



# Comunicare la propria immagine con “dolcezza”

Il cake designing, ovvero l'arte di creare torte dalle forme e dalle proporzioni più impensate, con pasta di zucchero e glasse colorate, sta conquistando sempre più anche gli italiani. E, in particolare, le aziende che vi ricorrono per dare quel tocco di originalità in più ai loro eventi

➡ a cura di Tiziana Conte

**L**Arriva da Londra l'ultima moda scoppiata da un paio di anni a questa parte in Italia e che continua a riscontrare un sempre maggiore interesse da parte del pubblico. Anche le aziende ne sono state contagiate e, sempre più numerose, vi si affidano per comunicare la propria immagine in modo originale. Stiamo parlando del cake designing, ieri un passatempo, oggi un vero e proprio business che in un batter d'occhio ha visto il moltiplicarsi di corsi rivol-

ti a professionisti. E anche le industrie stanno investendo sempre più negli utensili e negli ingredienti necessari a realizzare le creazioni: pasta di zucchero, coloranti, attrezzatura, accessori, stampi, packaging, nastri. Ce lo conferma **Paolo Zolla**, direttore generale della Saracino di Altavilla Vicentina (Vi): «nel 2011 l'azienda ha investito in macchinari per la fabbricazione di ingredienti legati al cake decorating raddoppiando così il fatturato, e sia-



esempio, al Salone Hobby Show di Roma, l'area dedicata a Il Grande Spettacolo del Cake Design. «Nel mondo della decorazione dei dolci si sta assistendo, in Italia, a una vera e propria rivoluzione dettata dalla richiesta del mercato, di ottenere un prodotto personalizzato e in grado di coniugare qualità e originalità». A parlare è **Eleonora Giuffrida**, 29 anni, direttore artistico del "Il grande spettacolo del cake design" e titolare del marchio Miss Cake, con diploma Master Course Wilton, specializzazione allo IED Istituto Europeo di Design e occupata nelle attività di corsi e collaborazioni editoriali tra cui la rubrica su Cake Design Cucina Chic. «Stiamo parlando di un'attività che attrae e affascina, per la quale i corsi e le dimostrazioni si susseguono in un vortice di creatività e di tecniche a confronto, i cui esiti sono il frutto di un saper fare che non si pone limiti, guidato dalla fantasia che rende le sculture in pasta di zucchero creazioni meravigliose ed emozionanti. In più, facendo confluire le esperienze e le modalità tipicamente nazionali, sarà possibile far affiorare, anche in questo mondo di derivazione anglosassone, tutto il prezioso valore del made in Italy».

**Qui sopra, Eleonora Giuffrida, direttore artistico del "Il grande spettacolo del cake design" e titolare del marchio Miss Cake. Sotto, Paolo Zolla, direttore generale della Saracini di Altavilla Vicentina (Vi)**

mo certi che il raddoppio ci sarà anche quest'anno». Lo sanno bene anche i pasticceri che si sono visti lievitare i fatturati legati alla richiesta di dolci decorati da abili mani, ma anche gli editori di riviste specializzate. Basta andare in una delle tante manifestazioni dedicate per rendersene conto. Affollatissima è stata, per



### **Comunicare con la Sugar Art**

C'è anche un nuovo business che si sta sviluppando grazie a questi abili maestri capaci di realizzare vere e proprie sculture di zucchero. «Abbiamo sempre più richieste da parte di società che operano in vari settori, soprattutto della moda, che ci



Sopra, per diventare cake designer occorre manualità e fantasia. In basso, fa sognare i bambini la principessina di zucchero, marchio di Eleonora Giuffrida

richiedono creazioni ad hoc per il lancio di un nuovo prodotto o per un evento a tema” ci conferma la giovane **Paola Azzolina**, cake designer, figlia di ristoratori e siciliana doc, che a Roma da un paio di anni gestisce il suo laboratorio, Torte d'Autore, con annesso negozio di rivendita accessori e ingredienti di pasticceria. Lei era una consulente finanziaria, quan-



do, a 25 anni, durante una vacanza a Londra fu letteralmente folgorata da una torta e decise di cambiare attività, dopo aver frequentato corsi nella patria della sugar art, in Inghilterra. «Realizzo anche vere e proprie sculture di zucchero e dummy cake che sono state richieste, per esempio, da Laura Biagiotti, dall'atelier Peter Langner, da Alta Roma, ma anche da testate come Woman & Bride e il Corriere della Sera, oltre che da American Express. Insomma torte che possono essere riprodotte nei più famosi atelier di Prada, Gucci, Vuitton, Chanel. E siamo in grado di realizzare anche l'idea più bizzarra per ogni occasione: una torta borsa griffata per festeggiare un evento importante ed essere fashion allo stesso tempo, quelle per un ricevimento di nozze, un compleanno, un anniversario. E non meno artistici sono i nostri cupcake, sempre molto fashion e decoratissimi».

### Sull'onda del cake design

Che sia scoppiata una vera e propria febbre del cake designing se ne è accorta anche Grimaldi Lines, che cavalcando l'onda di questo successo, ha pensato bene di attirare più passeggeri a bordo con un pacchetto ad hoc. Gli eventi di bordo sono diventati una parte determinante delle offerte commerciali di molte compagnie di navigazione perché, come ormai è dimostrato, incuriosiscono e sono un modo di farsi pubblicità. E con la Cake Design Cruise, Grimaldi ha centrato l'obiettivo. Sarà un long week end, dal 22 al 25 giu-



Qui a fianco, sempre più aziende investono in utensili per il cake design. Al centro, Roberta Maurizi e Ida Magliocchetti nel loro stand alla Fiera di Roma. In basso, Liliana Marcela Blanco (a destra) insegna la tecnica del cake design

gno 2013, a bordo dell'Ammiraglia: la nave più grande della flotta. «Vi prenderanno parte i più noti cake designer: da Toni Brancatisano a Marika Coluzzi, da Manuela Blasi alle Sorelle Nana e Nana, per citare qualche nome, con corsi durante la navigazione da Civitavecchia a Barcellona e ritorno», fanno sapere dalla Compagnia di navigazione. Per partecipare basta acquistare il pacchetto cake design cruise che da 299 euro include il viaggio da Civitavecchia a Barcellona e ritorno, tre notti in cabina e oltre al corso cake design, di 3 ore al giorno, anche tre prime colazioni, due pranzi e due cene.

### Superare la crisi con "dolci" fantasie

Un nuovo mestiere che crea occupazione in un momento di crisi economica come quello che stiamo attraversando suscita l'attenzione di molti: donne, uomini e giovani oltre che di chi ha improvvisamente perso il lavoro e si è ritrovato, a quarant'anni superati, a dover ricominciare. «Tutti possono fare i cake designer, basta avere creatività e una certa manualità nel plasmare, impastare e colorare ma anche la costanza di aggiornarsi con corsi formativi per restare sul mercato», ci dice **Ida Magliocchetti**, passata dall'hobby della sugar art a vera e propria professionista inventandosi, a 44 anni, una nuovo lavoro dopo aver frequentato corsi specifici. «Ho fondato Smoothly Cake Design insieme a **Roberta Maurizi** che, a 38 anni, si è licenziata dall'Alitalia dove lavora-

va come hostess di volo. Presto avremo un laboratorio tutto nostro, ad Ostia, grazie ai finanziamenti che siamo riuscite ad ottenere», ci dice con orgoglio, ed una certezza: «in un anno riusciremo a recuperare i 50 mila euro d'investimento». Nel frattempo, le due socie, oltre ad organizzare e tenere corsi, che sono pubblicizzati sul sito [smoothlycakedesign.com](http://smoothlycakedesign.com), si diletano con i catering e non solo. Anche lo shopping infatti sta diventando sempre più "dolce". «Ci chiamano pure i centri commerciali, come ad esempio Ikea, per dimostrazioni che possano attirare gente e coinvolgerla», ci informano. Non proprio giovanissima, ha intrapreso questa attività anche **Liliana Marcela Blanco**, argentina che vive a Roma. Aveva 42 anni quando, in Argentina, si accorse che era scoppiata la mania del cake decorating e





Paola Azzolina fra Luca Sansone, sugar boy e Martina Di Cristofano confectioner e designer. Qui sotto, Moreno Rossoni, il famoso pasticcere di Pescara

dopo un inizio in sordina, sei anni fa decise di farne una professione con il marchio Lilla's Cupcakes specializzandosi in rivestimenti di piccole torte. «Poi il successo, grazie al mio blog che mi ha dato visibilità e tengo corsi aperti a tutte le fasce d'età in tutta Italia».

### Non basta il pasticcere

Ma il cake designer nella maggior parte dei casi non è pasticcere mentre il pasticcere, anche quando lo è, preferisce avvalersi della collaborazione del cake desi-

gner. Il motivo è semplice e spiega anche perché il costo di queste dolci opere d'arte sia elevato: «per realizzare un decoro come una rosa di dimensioni medie, si impiegano anche 2, 3 ore e un pasticcere non si può permettere di perdere un giorno intero solo per decorare una torta», spiega **Moreno Rossoni**, il famoso maestro pasticcere di Pescara, esperto decoratore, abile nella tecnica con l'isomalto e decori con la ghiaccia reale oltre che nella difficile lavorazione dello zucchero tirato, colato e soffiato. «Inoltre, non tutti i pasticceri sono bravi designer. E non è un caso se in questa arte si dilettano anche persone che escono da istituti artistici o che hanno studiato architettura. Per questo, nella maggior parte dei casi, il cake designer affianca il pasticcere in molte aziende dolciarie che intendono stare al passo con i tempi, soddisfacendo le richieste della clientela che diventa sempre più esigente. Rossoni, nato da genitori pasticceri, desideroso di apprendere meglio quella che più che un mestiere comincia a considerare un'arte, dopo il diploma ha frequentato corsi mirati che lo hanno portato, dal 1996 ad insegnare a sua volta specializzazione di pasticceria presso gli istituti alberghieri della regione Abruzzo, fra cui quella di Pescara e la prestigiosa scuola di Villa S. Maria. In continuo aggiornamento sulle novità e le richieste del





mercato, dedica parte della sua attività alla consulenza per la realizzazione di buffet presso aziende e privati, avvalendosi anche di collaboratori di stimata esperienza.

### Il business dei corsi

La maggior parte dei cake designer, oltre a frequentare continui corsi di aggiornamento, soprattutto in Inghilterra e negli Stati Uniti, insegna, grazie anche alla promozione su internet dove chi vuole intraprendere quest'arte non ha che l'imbarazzo della scelta. Ed è anche possibile rivolgersi alle accademie, per esempio alla Boscolo Etoile Academy, in antico convento in Toscana, dove «i corsi sono aperti anche ad amatori, oltre che a professionisti e sono di varia durata», come ci spiega il responsabile di pasticceria e docente lun-



ghi percorsi, **Pietro Ditrizio**. C'è poi la scuola professionale e semi professionale Les Chefs Blancs, fondata da **Sandro Masci** e **Giulia Steffanina** due anni fa a Roma, all'interno della tenuta Casali Margherita, nello splendido paesaggio del Parco di Veio, in via della Giustiniana. «Organizziamo corsi professionali, semi professionali ma anche per appassionati e bambini e i costi oscillano secondo durata», spiega Masci. «Stiamo assistendo a un vero e proprio boom di iscrizioni, anche perché parliamo di un'attività in cui tutti si possono cimentare». In Italia il cake designing si è diffuso a partire dal 2007-2008, soprattutto grazie alle casalinghe e delle mamme che volevano realizzare in casa le torte per i loro bambini.



In alto a sinistra, Pietro Ditrizio insegnante pasticciere alla Boscolo Etoile Academy. Qui sopra, la torta monumentale di Sandro Masci e Giulia Steffanina

«Sembrerà strano, ma anche in tempi come questi, di crisi economica, sono molte le persone che spendono cifre considerevoli per acquistare queste torte gioiello, soprattutto se si tratta del compleanno di un figlio o di un matrimonio», ci informa Masci, «e le richieste vengono proprio dal cento medio basso». Tanto per rendere l'idea, il costo di una torta monumentale decorata in modo molto semplice e a tre piani, può costare 1500 euro.

C'è chi, invece, di corsi non ne ha fatti e dopo aver lavorato prima come grafica e poi come art director, nel 2011 ha debuttato, da autodidatta, come cake designer diventando subito famosissima. Stiamo parlando di **Eleonora Coppini** (classe 1979) in arte Molly, definita dai più un architetto dolciario poiché, come ha più volte detto nel corso di numerose interviste, la sua manualità era già sviluppata da bambina con il pongo e i fiori. Insomma un talento innato che l'ha portata ad avere migliaia di fan e tiene corsi in tutta in Italia con la sua appassionante e coinvolgente creatività. ■

A sinistra la borsa di zucchero per un evento tutto al femminile. Qui sotto, sempre affollati i corsi per imparare le tecniche della sugar art

