

TENDENZE

SWEETNESS IN LIBRERIA

Torte spettacolari di Mich Turner (Biblioteca culinaria) è l'unica pubblicazione in italiano, tradotta dall'inglese su Sugar art e Cake design.



PIANETA DI ZUCCHERO

Il sito più completo sull'argomento torte e dintorni è l'americano www.planetcake.com. Svela segreti, metodi e ingredienti. vale la traduzione.



Torte come architetture. E' la Sugar art, spopola negli Stati Uniti ed è la nuova, artistica, mania del Belpaese



STAR TIVU'

BUDDY, THE CAKE BOSS

Il pasticciere dei sogni

Buddy Valastro: Il boss delle torte, è l' appuntamento del venerdì alle 23,10 su Discovery real time (Sky 118). In diretta da una delle più famose pasticcerie degli Usa.



SFIDE DA RECORD

Meraviglie del mondo

Torte da record è un altro must tivù (mercoledì alle 22 su Discovery real time 118 Sky): strabilia mostrando le creazioni dei top decoratori del mondo che si sfidano.



PROF. A TELENORBA

Guidati dal professionista

Dal 20 ottobre, tra le 12 e le 13, Telenorba dedicherà un appuntamento alla Sugar art. Cake designer professionisti guideranno nella realizzazione di dolci arditi.



Il dolce design

di Valentina Aulenta

CAKE DESIGNER
E' una nuova professione che richiede, pazienza, perizia, creatività e manualità adeguata

«Sono un architetto con la passione per le torte - dice Fiorella Balzamo (www.tortedifiorella.com) Cake Designer di Napoli - L'ispirazione me l'ha data il film di Ozpetek *La finestra di fronte*». «Ci sono voluti anni per mettere a punto la tecnica e raggiungere un livello di manualità adeguato - aggiunge la Giustizieri - ma oggi per

me scolpire lo zucchero è naturale».



CUPCAKE
Segnaposto con fantasia

Non solo torte. La Sugar art non conosce confini e con lo zucchero realizza qualsiasi fantasia. Come i cupcakes, sfiziosi segnaposto da gustare, perfetti per cerimonie e banchetti, ma anche per una cenetta tra amici. Oppure le minicakes, minuscole prelibatezze ricercate in ogni dettaglio. E poi gli incredibili confetti decorati con microscopici inserti golosi, ed i biscotti allegri e scanzonati, glassati con maniacale perfezione.

Si chiama Sugar art, ovvero l'arte di cesellare con ingredienti speciali, tutti a base di pasta di zucchero, torte, biscotti e confetti. La nuova tendenza, che arriva dagli Stati Uniti, manda in pensione ciambelloni e crostate della nonna, e trasforma i dolci in vere e proprie sculture realizzate con pazienza e perizia. Dalla passione alla professione il passo è breve e dappertutto i Cake designer (stilisti di torte) stanno riscuotendo un enorme successo:

«Ho cominciato per divertimento - spiega Sara Giustizieri (www.zuccheroconfetti.com), cake designer romana - amavo preparare dolci, ma oltre ad essere buonissimi volevo che avessero un aspetto raffinato, divertente e originale a seconda delle occasioni». Dolci come progetti, curati nei minimi dettagli:

Corsi. Si utilizzano anche i più comuni utensili da cucina
Si va a scuola di dolcezza

Molta pazienza, un bel po' di fantasia e manualità quanto basta. Ecco la ricetta per diventare provette cake designer. Se cimentarsi da sole è difficile, basta iscriversi e seguire uno dei corsi che da quest'anno furoreggiano in molte regioni italiane. Fiorella Balzamo ne organizza diversi: «Ai miei allievi faccio utilizzare solo attrezzi non professionali - spiega la cake designer - utensili cioè che chiunque ha nella propria cucina e che adopera quotidianamente».

I prossimi corsi si svolgeranno a Roma (18 e 19 settembre) Milano (3 ottobre), Napoli (30 ottobre), Bari (14 novembre) e Palermo. (V. Aul.)



SEI GAY?

SE NON RIESCI A PARLARNE CON I TUOI AMICI, PARLANE CON NOI.



Gay helpline 800.713.713
TI DA ASCOLTARE