

ph: Fashion Studio

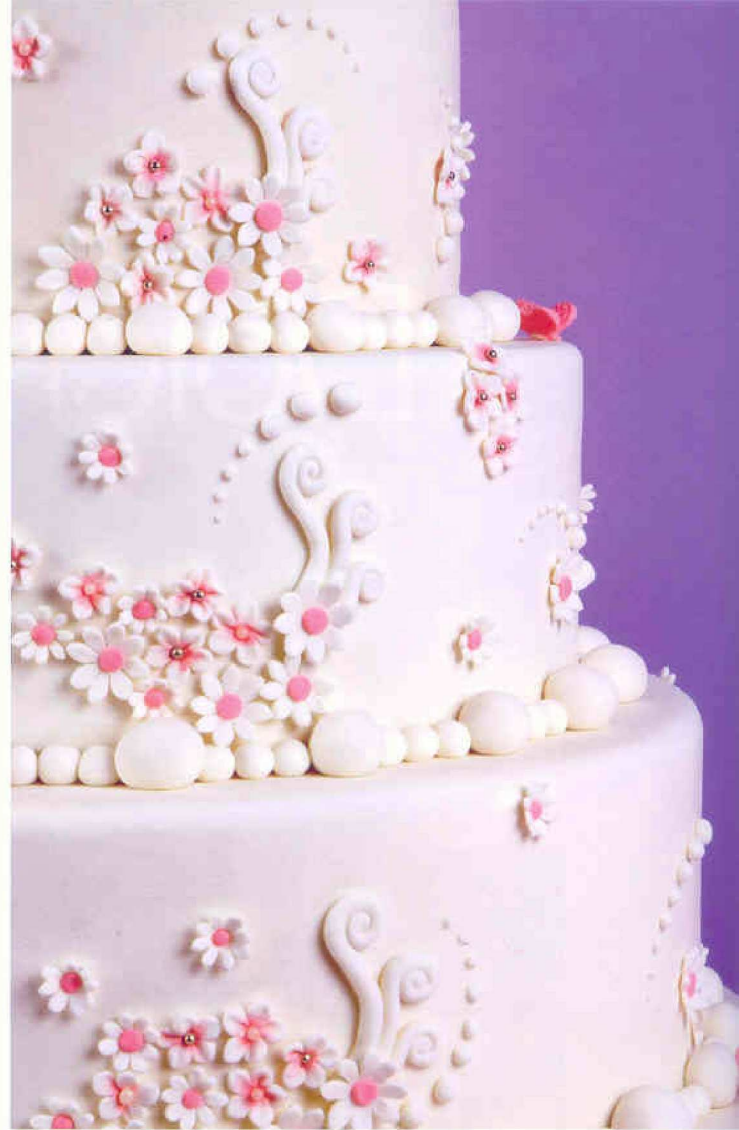
Dolci *tenerenze*

Wedding cake mania:
dagli Stati Uniti la torta ad hoc
per un evento shock!

di Emilia De Gregorio



Ad essere buone sono proprio buone, direste mangiandole, ma c'è una differenza tra le torte che si fanno mangiare da subito e le torte che si mangiano soprattutto con gli occhi e da questo fondamentale approccio prendono il la. Regina incontrastata del banchetto nuziale arriva lei, la *wedding cake*: un primo sguardo e ne resterete folgorati come si resta colpiti da un'opera d'arte che è lì davanti a voi ed è pronta ad essere rimirata prima e degustata poi. Simpatiche ed esclusive le *mini cakes* segnaposto per donare un tocco in più ai tavoli dedicati ai vostri ospiti, i segnaposto sono proposti anche nella variante "confetto con decorazioni" di fiorellini e farfalle dai colori pastello. Tocco finale con la degustazione di confetti multi gusto e con decorazioni a tema, per un ricevimento che rispetta la tradizione e la ricercatezza dei particolari. Le torte, grandi protagoniste del nostro viaggio intorno al *Wedding* avrete solo l'imbarazzo della scelta e tra il dire e il rimirare c'è ancora una volta di mezzo il degustare.





DOLCE FINALE

Fai click e il sogno americano della torta-scultura diventerà realtà. Ron Ben-Israel (www.ronbenisrael.com) è il celebratissimo pastry chef di New York che crea capolavori in tutto il mondo, con tanto di maestro pasticcere al seguito.

Sul sito www.lrec.uk si può invece concordare un appuntamento con i designer della londinese Little Venice Cake Company (preferita tra gli altri da Pierce Brosnan e Victoria Beckham) e organizzare la consegna in tutta Europa.

Cake designer

In Italia si fa sempre più strada la nuova tendenza del Cake Design. Per saperne di più abbiamo rivolto 12 domande a Fiorella Balzamo, la Cake Designer di Le Torte di Fiorella nonché curatrice della nostra rubrica Dolci Emozioni.

D. 1. Come definisce il suo lavoro?

R. Sono una vera e propria Cake Designer, una figura professionale ancora poco conosciuta in Italia.

D. 2. In cosa consiste?

R. Il Cake Design è la progettazione e realizzazione di dolci in cui la bontà è seconda solo alla bellezza della decorazione. Per i matrimoni si può arrivare a creare una completa linea ad hoc che segua i dettami delle ultime tendenze e/o i desideri degli sposi in fatto di tonalità di colore, soggetti decorativi e quant'altro.

D. 3. Come è diventata una Cake Designer?

R. Sono completamente autodidatta. La mia passione per il mondo dei dolci ha avuto il sopravvento sugli studi di Architettura che sono confluiti nella più gratificante creazione delle mie opere.

D. 4. Ha dei modelli?

R. Debbie Brown e Lindy Smith su tutte.

D. 5. Come nasce una sua creazione?

R. Ogni creazione ha una propria storia. Si comincia dal desiderio del committente, a volte ancora impreciso, altre già ben delineato. Al dialogo per comprendere quanto sia chiara l'idea da realizzare segue un progetto su carta che mi permette di avere una visione completa della torta e poi... la fantasia prende il sopravvento!

D. 6. Cosa le richiedono con più frequenza?

R. Dipende dall'evento... in questo periodo vanno molto di moda le Fashion Cake.

D. 7. A proposito di moda, anche nel suo campo si seguono tendenze?

R. Certo! I colori dominano in questo senso!

D. 8. Che materiale utilizza per i decori?

R. Il fondente, una pasta di zucchero dalla elevata elasticità.

D. 9. Cosa la soddisfa di più nel suo lavoro?

R. I consensi che ricevo ogni giorno da tutti coloro che seguono con passione il mio lavoro e che, entusiasti, mi contattano.

10. Come è nata la linea di questa rubrica?

R. Abbiamo creato una linea completa che parte dal biscotto segnaposto e si conclude con il confetto decorato passando per delle wedding cakes di ogni dimensione: dalla micro wedding cake si passa alle mini cakes e si arriva alla torta nuziale vera e propria.

Con Cira abbiamo optato per un decoro semplice ma elegante, tono su tono, arricchito con una nota di rosa carico e una punta d'argento che serve ad illuminare l'intera creazione.

D. 11. Mi parli della sua collaborazione con Cira Lombardo.

R. Con Cira si è creata una sintonia fantastica. Il suo estro, la sua fantasia mi stimolano tantissimo. Ogni volta una novità, ogni volta una sfida!

D. 12. In che senso?

R. Cira è un vulcano di idee, sazia la mia voglia di realizzare cose nuove, originali ed innovative. Collaborare con lei è un piacere che si rinnova volta per volta.