

Dalla cucina di...

FIGRELLA BALZAMO ZUCCHERO CHE PASSIONE!

DI CHIARA DI NARDO

Una donna piena di entusiasmo e simpatia che ha scelto di abbandonare una carriera certa per dedicarsi alla sua grande passione, ci racconta di lei...

Fiorella, come ti è venuta l'idea di intraprendere questa carriera?

■ Tutto è nato un po' per caso. Una sera, guardando il film "La Finestra di Fronte" di Ferzan Ozpetek, dove Giovanna Mezzogiorno confeziona torte per arrotondare lo stipendio, mi sono detta che avrei potuto provarci anch'io. Venivo da anni di artigianato vario e la passione per la preparazione di dolci era innata in me insieme al desiderio di rendere i miei prodotti più accattivanti. Mi chiesi perché le persone avrebbero dovuto comprare delle semplici torte che, anche se buonissime, non avevano quel *quid* in più che le rendesse davvero eccezionali. Quell'esigenza mi ha aperto le porte della sugar art e dopo qualche giorno di ricerche nel web scoprii le grandi maestre del Cake Design anglo-americane.

Dove hai imparato la sugar art?

■ Sono orgogliosa di affermare che sono completamente autodidatta. Oggi la rete è piena di tutorial che spiegano come realizzare decori semplici o complessi ma qualche anno fa non era ancora così. Non mi restava che osservare, dedurre e provare a imitare ciò che trovavo nei libri delle maestre d'oltreoceano e d'oltremanica. C'è voluta pazien-



za e tempo per provare e riprovare, finché i risultati sono cominciati ad arrivare. La gioia più grande è sapere che la mia storia infonde tanta fiducia nelle giovani che vogliono intraprendere questo mestiere.

Oltre alle torte, cosa ami decorare?

■ Muffins, cupcakes e biscotti sono stati da subito il completamento del mio repertorio. Una delle mie vocazioni, poi, è riuscire a realizzare vere e proprie miniature di zucchero che utilizzo per decorare i confetti o creare le mie bomboniere. L'ultima novità in questo senso sono stati i micro-sposini alti meno di 3 cm che ho inserito in piccoli cubi di plexiglass ma sono sempre alla ricerca di nuove idee che riescano a sorprendere.

Qual è il tuo ingrediente preferito?

■ Lo zucchero, naturalmente!

Qual è stata la tua migliore creazione?

■ Le micro wedding cakes, delle tortine a due piani finemente decorate. Quelle che vanno di più sono alte circa 4 cm e vengono spesso utilizzate come segnaposto o bomboniere ma le creo anche da 2,5 cm per decorare le confettate.

Parlaci dei tuoi prossimi impegni.

■ Il progetto più importante che sto portando a termine in queste settimane è il mio primo libro che si intitolerà "Le Torte di Fiorella", edito dalla Malvarosa Edizioni. Alla base del progetto c'è un grande nome italiano della fotografia: Ugo Pons Salabelle. Con i suoi splendidi scatti è riuscito a impreziosire le mie creazioni. Da parte mia, ho cercato di metterci dentro tutto quello che non ho mai trovato negli altri metodi: i miei segreti, le mie tecniche di decorazione e altri suggerimenti utili. Insomma, ci sarà tutto il mio mondo!

"Le Torte di Fiorella – Cake Designer"

www.tortedifiorella.com

info@tortedifiorella.com

tel. 3290229964