



Tvorba Fiorelly Balzamo

Diplomová práca z architektúry jej vnukla úžasnú myšlienku - stavať v svete cukrárskeho umenia. Zdanlivá obrovská chyba zanechať štúdiom sa stala obrovským životným úspechom. Tortám sa venuje viac ako šesť rokov, stále ju to naplňuje a posúva vpred. Dnes už vydáva druhú knihu, pripravuje aj rubriky v najlepších odborných časopisoch. Svoje poznatky si nenecháva pre seba, ale šíri ich ďalej - či už formou osobných kurzov alebo sériou DVD, na ktorých vyučuje zdobenie cukrovou hmotou. Fiorella Balzamo.

Temperamentná s nekonečnou fantáziou

Foto: Giuseppe Cembalo



torty k elegantnej, plnej kvetín. My Taliani vieme byť veľkí majstri vo svetovom elegantnom štýle, zároveň sme však večne hraví a fantázií medzi nekladíme. Naša tvorba sa vzďaľuje klasickej anglosaskej tradícii, kde siahajú korene tohto sladučkého umenia.

Prezradím Vám recept na klasickú taliansku tortu: Tajomstvo tkvie v piškótovom korpuse pokropenom roztokom vody, cukru, alkoholu a arómy. Naplnený najrôznejšími krémami tvorí základ našich majstrovských diel. Na kulinárskom poli sme precízni - každý Talian zachováva svoje tradície. Mój štýl je prienikom tradičnej talianskej chuti a ozdobnej anglosaskej vizáže.

Na Slovensku ešte stále prevládajú korpusy plnené krémom. Poťahovanie a zdobenie je podobné Vašmu štýlu. Menej sa však venujeme minitortičkám. Vidíte aj iné rozdiely v tortárskom umení našich krajín?

Zásadne určite nie. My sa možno viac venujeme zdobeniu minitortičiek, košíčkov a drobného pečiva. V Taliansku som dokonca zaviedla módu mikrokoláčikov (koláčiky v potiahnuté cukrovou hmotou vysoké cca 3 cm) a zdobených cukríkov. V tomto umení som priekopníčkou. Píšem o tom dokonca aj knihu. Malým cukrovinkám vdýchnem dôležitosť drobnou ozdobou, obrázkom alebo nápisom. Veľmi populárne sú takto vyrobené menovky



napríklad na svadbách. Na takéto príležitosti pripravujem aj kompletne sady dekorácií odvíjajúce sa od hlavnej dominanty stola.

Publikácia, ktorú spomínate, je Vaša druhá v poradí a vyjde v máji. O čom je jej predchodkyňa?

V prvej knihe som sa venovala snád všetkému, s čím torty sú alebo môžu byť spojené. Životným udalostiam ako sú svadby či narodenie dieťaťa alebo spoločenským - s tematikou Halloweenu, Vianoc. Na rozdiel od konkurencie som všetky moje diela prezentovala v kontexte. Hlavným hrdinom bola vždy torta a k nej som dotvárala scénu. Bazírujem totiž na tom, aby čitatelia pochopili dôležitosť úpravy hoci aj jednoduchej desiatej pre naše deti.

Vychádzajú Vaše knihy aj v iných jazykoch?

Zatiaľ sú len v taliančine. Dúfam, že čoskoro budú preložené aj do angličtiny. A ktovie, možno skôr či neskôr aj do slovenčiny!



Nepochybujeme, že taká majsterka ako Vy ukuchti čokoľvek. Predsa len, existujú témy, ktoré napodobňujete na tortách najradšej?

Verím, že každý dobrý tortový dizajnér dokáže splniť hocikakú požiadavku. Najradšej robím farebné torty so scenárom fantázie. Zartovné výrazy tváří a vymyslené postavičky - škriatkovia a víly. Keď ma potrebujú na svadbách či svätých prijímaniach, uprednostňujem elegantné torty zdobené kvetmi, ktoré si sama vyrobím.

Za rozhovor ďakuje Veronika Cvengrošová.

Ďalšie ukážky z tvorby Fiorelly Balzamo nájdete na <http://www.tortedifiorella.com/>.

**Foto: Ugo Pons Salabelle
Preklad: Ildikó Maggioni Brázová (Idi)**

