CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

27 febbraio 2023

Originaria di Civitavecchia, ha girato l'Italia e ora approda all'Hotel Promessi Sposi di Malgrate

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 27 FEBBRAIO 2023

Alcune immagini di Dejana Scisciani al lavoro in cucina. Più a sinistra il dolce presentato all'ultima competizione

Dejana, giovane talento pastrychef conquista l'European Grandprix

MALGRATE (gti) Un giovane talento pastrychef delizierà ufficialmente i palati di malgratesi e turisti, a partire dal prossimo aprile. **Dejana Scisciani**, fresca di Worldchef European Grandprix in cui ha conquistato il primo posto insieme al collega Luca Bnà, sarà infatti la pasticcera del nuovo Hotel Promessi Sposi che aprirà le porte il 6 aprile sotto la guida dell'Executive chef Angelo Biscotti. Classe 1996, originaria di Civitavecchia, Dejana ha conquistato con fatica il titolo alla competizione di pasticceria che si è tenuta nei giorni scorsi, guadagnandosi anche la finale nella Categoria Pastry ai Global Chefs Challenge che nel 2024 la porteranno a Singapore. E pensare che per lei si è trattato della prima competizione in un box di gara: infatti aveva partecipato ai concorsi «solamente» (si fa per dire) come assistente. Ancora più curioso, però, è il percorso che l'ha portata al mondo della pasticceria. «Io ho studiato tutt'altro - ci confessa - Sono un perito informatico, ma dopo gli studi ho capito che non era la mia strada e che volevo fare altro nella vita. Nel 2017 ho quindi frequentato un corso per pasticceri, ho studiato in Cast Alimenti (scuola che realizza corsi di alta formazione e specializzazione a Brescia, ndr) e proprio lì ho conosciuto Angelo Biscotti». Terminata la formazione, diplomandosi con il massimo dei voti, Dejana ha iniziato la sua gavetta girando l'Italia. Ha lavorato a Siena con il pastrychef Gabriele Vannucci, in Sardegna al ristorante Good di Cagliari e in un laboratorio a Civitavecchia, dove si è poi messa alla prova non solo nella pasticceria. «Per non stare ferma e tenermi attiva, ogni tanto lavoravo anche in cucina - spiega - Purtroppo a Civitavecchia non c'erano molte possibilità lavorative come pasticcera e quindi mi sono dovuta adattare». Poi due anni e mezzo di stage in Cast Alimenti, fino ad arrivare al Gattarella Resort di Vieste e quindi alla Nazionale italiana cuochi dapprima come assistente ai ragazzi - con cui ha vinto la Coppa del mondo nel 2021 - e infine appunto all'European Grandprix. «Essendo per me la prima volta in gara ero molto agitata - racconta - Mi sono preparata duramente e sapevo di avere una grande responsabilità. In tre ore abbiamo preparato sei dessert al piatto e una torta moderna, io mi sono occupata in particolare dei primi». Dolci che hanno permesso a Dejana e al compagno di gara Luca di conquistare il primo gradino del podio, sia come oro generale per l'Italia insieme a un'altra squadra sia come europeo. Ma soprattutto, come detto, grazie a questo risultato la coppia di pasticceri potrà andare alla finale dei Global Chefs Challenge di Singapore nel 2024. Dopo una stagione nel nuovo albergo di Malgrate, ovviamente. «Lì mi aspetto un grandissimo lavoro, con tanti stimoli e collaborazione. Vorrei coccolare il cliente, so che si punta a un livello molto alto».

Tania Gandola

Dejana Scisciani e Luca Bnà con la coppa per il primo posto conquistato all'European Grandprix di Worldchefs