

QUALCUNO UCCIDE PER AMORE  
QUALCUNO UCCIDE PER DENARO  
QUALCUNO SENZA MOTIVO...

UN FILM DI MICHAEL WINTERBOTTOM  
CASEY AFFLECK JESSICA ALBA KATE HUDSON

**THE KILLER INSIDE ME**

DAL ROMANZO CASSASSINO CHE È INFINE DI JIM THOMPSON

DOMANI al cinema AMERICA HALL e FILANGIERI



Uno dei lavori di Fiorella Balzamo: la "torta cucito"

# L'arte di Fiorella disegna il mondo in pan di zucchero

*"I miei sogni in pasticceria"*

**ADELE BRUNETTI**

IL MONDO in una torta colorata, borsette alla moda da assaporare, dolci principeschi che culminano in corone deliziose, sculture gustose trasformate in tavoli da poker tra cicche di sigarette e fiches o in piscine gelatinose per tuffi e tintarella. E ancora confetti abbelliti di scarpette e ciucciotti, zollette travolte da piogge di fiorellini, cupcakes che sfoggiano rossetti e collane di perle. I capolavori di Fiorella Balzamo, cake designer di Pozzuoli dalla raffinata creatività, non temono sfide: miracoli della sugarart, l'arte di plasmare la pasta di zucchero.

«I sogni in pasticceria diventano realtà, non vinciamo le leggi fisiche ma ci proviamo...». Fiorella, 36 anni, passione per il rosa, sfumatura che invade il suo magico laboratorio, sfornata centinaia di torte, sopraffatta dalle ordinazioni. «Spesso sono costretta a dire no», dice. Indaffarata in corsi affollati di signore che sperano di rubarle i segreti di un mestiere «nato quasi per gioco, quattro anni fa, sui passi della protagonista de "La finestra di fronte" di Ozpetek». Un successo costruito dal passaparola al web, che ora approda in libreria con "Le torte di Fiorella", vademecum per aspiranti cake designer che sarà presentato da Feltrinelli a piazza dei Martiri domani alle 18 (Malvarosa, pagine 235, euro 32,50). Un'occasione per assistere in diretta alle realizzazioni della Balzamo che conduce alle pendici del Vesuvio una stravaganza culinaria che, oltre i confini italiani, è già consuetudine: «Un classico in America, soprattutto per quanto riguarda le invenzioni tridimensionali». Primi attori, i personaggi della fantasia: dal nano Brontolo ai Barbapapà, da Pippi Calzelunghe a Cenerentola, «in cima alla torta, una bombata zuccarrozza». E versioni per adulti, «come la "orgia", sotto una coperta tanti corpi tra mutandine dai cuori stampati, reggiseni, braccia e piedi confusi». Armi e arnesi, «immancabili il bisturi tagliente per lavorare di precisione, un buon pan di Spagna e, ovviamente, la pasta di zucchero da modellare con



**PER ADULTI**  
Un'invenzione per adulti: la cosiddetta "torta-orgia"

**Vive a Pozzuoli, ha 36 anni e le sue torte fanno il giro del mondo: costano da 80 a 1600 euro**

ledita, perché le sagome servono, ma la manualità resta essenziale». I costi? «Variano da 80 a 1600 euro, la cifra raggiunta da un plastico di due metri, un prato con fiori in rilievo sovrastato da due dolci giganteschi». Non solo torte. «Le decorazioni impreziosiscono confetti per battesimi e matrimoni (1,20 euro a pezzo), miniature di sposini (4 euro a pezzo), cupcakes che sostituiscono le bomboniere, e biscotti guarniti per pause-caffè speciali». I prossimi corsi in Campania? «A Napoli l'11, il 12 e il 19 dicembre, ma sono già sold out, l'obiettivo sarà creare un Babbo Natale a letto nella sua stanza immaginaria, insegnerò l'effetto trapunta... E da gennaio ripartirò con le lezioni a cadenza mensile» (info ed iscrizioni: 328 117117 e 329 0229964, info@tortedifiorella.com). Dedizione e pazienza, la formula vincente: «La preparazione può impegnare da otto ore a due settimane». Ma non bisogna scoraggiarsi, imparare è per tutti: «"Anyone can cook", suggeriva Chef Gusteau nel disneyano "Ratatouille", ed io sono d'accordo...».



DAL 26 NOVEMBRE AL CINEMA È GIÀ NATALE! PASSA PAROLA

MEDUSA FILM PRESENTA

Mauro BOLDI  
Nancy BRILLI  
Paolo MANNINO

Giuseppe SALEMME  
Cristina CAHALIS  
Maurizio CECCHERINI  
Elio SALVI  
Carmelo DE NARDIS  
Giuseppe SARNO

**ANATALE MISPOSO**

Regia di Paolo COSTELLA

ANATALEMISPOSO.MEN.IT

DOMANI A NAPOLI

WELCOMED TO THE CINEMA

WELCOMED TO THE CINEMA

WELCOMED TO THE CINEMA