

CREATIVI. Il celebre pasticciere, alla guida de *Il re del cioccolato*, ci svela...

«LA MIA PROSSIMA SFIDA? UNA TORTA CON I DIAMANTI»

«Il mio scopo è quello di divertire il pubblico, non di insegnare a fare i dolci», dice Ernst Knam

GIOVANNI LUCA MONTANINO
Milano - Maggio

Ernst Knam è tornato su Real Time con i nuovi, dolci episodi de *Il re del cioccolato*. Alcune novità nella seconda edizione: questa volta alla cioccolateria di Knam, L'Antica Arte del Dolce di Milano, si rivolgeranno anche personaggi noti. E lui, l'artista del cioccolato, ha già pronta anche una nuova sfida: «La mia prossima torta sarà ricoperta di diamanti!».

«La sculture? Dai 200 euro in su»

Ernst, oltre a Emma Marrone, vista nella prima puntata del 26 aprile, quali saranno i clienti famosi?

«Mi sono divertito con Elio e le Storie Tese, con Costantino della Gherardesca, e addirittura con la squadra di pallavolo di Busto Arsizio. Quest'anno le torte sono diverse, più articolate: ovviamente, il cioccolato resta l'elemento base, ma le variazioni sono sorprendenti».

Qual è l'obiettivo del tuo programma?

«Il nostro scopo è far divertire il pubblico e non insegnare a preparare dolci: noi facciamo cose che a casa non si possono ripetere. Gli spettatori con noi devono solo rilassarsi».

Che riscontri ottieni dal pubblico?

«Notevoli: le persone si incuriosiscono, perché guardandoci capiscono che tutto

ciò che prepariamo non è solo bello, ma anche molto buono. Da quando sono in Tv, vengono a trovarmi in molti: è bello accoglierli, mostrargli il laboratorio e, magari, fargli assaggiare dei dolci».

E gli introiti della tua attività commerciale sono aumentati?

«In effetti sì. Certo, la popolarità non si traduce solo in guadagni maggiori: ci sono anche altri aspetti. Per esempio, quando vado in giro i passanti mi riconoscono. All'inizio ero attonito, poi ci ho fatto l'abitudine: in fondo, regalare alla gente un sorriso o un autografo non costa niente. La Tv ha un impatto potente, che mai avrei immaginato».

Quanti sono i tuoi collaboratori?

«In pasticceria siamo 14: realizziamo soprattutto sculture di cioccolato. La gente ce ne chiede da tutta Italia, ma spesso dimentica che per una creazione possono essere necessari due giorni di lavoro e costi importanti. Una piccola scultura può partire dai 200 euro a salire».

Come mai ti sei trasferito in Italia?

«Ho avuto la fortuna di girare il mondo. Poi, dopo aver imparato il francese e l'inglese, ho deciso di studiare l'italiano. Ho fatto pratica da Gualtiero Marchesi e aperto una pasticceria a Milano, dove, a quei tempi, non c'era molta concorrenza. Mi piace questa città, perché è a tre ore dalla mia terra d'origine, il lago di Costanza».

PLURIPREMIATO

Milano. Tra i suoi tanti riconoscimenti, Ernst Knam (50 anni) vanta il titolo di campione Italiano di Cioccolateria 2009/10 e di Finger Food 2011, e la vittoria nella Coppa del Mondo di Gelateria 2012, come capitano della squadra Italiana.

