Il super pasticciere alla sfida di Cake Star

Mandello

In onda su Real Time stasera la disputa a colpi di golosità tra Michele Alippi di Amerigo e due colleghi comaschi

Michele Alippi della Pasticceria Amerigo di Mandello del Lario, sarà uno dei concorrenti della trasmissione televisiva "Cake Star. Pasticceria in sfida".

Stasera alle 21.10 su Real Time, Alippi sarà protagonista, insieme ad altri due colleghi comaschi, della prima puntata della quarta edizione di Cake Star, dedicata al Lario.

I due conduttori Katia Follesa e Damiano Carrara, sono alla ricerca, in tutta Italia, di mastri pasticcieri che in ogni puntata si sfidano a suon di torte, bignè e golosità di ogni tipo.

La golosa tenzonedi sta sera avverrà tra due pasticcerie del ramo comasco del lago e la Pasticceria Amerigo, che difenderà i colori lecchesi.

Chi conosce già la trasmissione, quest'anno troverà dei cambiamenti nella gara. Non ci sarà più, infatti, la sfida finale tra le due pasticcerie: saranno tutte e tre continuativamente in gara. Determinante sarà l'assaggio di un dolce proposto da un cliente, una "torta Bonus" che è stata aggiunta alla sfida per introdurre una novità particolare. Se questo dolce otterrà il "sì" di Damiano Carrara e Katia Follesa, la pasticceria avrà un vantaggio di cinque stelle.

Fondamentale sarà poi anche il cosiddetto "pezzo forte", che di solito è una torta che rappresenta la filosofia delle pasticcerie in gara.

Per la Pasticceria Amerigo e Michele Alippi sarà una bella competizione, che servirà ad aggiungere un nuovo tassello ad una storia che affonda le sue radici nel 1972. È questo l'anno in cui il padre di Michele, che di nome fa Amerigo appunto, e la mamma Mina, inauguravano la pasticceria. Nel 2009 il locale è stato ampliato con la caffetteria per essere sempre più vicini alla clientela.

In pieno centro di Mandello, "Amerigo" è ormai un'istituzione, visto che presto taglierà il traguardo dei cinquant'anni. Michele, insieme alla sorella Elena, costituisce la seconda generazione di una famiglia votata ai dolci. Una seconda generazione che procede spedita, pur con l'appoggio incondizionato della prima, visto che il papà Amerigo e la mamma Mina, continuano ad essere presenti.

Michele è-cresciuto tra torte e pasticcini e fin da piccolo il suo luogo di elezione è stato il laboratorio di suo padre.



Michele Alippi dietro il banco della pasticceria Amerigo



Michele Alippi, il secondo da sinistra. Di fronte, Katia Follesa

Quella di continuare la tradizione di famiglia è stata una scelta consapevole. «Ho imparato tutto da mio padre - ci aveva detto Michele qualche tempo fa - Poi sono stati importanti anche i due anni che ho passato al Palace di Saint Moritz. Mi hanno consentito di vedere le cose da un altro punto di vista e dunque di allargare la mia esperienza».

Amerigo è una pasticceria storica che guarda al futuro e punta tutto sulla qualità. «Siamo cresciuti mantenendo salde le nostre radici e questo è importante - ha continuato Alippi - Oggi possiamo dire che la caffetteria è il braccio lungo della pasticceria e siamo cresciuti anche come personale. La nostra scelta è sempre stata quella di puntare sulla qualità. Se c'è un segreto nei nostri prodotti lo sintetizzerei dicendo che sono artigianali e freschi».

Quello di questa sera su Real Time è, dunque, un appuntamento da non perdere. Ancora una volta assisteremo alla sfida tra Lecco e Como, come è ormai destino da secoli. Per nostra fortuna in questa occasione non ci saranno di mezzo né armi, né scalmanate tifoserie. La battaglia sarà a colpi di bignè, cannoncini e crema pasticciera. E ci sembra un gran bella co-

sa. Gianfranco Colombo