



UN MONDO DI pasta di zucchero

La professione del momento? Il cake designer: un vero e proprio artista, che modella le torte come se fossero opere scultoree. Fiorella Balzamo è stata fra i primi ad aver abbracciato questa attività in Italia, abbandonando gli studi in architettura per darsi alla *sugar art*

A metà strada tra un artista e un pasticciere c'è il cake designer: una nuova figura professionale già notissima in America, sbarcata di recente anche in Italia. Il suo ruolo? Realizzare pupazzi, casette, fiori, novelli sposi, bijoux e macchinine di zucchero come fossero delle vere e proprie sculture. Le sue "opere" sono richiestissime per feste, battesimi, compleanni, lauree e matrimoni. E nonostante l'attuale congiuntura economica, pare che i cake designer siano sempre indaffaratissimi perché a tutto si può rinunciare, tranne che a concludere una festa con una torta trionfale, in grado di sbalordire gli ospiti di qualsiasi ricevimento.

Da questo affascinante mondo, è stata attratta alcuni anni fa Fiorella Balzamo che allora si stava laureando in architettura. «Mi mancava un esame e avevo cominciato la tesi - dice Fiorella. - Un giorno, dopo aver visto il film La Finestra di Fronte di Ferzan Ozpetek, dove la protagonista coltivava il sogno di confezionare torte, ho deciso di lasciare gli studi e ho iniziato a decorare dolci. Mi sono data un anno di tempo per capire se l'attività poteva funzionare e da allora non ho più smesso di lavorare con la pasta di zucchero. Sono stata tra le prime in Italia ad avvicinarmi al mondo della *sugar art* e ne vado molto fiera, anche perché in principio non esistevano corsi per poter apprendere i segreti del mestiere, così ho dovuto imparare da autodidatta». Oggi Fiorella è tra le cake designer più note in tutta Italia e lavora spesso in collaborazione con famosi wedding planner, come Angelo Garini.

Qual è il segreto che sta dietro a torte tanto belle che ricordano la famosa casa di marzapane della fiaba di Hänsel e Gretel?

Si tratta di dolci di derivazione anglosassone rielaborati però secondo il gusto italiano. Il pan di spagna utilizzato, infatti, viene bagnato e farcito con le creme della nostra tradizione. La torta viene poi ricoperta con la pasta di zucchero (elemento principale della *sugar art*) che grazie alla sua elasticità, può essere facilmente scolpita e modellata per creare le più fantasiose decorazioni.

Quanto tempo impiega per fare una torta?

Per realizzare un dolce non troppo complicato ci vogliono circa 6-7 ore. Di più, se si tratta di torte con decori tridimensionali particolarmente complessi. In totale, dedico al lavoro 12 ore al giorno, compresi molti week-end, perché gli impegni sono davvero molti: curo una rubrica su una rivista di cucina, sto realizzando dei DVD in cui insegno step by step a decorare le torte e sto promuovendo il libro *Le torte di Fiorella. Viaggio nel mio dolce mondo: il cake design* edito da Malvarosa.

Ha molte richieste?

Per acquistare una mia torta è necessario contattarmi con un mese e mezzo di anticipo. Sono molto esteta e per un buon risultato non faccio più di un dolce al giorno.

E chi sono i suoi clienti?

Non mi rivolgo a un target preciso di persone. La mia



Nel servizio alcune delle creazioni più artistiche di Fiorella Balzamo tra nani di Biancaneve, torte nuziali e un inedito sushi

clientela è molto varia e anche le richieste sono molteplici: si va dalle torte più classiche a quelle più complicate. Ammetto, però, di preferire le torte dedicate ai bambini, che mi permettono di sbizzarrirmi maggiormente con la fantasia e di raffigurare il mondo delle fiabe e dei cartoni animati.

Come si diventa un cake designer?

Serve stare con le mani in pasta dalla mattina alla sera, perché solo allenandosi si acquista manualità, si fa pratica ed esperienza e si diventa bravi a modellare. Oggi, esistono diversi corsi per apprendere le basi della *sugar art*. Io stessa organizzo corsi per principianti e professionisti durante i quali ognuno decora la sua torta. In ogni caso, sia che siano principianti sia che si tratti di esperti, il consiglio che do sempre ai miei corsisti è «fate lo stesso decoro 20 volte e alla 21esima vi verrà benissimo».

Simona Carletti