



ADOLFO STEFANELLI

PASTRY CHEF · PASTICCERIA ADOLFO STEFANELLI – MILANO

Adolfo Stefanelli, classe 1990, originario della provincia di Lecce, ha sempre sognato in grande. A ventitré anni va a lavorare su un veliero come pasticcere. Nei momenti di pausa, sdraiato con lo sguardo all'insù, l'oblò della sua cabina gli offre una vista privilegiata sulle cinque vele della nave che sbandierano a destra e a sinistra. «Mentre le ammiravo pensavo che un giorno avrei aperto la mia pasticceria», racconta. «Pensavo alla mia linea di negozi, a cosa avrei venduto e a quali torte avrei preparato. La prima sarebbe stata la Torta Vela, un omaggio all'italianità: una crostata semplicissima, quindi base di pasta frolla, pralinato di nocciole, ganache al cioccolato e, come decorazione, queste vele di cioccolato sottilissime, messe discontinue sulla torta a rappresentare il veliero». Direi che ha portato fortuna. «Sì», ride, «fortunatissima».

Con l'uscita del secondo capitolo de *Il Diavolo Veste Prada*, nelle sale italiane dallo scorso 29 aprile, la storia di Adolfo Stefanelli ha fatto il giro dei quotidiani, perché le sue monoporzioni hanno debuttato sul grande schermo accanto a Meryl Streep e Anne Hathaway. I dolci li ha nel sangue. A tre anni giocava con i pentoloni della cucina, a cinque scriveva a Babbo Natale chiedendo uno sbattitore elettrico. La prima pasticceria la apre a maggio del 2018 a Milano, in viale Premuda; la seconda arriva nel 2022. Sono proprio le silhouette sottilissime della Vela a conquistare Cristina Pietropaolo, la food stylist che gli ha commissionato la torta che Miranda Priestly addenta nel film e della quale Meryl Streep è rimasta affascinata anche nella realtà.

(Web)