

Roberto Cantolacqua, il re dei lievitati che chiama “Dino” il suo lievito madre

scritto da Erica Lorenzini | 01/04/2017



Roberto Cantolacqua della Pasticceria Mimosa di Tolentino (MC) è il re dei lievitati per i quali nutre una grande passione fin da bambino. In questa intervista ci racconta la sua storia e i riconoscimenti ottenuti.

Un pasticcere giovane e di grande talento, un professionista serio e competente, che sta conquistando un numero sempre maggiore di premi e riconoscimenti con i suoi dolci lievitati, è **Roberto Cantolacqua** e sono andata a trovarlo a Tolentino, alla [Pasticceria Mimosa](#). Roberto mi accoglie con un sorriso e mi invita a sedermi per gustare una delle sue dolcezze.

Ciao Roberto, raccontami la tua storia

Tutto è iniziato da bambino grazie a mio nonno fornaio che mi ha fatto scoprire la passione per i dolci e i lievitati. In seguito mi sono diplomato presso la scuola alberghiera della mia città e subito ho iniziato a lavorare nella pasticceria Mimosa, frequentando numerosi corsi di grandi Maestri Pasticceri italiani e internazionali. In una di queste occasioni, ho conosciuto e sono diventato grande amico di **Graziano Giovannini** che mi ha trasmesso la passione per il lievito e l'amore per la

decorazione al cornetto. Dopo dieci anni di gavetta, ho rilevato la pasticceria Mimosa ed intrapreso un importante percorso professionale, coniugando la tradizione dolciaria di famiglia con la più alta arte pasticceria nazionale e internazionale.

Come sono arrivati i primi riconoscimenti?

L'utilizzo di materie prime di altissima qualità e la grande passione per il lievito madre, che io chiamo affettuosamente "**Dino**" in onore di mio nonno fornaio, mi hanno permesso di ottenere i primi grandi riconoscimenti a livello nazionale. Nel 2012 sono entrato nell'[Accademia Maestri Pasticceri Italiani](#), prestigiosa associazione che riunisce i migliori artisti della Pasticceria Italiana. Nel 2014 al Sigep ho partecipato al concorso "*The Star of Chocolate*" e, nello stesso anno, mi sono classificato terzo alla prima edizione del programma TV di Rai Due "*Il più grande pasticcere*".

Nelle tue creazioni, la fanno da padroni panettone e colomba, di cui proponi versioni classiche e proposte originali, come il Panettone Marchigiano o la Colomba con le amarene di Cantiano candite.

Esatto, a questo proposito nel 2016 il mio panettone classico si è classificato terzo all'evento "Re Panettone" di Milano, dedicato proprio alla cultura del celebre dolce natalizio.

Il 2016 non è stato un anno difficile per le tue zone...

Purtroppo è vero perchè Tolentino, dove ha sede la mia Pasticceria Mimosa, è stato uno dei paesi maggiormente danneggiati dal terremoto che ha colpito le Marche e il centro Italia. Ma non ci siamo persi d'animo e non ho voluto lasciare la mia città, alla quale sono profondamente legato. Da pochi giorni, abbiamo restituito un nuovo look alla pasticceria, dove insieme alla mia affiatatissima squadra, continuiamo a creare dolcezze ogni giorno.