

# Le sue creazioni

Una professione nuova e sorprendente si sta facendo strada, quella del **Cake Designer**: molto più che un semplice pasticciere, è un artista dello zucchero, capace di confezionare torte e dolci nelle forme più complesse. Ce ne parla **Fiorella Balzamo**, fra i maggiori esponenti di quest'arte in Italia.

**Il Cake Design è ancora sconosciuto ai più nel nostro Paese. Quanta strada può fare questa nuova arte in Italia?**

La strada da fare è molta, c'è ancora tanta gente da conquistare. Negli ultimi tempi tanti maestri pasticciere richiedono i miei insegnamenti per imparare queste tecniche. In fondo, l'esigenza di divulgazione di quest'arte, è stata la molla fondamentale che mi ha

guardato ad alcuni per ispirarmi e crearmi un bagaglio tecnico, ma ormai vado per la mia strada seguendo il mio gusto personale.

**Quanto tempo e impegno ci vogliono per arrivare a padroneggiare la tecnica?**

Molto dipende dalla costanza che si ha nell'esercitare le proprie possibilità. Lavorare sui materiali tutti i giorni dà quella padronanza che non si può acquisire altrimenti. Io personalmente ho impiegato alcuni anni prima di potermi ritenere soddisfatta del livello tecnico raggiunto. Ovviamente c'è sempre da imparare e sperimentare, quindi non si smette mai davvero di lavorare sul proprio bagaglio



# FIORELLA Balzamo

artista dello zucchero

per trovare quella più adatta per il compleanno o per la cerimonia dei propri figli.

**Ci sono soggetti che preferisce riprodurre? Le committenze riescono in genere a soddisfare il suo estro, o sono per lo più standardizzate?**

Sono votata a soddisfare le richieste dei più piccoli. Plasmare i personaggi dei cartoons è un vero divertimento e la sola idea dello stupore dipinto sui volti dei bambini che guarderanno una mia torta mi riempie di gioia. Ci sono clienti che, a volte, se ne escono con accostamenti davvero improponibili e altre che, invece, mi divertono per la fantasia. Alcune, invece, credono che le torte si debbano realizzare per forza come le hanno viste in foto, senza immaginare che io amo personalizzare comunque e sempre le mie torte. Non vedrete mai una tota esattamente uguale a un'altra a meno che non mi venga espressamente richiesta!

**Lei ha coraggiosamente scelto di abbandonare gli studi per dedicarsi al Cake Design: c'è mai stato un momento in cui ha pensato di non farcela?**

Lasciare gli studi era già da un po'

spinto ad impegnarmi nella mia tournée di corsi in tutta Italia. Ce ne vuole ancora, prima che il Cake Design sia conosciuto da tutti!

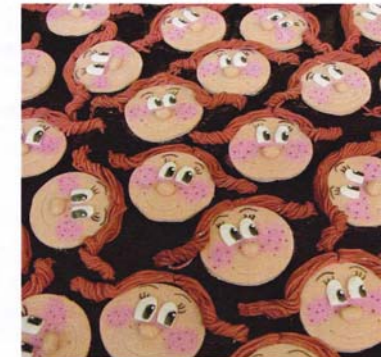
conosciuto.

**Ci sono qualità delle sue produzioni che crede meritino particolare attenzione?**

Quelle che considero il mio pezzo forte sono certamente le miniature sui confetti e le micro-cakes. Non tutti riescono a manipolare quantità così piccole di zucchero creando dettagli così definiti e questo per me è un vanto. Ultimamente ho elaborato anche delle bomboniere in scatole di plexiglas che stanno andando molto bene. La gente è un po' stufo delle solite bomboniere e mi confida che quelle che offro io, con le mie miniature di zucchero, sono insieme divertenti, eleganti e nuove.

**Chi è il suo cliente tipo? Chi si lascia maggiormente avvicinare dalle sue creazioni?**

Direi senz'altro le donne... e poi i bambini! Già, perché la mole maggiore di lavoro è quella dedicata ai piccini. Tante mamme mi confidano che guardano e riguardano le mie creazioni in rete (spesso con i bambini in braccio)



nell'aria: ormai era parecchio che non sentivo più mio quell'ambiente accademico che mi si era rivelato rigido e chiuso. Decidere di abbandonarlo è stato come togliersi un peso! Gli inizi sono stati abbastanza difficili. Riuscire a "imporre" il mio prodotto e far girare il mio nome è stato forse il gradino più alto da salire. Tanto più che, anche attorno a me, c'era ironia e incredulità sulla strada che avevo intrapreso. In quei momenti potei contare solo sulla mia forza di volontà e sulla determinazione a perseguire la mia strada.

**Quali considera più importanti fra i passi che l'hanno condotta al successo?**

Quello che mi distingue è senza ombra di dubbio la mia ecletticità. Ben presto ho sentito il bisogno di variare al

massimo la mia offerta e così, dalle torte di ogni dimensione, progressivamente sono passata ai muffins, i biscotti fino ad arrivare ai confetti. Oggi ho un repertorio di creazioni di zucchero completo per ogni occasione!

**Progetti per il futuro?**

In questo momento abbiamo appena mandato in stampa il mio primo libro che uscirà ai primi di dicembre in tutte le librerie. Sono stati mesi di durissimo lavoro per riuscire a compirlo esattamente come desideravo. Si chiamerà proprio "Le Torte di Fiorella" ed è edito dalla Malvarosa Edizioni. Le foto sono di Ugo Pons Salabelle, un maestro della fotografia. Sarà insieme un libro fotografico di alto livello, un manuale in cui illustro le mie tecniche e una descrizione di quello che è il mio

mondo. Fra un mese sarò impegnata nella promozione del libro in diverse città, poi desidero riposarmi un po' per elaborare le novità che comincerò a presentare dall'anno prossimo. Non posso svelare di più, però!

Antonio Franco

Chiunque volesse maggiori informazioni al riguardo o fosse interessato ai prodotti di Fiorella Balzamo, può inviare una mail alla nostra redazione all'indirizzo: [info@pozzuolimagazine.it](mailto:info@pozzuolimagazine.it) Nelle prossime uscite la signora Balzamo, attraverso una semplice rubrica, sarà lieta di insegnarvi i rudimenti di questa bellissima e coloratissima arte.