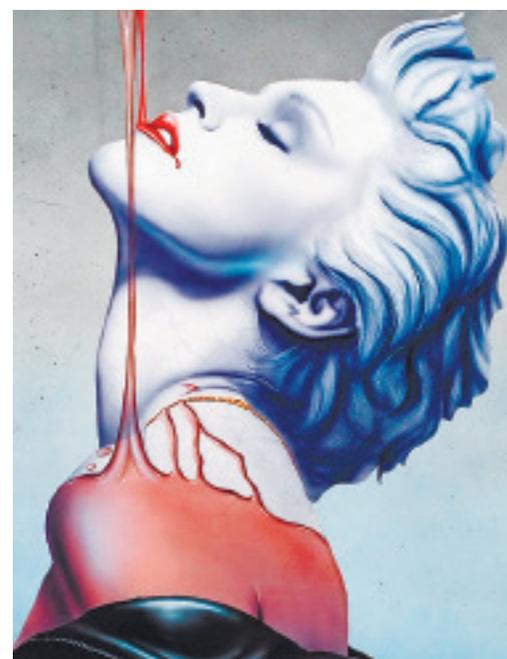


Mario Romani – Maestro di Aerografia

«Il bello deve ancora venire!»

«panissimo» ha intervistato il Maestro Mario Romani – grafico, illustratore ed esperto di Aerografia conosciuto in tutto il mondo – che da molti anni trasmette la tecnica dell'aerografo a molti professionisti del settore e agli apprendisti del Canton Ticino.



Mario Romani, aerografista, è conosciuto in tutto il mondo per la sua creativa tecnica. Tra i suoi capolavori, vanta la copertina di un libro su Madonna.

Maestro Romani, da dove nasce la passione per l'aerografo? Ho sempre disegnato fin da piccolo. L'aerografo l'ho visto per la prima volta intorno ai 16-17 anni, utilizzato per un manifesto pubblicitario. E' stato amore a prima vista.

Quando è iniziata per lei l'avventura dell'aerografo nel mondo della pasticceria?

E' iniziata nel 1990. Una sera, mentre tenevo nel mio studio a Ravenna un corso per gli Hobbisty (che decoravano con l'aerografo caschi, parti della moto e illustrazioni varie), si presenta un ragazzo di 23 anni che mi fa questa domanda: «Mi insegna a usare l'aerografo in pasticceria?» Si trattava di Stefano Laghi. Oggi è uno dei più grandi Pasticcieri che abbiamo in Italia dopo il Maestro Iginio Massari. Ha scritto vari libri e insegna alla CAST Alimenti (scuola dei migliori professionisti del settore italiano e internazionale con sede a Brescia). Con Stefano ho iniziato ad usare i colori alimentari e

lui ad usare l'aerografo. Nel 1992 ha vinto l'oro alle Olimpiadi di Erfurt (Germania) con un lavoro in pastigliaggio fatto completamente ad aerografo. Un pezzo straordinario con gondole e maschere di Venezia. Tutti i suoi colleghi gli hanno chiesto: «Ma chi ti ha insegnato ad usare l'aerografo?» Ho poi continuato ad insegnare a molti altri suoi illustri colleghi.

Oltre all'Italia e alla Svizzera, quali altre nazioni la chiamano per le tecniche decorative alimentari?

In Italia insegno sia nel settore non alimentare (caschi, moto, ecc.) sia in quello alimentare, cake design e pasticceria. Mentre all'estero tengo esclusivamente corsi per la pasticceria. Ne ho tenuti in Sud America, Australia, Spagna, Slovacchia, Malta, Austria, Serbia, Romania e Svizzera (Lugano). In realtà ce ne sono pochi al mondo che insegnano la mia stessa tecnica nell'ambito alimentare. Ce ne sono molti di più per gli Hobbisty.

Lei è illustratore professionista, è uno dei maggiori esperti della tecnica in Europa, è consulente formativo per aziende private, collabora con le maggiori riviste del settore ed è autore di quattro manuali di cui due venduti in tutto il Mondo. Come riesce a conciliare il lavoro con la famiglia?

Non lo concilio. Quando sono in famiglia, svolgo il mio lavoro da casa. Lavoro e famiglia sono per me la stessa cosa. Poi quando vado a fare dei corsi, la mia famiglia fa altro. In realtà sono loro che si conciliano a me e non viceversa.

Tappa fissa ormai da parecchi anni a Lugano, con il corso per gli apprendisti del nostro settore. Che tipo di programma svolge?

Si deve tener presente che gli apprendisti hanno una limitata esperienza con lo strumento, quindi comincio dalle tecniche e regole di base durante la prima parte della mattina e cerco di correggere gli errori insegnando la tecnica nel modo

più corretto possibile. Poi inizio con le prime esercitazioni. I ragazzi lavorano sulla panna, sulla pasta di zucchero e sul cioccolato. Prime prove semplici ma per loro significative e soddisfacenti. Questo per il primo livello, quello dei principianti. Per il livello «avanzato» come prima cosa valuto quanto è stato usato l'aerografo durante l'anno. Il secondo livello lo consiglio quindi unicamente a quelli che si sono esercitati, perché si vanno a fare cose un po' più complesse a mano libera e con una difficoltà superiore.

Cosa ama trasmettere durante i suoi corsi?

In realtà non amo il «trasmettere» fine a se stesso, ma amo svolgere il mio ruolo di formatore trasmettendo l'entusiasmo, la passione – per una tecnica che è estremamente ricca e utile – e soprattutto la capacità di avere autostima in se stessi perché la tecnica si impara se uno si dedica con passione. Molti si avvicinano e sopravvalutano la tecnica per cui

pensano di non essere capaci. Il risultato va poi oltre le loro aspettative perché dimostro puntualmente che le capacità si trovano nelle regole, nella pratica e nella ripetizione degli esercizi. E io cerco di trasmettere questo. Anche se viviamo in un mondo dove il digitale è molto diffuso, l'aerografo resta comunque una tecnica ancora attualissima che si usa tanto nel settore alimentare (pasticceria e cucina). Hanno tentato di far funzionare le stampanti alimentari ma non hanno mai potuto sostituire l'aerografo. La testa, le due mani e il cuore di un artigiano che lavora con passione, lavorano ancora molto meglio rispetto a quello che riguarda l'industria, l'elettronica e tutto il resto.

Che tipo di persone desiderano imparare ad usare questo affascinante strumento?

Ho avuto ragazzi che hanno partecipato ai miei corsi dell'età di 9 anni e ho avuto altri «ragazzi» di 79 anni. Sorprendente è vedere il ragazzino di 9 e quello di 79, fare meglio degli altri partecipanti. Al giorno d'oggi sono calati un pochino gli Hobbyst mentre sono in grandissimo aumento coloro che vedono nell'aerografo un completamento al proprio profilo professionale (pasticciere o cioccolatiere che ottiene una maggiore qualità dei suoi prodotti potendo

«Attraverso la tecnica dell'aerografo trasmetto entusiasmo, passione e la capacità di credere in sé stessi.»

partecipare a concorsi internazionali grazie all'uso dell'aerografo). Con la stessa tecnica sono in aumento anche le stoffe decorate per costumi di danza. Mi chiamano anche ditte private per insegnare ai loro dipendenti a realizzare calzature customizzate. Oggi grazie all'aerografo si inventano nuovi lavori. Cito un esempio di allievi di Roma che dopo aver preso parte al corso, hanno acquistato molte palle di Natale di cristallo e le hanno aerografate con i vari monumenti di Roma. In seguito hanno contattato tutti i negozi di souvenir della città proponendo



Mario Romani (4° da s.) con le giovani leve al CPT di Treviso.

questo unico e prezioso articolo regalo artigianale. Oggi hanno i loro clienti fissi.

Di cosa va particolarmente fiero?

Sono fiero, ma non deve sembrare presunzione, del fatto che tutte le manifestazioni internazionali a cui ha partecipato l'Italia sia a squadre sia a individuali (pasticceria e cake design), hanno sempre avuto la mia collaborazione con il mio contributo per l'aerografia e la progettazione artistica. Ho anche collaborato con la Nazionale svizzera alla Coupe du Monde di Lione del 2015. I pezzi artistici che vengono progettati devono già includere la tecnica dell'aerografo, non è qualcosa che si mette solo in ultimo. Recentemente poi parlando con dei maestri pasticceri italiani, mi hanno fatto notare che non c'è nessun'altro al mondo che può vantare un «Palmarès» con un numero così importante di successi dei propri allievi. Hanno vinto il mondiale «World Chocolate Master» 2013 a Parigi, due mondiali al «Pastry Queen» 2013 e 2016 a Rimini, Campioni del mondo all'«Art Sucré» a Parigi nel 2016, Campioni del mondo a «The Star of Chocolate» nel 2013, «Star of Sugar» nel 2020 e molti altri ancora.

Cosa direbbe a un principiante che desidera imparare ad usare l'aerografo?

Per prima cosa bisogna capire se è un'infatuazione o una folgorazione. Nell'infatuazione si rischia di rimanere delusi perché si pensa che sarebbe stato più semplice. Altri invece dicono: «devo venire perché mi cambierà la vita», ed è successo. Se la tecnica viene usata per crescere mi sta bene ma non sopporto coloro

che vogliono imparare unicamente per vincere dei concorsi. L'obiettivo è imparare ad usare lo strumento per migliorare i propri prodotti. La medaglia d'oro si riceve attraverso l'apprezzamento giornaliero dei propri clienti.

Nel 2004 ha realizzato l'illustrazione della copertina del libro «A STAR IS BORN» della casa editrice Pop Art Books di Londra, sulla pop star americana Madonna distribuito in tutto il mondo. Ce ne vuole parlare?

Avevo visto su una rivista uno scatto di Madonna del fotografo inglese Herb Ritts. Negli anni novanta, la cantante aveva cambiato molti stili e questa fotografia mi è piaciuta e mi ha ispirato a trasformare la cantante in una statua di marmo, per poi rappresentare i suoi cambiamenti di «pelle» facendo gocciolare del colore sul corpo. Un giorno vengo contattato telefonicamente dalla «Casa editrice Pop Art Books» di Londra che desiderava pubblicare il mio lavoro sulla copertina del libro su Madonna. Nel 2004 il libro è stato pubblicato in tutto il mondo. Una delle mie più grandi soddisfazioni è stata quella di passeggiare per la «Quinta Strada» di New York e vedere nella vetrina di una libreria la mia copertina... sì, proprio la mia copertina!

Ha dovuto annullare molti dei suoi corsi a causa della pandemia. Ha trovato delle opportunità per poter andare avanti con l'insegnamento?

L'inattività ha fatto partire un progetto che era già in cantiere da due anni. Videocorsi pratici in parte gratuiti e in parte a pagamento per coloro che abitano lontano e che non possono partecipare ai corsi, oppure

per coloro che possono lavorare solo da casa a causa del Covid-19. Ho creato una società. In futuro sarò affiancato da altri insegnanti. Ho già registrato più di 80 mini video di ca. 12 minuti per argomento. Desidero realizzarne in tutto 300, come da progetto. Per crearne uno ci vuole quasi una giornata di lavoro tra registrazione e montaggio.

La sua presenza durante la 1° Coppa del Mondo del Panettone ha suscitato grande interesse. Ha permesso ai visitatori di provare l'aerografo. Quali sono i suoi ricordi più belli?

I bambini. Perché contagiano i grandi che sarebbero passati senza neanche guardare o fermarsi, ma che sono stati attratti dall'interesse dei loro figli. Quest'ultimi sono il futuro dell'aerografia, loro pur non essendo capaci, si buttano senza paura. Il pregio dei bambini, che purtroppo si perde nella crescita, è la completa assenza della paura del giudizio. Si divertono senza vergogna. L'adulto invece arriva con delle aspettative e si vergogna se non vi riesce. Nessuno è negato, tutti possono imparare!

Brevi domande

Dove ama trascorrere le vacanze?

A casa mia.

Ha un sogno nel cassetto?

Continuare a fare l'insegnante per altri 20 anni.

Quali sono i suoi hobby?

La lettura e la musica. Ho imparato a suonare il sassofono a quarant'anni.

Qual è il suo piatto preferito?

La pasta.

Qual è il suo bene più prezioso?

La famiglia.

Il suo colore preferito?

L'arancio.

Il suo motto?

Il bello deve ancora venire!