

Un'esclusiva  
e divertente raccolta  
di DVD per imparare  
l'arte del cake design  
da una super  
insegnante:  
**Fiorella Balzamo**

di Ilaria Dioguardi

**F**iorella, com'è questa  
nuova esperienza?

È una esperienza fantastica.  
Non potevo sperare di meglio.  
Lavorare con dei

professionisti del settore è quello che ho  
sempre desiderato. Mi sta dando tanta  
felicità e consapevolezza che quando si  
lavora in squadra e tutti ci mettono un  
grande impegno non si può che produrre  
un ottimo prodotto... come quello che  
presto troverete in edicola! L'idea dei DVD  
è nata già un paio di anni fa. Con un po'  
di orgoglio posso dire che siamo stati i  
primi a realizzare dei videocorsi che  
trattassero l'arte del cake design. Gli  
impegni lavorativi sono stati sempre più  
pressanti e il progetto è rimasto in un  
cassetto per lungo tempo fino a quando,  
dopo aver instaurato un solido rapporto di  
collaborazione e stima con la Azzurra  
Press, abbiamo deciso di unire le forze per  
proporre a tutti gli amanti di questo mondo  
la collana completa di videocorsi dal titolo

# A lezione di cake design



Questa foto è stata scattata live, mentre Fiorella Balzamo terminava di registrare il terzo DVD, dedicato alle torte a piani.



“A scuola di cake design” con Fiorella Balzamo. Una collaborazione che avrà sicuramente seguito visti i risultati ottenuti fino ad ora.

**Puoi raccontare ai nostri lettori di cosa si tratta?**

È una raccolta di 10 DVD. Un percorso in questo dolce mondo studiato per avvicinare chiunque all'arte del cake design. L'intera collana tratterà i temi più disparati. Si parlerà di modelling, ghiaccia reale, fiori in zucchero, come preparare una torta, come montare le torte a piani, i micro decori, il cake design in movimento, ovvero come realizzare una scena dinamica... Insomma, tutto ciò che occorre sapere per diventare dei perfetti cake designer. Ogni DVD è stato concepito come una vera e propria lezione, è strutturato in modo che l'approccio a questa arte sia graduale. Si parte dalla realizzazione di un elemento semplice per poi proseguire con una evoluzione dello stile e della tecnica. Non è una semplice dimostrazione di come si realizza un determinato decoro: ogni passaggio è dettagliatamente ripreso in tempo reale.

**Quali sorprese riserva ogni uscita?**

Ogni uscita del DVD sarà corredata da un fascicolo nel quale presenterò ogni volta due progetti inediti, una rubrica dedicata

ai consigli e dulcis in fundo la presentazione di un attrezzo del cake design. Ho fortemente voluto dare importanza a questo aspetto per completare la lezione. A cosa serve imparare a decorare se spesso non si conosce né il nome né l'utilizzo per il quale un attrezzo è stato progettato? La novità più importante è che i DVD saranno tradotti in ben 4 lingue: francese, inglese, tedesco e spagnolo.

**Quanto ti stai divertendo in questa scoppiettante avventura?**

Mi sto divertendo tantissimo! Una giornata di registrazione è lunga e stancante ma ho la fortuna di lavorare con persone che oltre ad essere dei grandi professionisti hanno senso dello humour e voglia di sorridere anche quando al ventesimo ciak sbaglia una frase e... si ricomincia daccapo! Se non mi divertissi non riuscirei a fare questo lavoro!

**Vuoi raccontare un aneddoto ai nostri lettori?**

Il primo giorno di registrazione... sono senza voce. Ma completamente senza voce. Mi fanno fare gargarismi con tinture madre di non so quale erba, pillole, spray, the caldo a litri fino a quando, dopo circa 4 ore di strazio, tutti mi guardano e finalmente pensano bene di dovere annullare la

registrazione. Diciamo che siamo partiti in sordina per poi rimettersi in carreggiata e filare dritti come prestabilito.

**A chi è rivolta la raccolta dei DVD?**

A tutti coloro che non hanno mai messo le mani in pasta e a tutti quelli che invece vogliono migliorare la tecnica. Ho fortemente voluto delle vere e proprie lezioni in cui ho trattato tecniche diverse e non la semplice realizzazione di decori in base a diversi temi. Si affronteranno temi come il modelling, le espressioni del viso, l'arte di decorare con la ghiaccia reale, fiori, microdecorazioni... insomma il cake design visto e spiegato da ogni punto di vista.

