sosta a causa delle piazzole grado dalla quasi totalità de-

Il professionista di Pescate secondo alle finali mondiali del congresso World Chef di Abu Dhabi

Dell'Oro pasticciere da mille e una notte

PESCATE (sm2) Un giovane pescatese in vetta al mondo dell'arte pasticcera. Lo chef **Antonio Dell'Oro**, classe 1985, nato, cresciuto e tuttora residente a Pescate è reduce vittorioso dalle finali mondiali del congresso World Chef, svoltesi ad Abu Dhabi. Il lecchese si è classificato al secondo posto con il compagno di squadra **Luca Bnà**, portando sul podio i colori della nostra bandiera italiana.

Com'è nata la tua vocazione per l'arte dolciaria?

«Sin da bambino mi sono sentito attratto da questo mondo. Ho iniziato a partecipare a stage formativi, avendo la fortuna di poter essere allievo di grandi maestri. La mie esperienza è poi maturata all'estero, in Francia, Svizzera, quindi negli Stati Uniti. Ma è in Italia che ritengo di aver avuto le opportunità migliori per la mia formazione. Per costruire e affinare la mia carriera ho voluto cimentarmi in svariate esperienze, nel lavoro in laboratorio, negli hotel e nella ristorazione, ricoprendo diversi ruoli, arrivando anche ad essere Patry chef per importanti brand».

Raccontaci di questi campionati mondiali di Abu Dhabi

«Abbiamo avuto diciotto mesi per prepararci, attraverso veri e propri allenamenti e test. Il tema della gara, decisamente a tema con la location, era "Mille e una notte". Abbiamo realizzato in otto ore vari dolci, torte e dessert, ispirandoci a una favola in un mondo da favola. Ricordo che quando i giudici hanno letto la classifica, ho provato una stra grande emozione: secondi al mondo, tra le dodici squadre finaliste partecipanti, dietro solo Singapore che è una delle più grandi squadre del mondo. Ma anche davanti alla Francia,

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 13 GIUGNO 2022