SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Intervista Esclusiva | Maurizio Frau: miglior Showpiece al World Chocolate Master Italia presso Sigep Rimini

di **Diego Palma** · 13 novembre 2020, 18:52

Giovane stella della pasticceria, **Maurizio Frau** si è formato nelle migliori pasticcerie nazionali, affiancando i più grandi Maestri a livello internazionale, acquisendo numerose esperienze in Italia e all'estero e in realtà prestigiose come il Forte Village e soprattutto la scuola Etoile. Specializzatosi nel cioccolato, nel 2012 vince la Medaglia d'Oro alle Olimpiadi di Erfurt con una pièce artistica in cioccolato. Nel 2018 vince il World Chocolate Master Italia presso Sigep Rimini, come miglior Showpiece. Attualmente svolge consulenze per pasticcerie e aziende del settore.

Buongiorno Maurizio Frau, grazie intanto per questa intervista. Giusto per entrare nel vivo della nostra conversazione, vorrei chiederti alcune cose in esclusiva per Istituzioni 24. Ecco la serie di domande che vorrei porti.

Come nasce la passione per la pasticceria ed in particolare per la lavorazione del cioccolato?

"Nasce tanti anni fa quando ho incontrato per la prima volta il cioccolato, che vedevo nelle competizioni alla fiera internazionale di Rimini, il Sigep, osservando con curiosità le gare ed i grandi maestri esibirsi a fare sculture. L'ispirazione mi è venuta proprio osservando questi grandi maestri e da lì ho deciso di dedicarmi a questo fantastico mondo del cioccolato. Come tutti ho iniziato partendo dalle piccole fiere e specializzandomi nei migliori laboratori di pasticceria nazionali e con i grandi maestri del cioccolato."

Nel 2012 vinci la Medaglia d'Oro alle Olimpiadi di Erfurt con una pièce artistica in cioccolato,nel 2018 vince il World Chocolate Master Italia presso Sigep Rimini, come miglior Showpiece. Come si diventa campioni nell'arte della lavorazione del cioccolato?

"Per diventare campioni ci vuole soprattutto tanta umiltà e tanto sacrificio ed una grande passione. Inoltre bisogna avere la giusta mentalità e credere in se stessi, scegliere i migliori

maestri per farsi formare ed allenarsi, allenarsi ed ancora allenarsi. Nella mia esperienza di vita umana e professionale, la stessa passione e competenza che ho acquisito negli anni, sto cercando di trasmetterla a **Pieraldo Floris**, uno studente umile con tanta voglia di imparare, che ha vinto meritatamente il campionato degli istituti alberghieri nel 2019, allenandosi costantemente tutti i pomeriggi per due mesi in laboratorio con la mia supervisione. E vorrei che i giovani riuscissero a comprendere che senza il sacrificio non si va da nessuna parte."

Scultura in cioccolato con la quale Mauruzio Frau nel 2018 vince il World Chocolate Master Italia presso Sigep Rimini, come miglior Showpiece

Maurizio una tua considerazione sulla pandemia da Covid19, cosa ha comportato in termini pratici l'ultimo DPCM, quali ulteriori danni dopo il lungo periodo di chiusura che abbiamo avuto dal mese di marzo ?

"Questa situazione generale dovuta alla pandemia e le tante azioni previste dai DPCM hanno generato due tipi di reazione negli imprenditori della ristorazione e della pasticceria, ci sono quelli che si rassegnano e danno le colpe solo ad un fattore esterno e ci sono quelli che si rimboccano le mani e si ingegnano, sfruttando il tempo che hanno avuto a disposizione durante le chiusure, per trovare le migliori soluzioni per la propria azienda. Come una mia cliente che invece di scoraggiarsi ha studiato varie forme di packaging per il delivery della sua pasticceria. Ritengo comunque che non sia per niente una situazione facile per le attività. Il mio lavoro è diverso, sono un consulente e non posso capire del tutto gli imprenditori del settore che hanno tutta la mia solidarietà. E sono del parere che lamentarsi non è la soluzione e che le attività che hanno lavorato di qualità continueranno a sopravvivere".

Tra poco sarà natale, la tua arte e la tua professionalità, ti portano a creare un'intera collezione di soggetti di cioccolato, quali anticipazioni puoi darci, dove e come acquistare le tue prelibatezze ?

"Quest'anno ho realizzato due soggetti nuovi, che ho pensato questa estate, perché mi anticipo sempre molto tempo prima. Per questo natale ho realizzato il babbo natale ed il pinguino, aggiungendoli ai miei soggetti più famosi: l'uomo focaccina, le renna, la foca, l'albero di natale. I miei soggetti si possono trovare dai miei clienti che si avvalgano della mia consulenza. A breve però aprirò il mio e-Commerce, dove si potranno acquistare tutti i miei cioccolatini e le mie creme spalmabili da tutta Italia. Un e-Commerce del campione italiano di cioccolateria, orgogliosamente sardo, che soddisferà il palato di tutti i golosi ed appassionati di cioccolato".

Collezione di soggetti di cioccolato special edition natale 2020 realizzati da Maurizio Frau

Infine. caro Maurizio, ti lascio lo spazio per un messaggio di speranza ai tanti colleghi della ristorazione ai tanti giovani studenti che frequentano gli istituti professionali, con il sogno di diventare professionisti del settore, che purtroppo quest'anno con la didattica a distanza non potranno esercitarsi nei laboratori.

"Ritengo che bisogna fare formazione già nei primi anni di scuola, la scuola deve soprattutto diffondere nei ragazzi oltre le competenze professionali, il valore dell'umiltà e del sacrificio. Purtroppo molti studenti affascinati dalla figura dello chef mostrato ed enfatizzato dalla televisione, dopo la scuola e dopo qualche corso si sentono già arrivati. Senza comprendere che se manca lo spirito di sacrificio non si va da nessuna parte, molti confondo quello che vedono in tv con la realtà del lavoro. Inoltre sottolineo che vincere qualche premio o gara non significa essere pasticcieri affermati, credo sia opportuno sottolineare che bisogna sempre fare la sana gavetta, come hanno fatto oltre me tanti colleghi della mia età. Mi è capitato spesso di sentire giovani chiedere prima di ogni cosa le condizioni economiche offerte e non vedere il risultato ed il vantaggio di lavorare affianco a grandi maestri della pasticceria o della cucina."

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/11/13/intervista-esclusiva-maurizio-frau-miglior-showpiece-al-world-chocolate-master-italia-presso-sigep-rimini/

© 2026 Istituzioni24