.

Il torrone fa parte di quei dolci che abbiamo mangiato da bambini a casa dei nonni, un po' come lo zabaione o i marron glacé. Sembra ottima l'idea di affidarne la rielaborazione a un pasticciere contemporaneo, che non voglia stravolgerlo con strane lavorazioni, ma solo renderlo più moderno: «Il torrone si può semplicemente utilizzare all'interno di un dolce più complesso» dice Carrara.

Dopo Cremona tornerà al lavoro, in cucina, a sperimentare con impegno e attenzione le combinazioni di vari ingredienti per preparare i suoi dolci che fanno la felicità dei golosi. Mai da solo, ma accanto al fratello: «La passione per la pasticceria e per la cucina in generale l'ho sempre avuta» racconta. «L'ho ereditata da mio fratello, che saltava la scuola per andare a fare torte. E io lo coprivo sempre». □