



Il cake designer non è solo un pasticcere. È molto di più: un decoratore minuzioso di torte, confetti, biscotti, che vengono personalizzati e realizzati a mano.

Che si tratti di torte fiabesche ispirate alle favole, ai manga, ad angeli o a putti rinascimentali l'importante è, in un modo o nell'altro, stupire con torte monumentali.

Fiorella Balzamo, napoletana, anima i suoi dolci con colorati mondi miniaturizzati, popolati da innumerevoli personaggi fantasy o movimentati da micro decorazioni. «Decoro tutto - racconta - torte, ma anche confetti e dolci che diventano oggetti da regalare». Laureata in architettura, ha trasformato quello che era un suo hobby - fare le torte - nel suo vero lavoro mettendo in piedi una holding familiare basata sui dolci: fa corsi, ha scritto un libro ("Le torte di Fiorella") e crea dolcissime sculture e miniature.

Gli attrezzi? «Ne avrò un migliaio - racconta - ma non specifici. Sono, il più delle volte, fatti da me o rubati ad altri mestieri. Un esempio? Non posso fare a meno del bisturi usa e getta che mi serve per le micro decorazioni e per fare rifiniture. Ma, non uso mai gli stampi. Mi piace modellare tutto, rigorosamente, a mano».



PICCOLI CAKES CHE DIVENTANO OGGETTI EDIBILI DA REGALARE. REALIZZATI TUTTI A MANO DA **FIGRELLA BALZAMO**.

MAXI TORTE MICRO DECORI

