Publication VERO
Date November 14th2019
Frequency Weekly
Circulation 66.217

Settimanale di attualità - Anno XV n. 45 - 14 novembre 2019 € 1,00 in Italia

# VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

SOLO SU VERO

## STEFANO ACCORSI
Fuga romantica con la sua Bianca

## LE INCREDIBILI PAURE DEI VIP
Dalle bambole alle lenticchie, scoprite quali sono le fobie più curiose dei volti noti di casa nostra

## MILLY CARLUCCI
A *BALLANDO* SONO NATI TANTI AMORI...

## JOHN TRAVOLTA
VOGLIO RITROVARE I MIEI PARENTI ITALIANI

## BERLINO 30 ANNI DOPO
Le drammatiche storie di chi provò a scavalcare il muro

SOLO SU VERO

## LUCA ZINGARETTI
MONTALBANO AL RISTORANTE CON GLI ADORATI GENITORI

## RAFFAELLA CARRÀ
QUANDO NON LAVORO... METTO IN RIGA I MIEI NIPOTI

## SALUTE
Anche quest'anno arriva l'influenza: i consigli per difendersi dal virus

Clamorose rivelazioni sulla Galgani

# GEMMA NON VUOLE UN FIDANZATO PERCHÉ PENSA SOLO A GIORGIO

Publication VERO
Date November 14th2019
Frequency Weekly
Circulation 66.217

Storie vere Gennaro Filippelli, campione italiano di cake design e membro

# «FACEVO IL FORMATORE INFORMATICO MA HO SEMPRE

## «Da bambino lasciavo da parte i giochi per andare in cucina a

**Sonia Russo**
Milano - Novembre

Gennaro Filippelli ha 35 anni, è nato in un quartiere popolare di Crotone, in Calabria, e sin da bambino ha visto sua madre e sua nonna preparare succulenti piatti per l'intera famiglia. «Erano le occasioni per lasciare i giochi e osservare, con ammirazione, ogni singolo gesto in cucina», ricorda. Crescendo, a causa della distanza della sua città dall'istituto alberghiero, si è iscritto a una scuola tecnica ma ha continuato a studiare e a sperimentare piatti dolci e salati. Una passione che l'ha spinto persino a lasciare il lavoro di formatore informatico nelle aziende per seguire il suo sogno.

### «Mi ha trasmesso tutta la grinta»

La sua costanza è stata premiata, visto che ha conquistato nel 2016 la medaglia d'oro al Campionato nazionale di cake design e oggi è membro dell'Equipe eccellenze della Federazione internazionale di pasticceria, gelateria e cioccolateria (Fipgc). Lo abbiamo incontrato a Milano in occasione del campionato mondiale per pasticcieri, organizzato dalla stessa Federazione, e vinto dal Giappone, davanti alla Cina e all'Italia.

**Gennaro, come hai capito che i dolci sarebbero stati la tua strada?**

«Lo capisci quando sei stanco e tutto ciò che ti rilassa e ti fa stare bene è creare, impastare, preparare dolci per le persone che ami. La mia prima torta fu per la donna più importante della mia vita: mia nonna, che mi ha trasmesso la grinta, la forza e la determinazione che servono per affrontare ogni situazione con il sorriso. Vedere e far provare agli altri le mie preparazioni mi riempie sempre il cuore di gioia».

**Ti saresti mai aspettato che proprio questa arte ti avrebbe cambiato la vita?**

«No, non potevo immaginare che la mia passione potesse diventare un lavoro vero, ricco di riconoscimenti e soddisfazioni. Non è stato tutto semplice, ma ora posso affermare con assoluta certezza di essere felice».

Publication VERO
Date November 14th2019
Frequency Weekly
Circulation 66.217

dell'Equipe eccellenze della Fipgc, ha cambiato vita ripartendo da una passione

# SAPUTO CHE LA MIA STRADA ERA LA PASTICCERIA»

## carpire i segreti della mamma e della nonna», ricorda con *Vero*

**TEAM DA PODIO**
Da sinistra, le tre squadre che hanno conquistato il podio al Campionato mondiale di pasticceria e le loro incredibili preparazioni: Italia (3°), Giappone (1°) e Cina (2°). In basso, Gennaro Filippelli (35 anni).

**Lasciare il lavoro da formatore informatico è stata una decisione sofferta?**

«Ogni cambiamento nella vita ti porta a vivere emozioni forti. Abbandonare tutto quello che in qualche maniera hai costruito e ripartire da zero è complicato, ma se non lo avessi fatto allora ora sarei pieno di rimpianti. Lo rifarei altre mille volte».

**Che cosa ti hanno detto i tuoi familiari quando hai preso questa decisione?**

«All'inizio non è stato facile far capire loro le mie ragioni, ma mi hanno lasciato libero di fare le mie scelte e agire. Mi ripetevano: "Sei abbastanza maturo per valutare qual è la strada migliore". In ogni caso, il confronto con mia nonna e mia zia non è mai mancato: per me sono figure fondamentali».

**E se non avesse funzionato?**

«Sono troppo testardo e determinato per mollare e lasciare andare tutto al caso. Non sono abituato a guardarmi indietro, pertanto avrei continuato a provare analizzando tutto il percorso e valutando gli aspetti negativi da migliorare. A volte, a un complimento preferisco una critica costruttiva, perché solo così posso continuare a crescere. Forse questo è il mio punto di forza».

### «Il primo amore? I fiori di zucchero»

**E infatti è andata benissimo: nel 2016 la medaglia d'oro al Campionato nazionale di cake design e poi l'ingresso nell'Equipe eccellenze della Fipgc. Che emozione provi?**

«Per quest'avventura ho ancora tante emozioni, sembra ancora un sogno che piano piano prende forma e si concretizza. Con la Federazione ho conosciuto una famiglia, una squadra composta da persone attente, determinate, abilissime e che non mollano mai, stringono i denti e vanno avanti puntando un obiettivo comune. Lavorare insieme a loro mi fa star bene».

**La tua specialità sono i fiori in pasta di zucchero. Qual è il loro segreto?**

«Sono stati il mio cavallo di battaglia e il mio primo amore. Il loro segreto? Sezionare il fiore, studiarlo in ogni minimo particolare e riprodurlo con qualsiasi ingrediente edibile».

**Da anni hai fatto della pasticceria la tua vita. In che modo continui ad alimentare la tua creatività?**

«Studio continuamente e non mi fermo mai. Cerco sempre di trovare qualcosa di nuovo».

**Sei calabrese. In che modo la tua terra ti ha aiutato a formarti e a informarti sull'arte pasticciera?**

«La mia terra è difficile ma è bellissima, piena di artisti e professionisti di alto livello. Ma non credo che un luogo piuttosto che un altro incidano nella vita professionale. Penso che ognuno di noi debba ottimizzare ogni risorsa che ha a disposizione, non fermarsi, e prendere le difficoltà come occasioni di sviluppo e crescita».

### «Dico che nulla arriva per caso»

**Che cosa diresti a un giovane che, come te qualche anno fa, vorrebbe (in)seguire questa professione?**

«Di credere sempre nei propri sogni, nulla arriva per caso. La strada che percorriamo è frutto di ciò che seminiamo. Nessun percorso è in discesa e la salita è dura da affrontare, ma una volta saliti in cima il panorama sarà fantastico!».