

Un elegantissimo banchetto di battesimo firmato Fiorella Balzamo: "la prima regola da rispettare è quella di puntare sempre ad armonizzare i diversi elementi di un decoro". A destra, dalle sapienti mani della cake designer napoletana un muffin impreziosito da un piccolissimo set da tè realizzato in pasta di zucchero e minuziosamente decorato.

Realizzazioni talmente belle che sembra un affronto doverle gustare. È la nuova moda delle torte, nuziali o meno, che nelle mani dei cake designer diventano opere d'arte in grado di stupire. E in questo campo gli italiani si stanno facendo valere.

Di Raffaella Mazzali (testo)

L'esempio più recente che ha fatto il giro del mondo insieme alle immagini del "matrimonio del secolo", tra il principe William e Kate Middleton, è la principessa torta nuziale affidata a Fiona Cairns, famosissima cake designer britannica: la torta, otto piani, era coperta di panna e glassa bianca e decorata con 900 fiori di pasta di zucchero con al centro lo stesso motivo delle ghirlande della picture Gallery di Buckingham Palace. Ma poco più di una decina di anni fa, per il suo 18esimo compleanno, anche Chelsea Clinton, la figlia dell'allora presidente degli Stati Uniti, fu omaggiata dal pasticcere della Casa Bianca con una torta gigante, colorata e divertente, a forma di automobile. Nessuno ormai osa definire queste creazioni "americanate". L'interesse per le torte artistiche ha preso piede anche nel nostro Paese e le creazioni originali e glamour sono sempre più richieste e rappresentano uno degli esempi più raffinati dell'unione tra alta pasticceria e arte della scultura.

Una dolcissima arte. La sugar art, cioè l'arte di realizzare sculture di zucchero ha una storia antichissima. Proveniente dall'estremo Oriente, dove si erano diffuse coltivazioni di un vegetale da cui si ricavava uno sciroppo denso e dolcissimo, già nel III secolo a.C. Alessandro Magno portò la notizia che nei territori orientali si trova ->

Torte e design

Foto: Ugo Piers Sabatelli (2) tratto da "Le torte di Fiorella. Viaggio nel mio dolce mondo: il Cake Design", Makaronia 2010



va un «miele che non aveva bisogno di api». Furono però gli arabi, presso cui era già in uso nel VI secolo d.C., che ne estesero la coltivazione nei loro territori. E dopo l'anno Mille iniziò anche in Occidente l'importazione del "sale arabo", che le crociate contribuirono a diffondere. Raro e costoso, poterlo esibire era simbolo di ricchezza: alle corti inglesi e francesi dal XIV al XVII secolo ai banchetti si usavano figurine di zucchero con personaggi, animali o piante, e anche allora la pasta di zucchero poteva essere colorata: cocciniglia per il rosso, zafferano per il giallo, estratto di foglie per il verde. Ma i primi secoli dell'era moderna vedono un cambiamento: lavorata in forme sempre più complesse, viene affiancata e sostituita con una versione che prevede l'uso di gomma, gesso e altre polveri, più economica ma certo non commestibile. La preparazione sopravvive grazie a degli scultori specializzati che sanno "confezionare" opere d'arte: solo che, nel dubbio se si tratti di sculture belle o anche buone, l'uso di assaggiare viene meno. La pasta di zucchero torna in auge verso il 1830, per non abbandonare più le tavole europee. A partire dal XIX secolo, lo zucchero diventa accessibile a tutti sotto forma di polvere e le glasse nascono e si moltiplicano rapidamente, ridando spazio e onore al "fondant", materia prima con cui ancora oggi semplici torte si trasformano in capolavori: personaggi tridimensionali e le forme più diverse, con tanto di fiocchi, rose, ricci e volant.

Tradizione straniera, stile italiano. Il fondant (o "fondente" in italiano) è fondamentalmente zucchero. Tanto, tantissimo zucchero a velo, con un po' di gelatina, un po' di glucosio e appena l'acqua necessaria a rendere il tutto un impasto compatto e malleabile che, come la creta, può essere plasmato, asciugandosi poi rapidamente conservando le forme realizzate. Il che permette di esprimere il massimo della creatività. Non a caso gli esponenti di questa nuova (solo per l'Italia) arte vengono definiti cake designer. Per gli addetti ai lavori nomi come la britannica Peggy Porschen o l'americano Ron Ben Israel rappresentano maestri eccelsi del settore. Ma è un mestiere che sta ormai prendendo piede anche da noi: sono molti i laboratori e i corsi, anche itineranti, che si possono trovare sul web, a dimostrazione di come la decorazione, impeccabile >>

e professionale, di torte e dolci vari sia un vero e proprio lavoro. Il cake designer, però, non va confuso con il pasticciere: esistono sicuramente moltissime pasticcerie, forni e laboratori in grado di fornire anche un servizio di decorazione delle torte, ma molto spesso questa professione viene esercitata da piccole botteghe in cui il cake designer tiene gli strumenti del mestiere. Il decoratore professionale non necessariamente deve sapere preparare la torta, deve solo essere in grado di renderla bellissima, unica, perfetta. [...]

Uno dei più interessanti esempi di come si possa essere "folgorati sulla via del cake design" è Fiorella Balzamo, il cui stile è per la maggior parte dedicato al mondo dei bambini e alle torte-sculture in 3D dei personaggi dei cartoon. È lei stessa a parlarne sul suo sito web: « Il mio percorso formativo non ha seguito il consueto cammino di chi intraprende solitamente questa strada. Sono partita dalla formazione accademica di Architettura per giungere alla decorazione di torte e dolci attraverso anni di artigianato fino a quando, qualche anno fa, ho trovato la giusta sintesi fra l'abilità manuale, il divertimento della progettazione, il gusto per il design e l'amore per i dolci, ereditato dalla mia nonna materna». Anche grazie al suo lavoro (corsi in giro per l'Italia, lezioni e un libro che a qualche mese dall'uscita è già un caso editoriale) si sta scoprendo che il nostro Paese ha "fame" di cake design e ci sono tante persone che da ammiratori vorrebbero diventare artisti. Come fare? Per Fiorella la strada è stata in salita: «Molti si sorprendono», dice, «ma io sono orgogliosa di poter dire che le mie conoscenze e la mia tecnica sono solo farina del mio sacco: sono completamente autodidatta. Ho costruito il mio bagaglio tecnico attraverso l'osservazione meticolosa delle opere delle maestre anglo-americane del cake design. Provando e riprovando ho affinato sempre più la tecnica fino a raggiungere il mio attuale livello». E a conferma che gli italiani devono essere presi per la gola, ricorda: «Le torte devono essere belle ma soprattutto buone!». //



Per saperne di più:
www.tortedifiorella.com