

Da Bake off a Paratico. Carlo Beltrami e Rosalind Pratt aprono una pasticceria

Lui ha vinto e lei è stata concorrente della scorsa edizione del talent. Insieme inaugurano BakeLab Italia



I talent show possono cambiarti la vita. È successo a Carlo Beltrami, 38 anni, di Casnigo, e Rosalind Pratt, 45 anni, nata da mamma scozzese e papà inglese, che vive ad Adrara San Martino. Lui ha vinto e lei è stata concorrente, entrambi l'anno scorso, di "Bake off", il talent show per aspiranti pasticceri condotto da Benedetta Parodi, su Real time. E, domenica 30 settembre, dalle 15 alle 18, inaugureranno il "BakeLab Italia" a Paratico, in via Papa Paolo VI (info, torte@bakelabitalia.com). Lo spazio è allestito come una cucina domestica, a vista, con una grande isola dove fare rifiniture, decorazioni e confezionamento dolci e tenere corsi per amatori, mentre la parte più operativa è dietro. Per dedicarsi alla nuova avventura, Rosalind ha lasciato il lavoro come insegnante di inglese alle elementari, mentre Carlo ha preso un part time dal mestiere di serramentista per un'azienda del suo paese. "Era una scelta che volevo fare da tempo, l'aver conosciuto Carlo in tv, che vive vicino a me, mi ha spinto a prendere la

decisione”, spiega la Pratt. Ai pasticceri può essere commissionato qualunque dolce senza limiti di fantasia, dai biscotti decorati ai cup cake, dalle torte nuziali vegane a quelle in stile unicorno per i compleanni delle bambine. Le porte del programma per loro si erano spalancate dopo aver superato altri 10mila candidati e il supercasting con i primi 50. A valutare le loro preparazioni erano stati i giudici Ernst Knam, Clelia D’Onofrio e Damiano Carrara. Carlo, in realtà, è un bravo cuoco tanto che, tre anni fa, aveva tentato di partecipare a “Masterchef”. Il suo cavallo di battaglia è la torta di frolla con farina di mais, con confettura di pere, francipane di noci e mais, ganash al cioccolato fondente. Lei, dopo studi in Francia e la laurea in storia dell’arte e in francese in Scozia, nel 1996 è arrivata in Italia affascinata dalla cultura, soggiornando prima a Dalmine, Bergamo, Endine, fino a stabilirsi ad Adrara. La sua specialità è la drip cake, una torta ricoperta di glassa, decorata con biscotti, meringhe e cioccolato.

