

# Fare la torta più buona può cambiarti la vita

Tra gli aspiranti pasticciieri in gara alla Piazza dei Mestieri Il "cup cake" diventa arte e occasione per trovare una strada

CRISTINA INSALACO

**A** Morena tremano le mani mentre decora la sua torta, ma cerca di non darlo a vedere. Davide, il suo compagno di squadra, è decisamente più rilassato di lei, e canticchia canzoni di Rita Pavone mentre monta a mano la panna. Lunedì, alla Piazza dei Mestieri di via Durandi, hanno organizzato per il settimo anno consecutivo un concorso di pasticceria, dal titolo «Sporty Cakes». Dieci ragazzi, tra i 15 e i 16 anni, si sono sfidati nella preparazione di torte ispirate allo sport. Hanno lavorato in coppia, due ragazzi per ogni scuola: il Cnos - Fap di Savigliano, l'Istituto Beccari di Torino, l'E.C.Fo.P di Monza, Immaginazione e Lavoro (Piazza dei Mestieri) di Torino e il Cfp di Lancenigo, in provincia di Treviso.

## Le regine del dolce

Dopo due ore di tempo, hanno vinto Mariam Zakarya e Melissa Serafin, da Treviso, le uniche iscritte al secondo anno della scuola di pasticceria anziché al terzo come tutti gli altri. Seconde Samantha Gastaldi e Desiree Peirone di Savigliano, e

sono arrivati terzi Davide Cefali e Morena Fevola, allievi della Piazza dei Mestieri. «L'unica soluzione per stemperare l'ansia è stata quella di immaginarci di essere da sole nel laboratorio della scuola, senza pubbli-

co», dicono le due vincitrici. Che hanno preparato una torta con uno strato di pandispagna, che rappresentava un campo da rugby, con giocatori da mangiare e pasta di zucchero verde grattugiata per l'erba. «Ho capito che sarei diventata una pasticciiera quando sono stata folgorata da «Buddy, il boss delle torte» su Real Time - racconta Mariam -. Da lì ho deciso che una vita del genere la volevo anch'io. E tra qualche anno aprirò una pasticceria in Inghilterra con Melissa».

## La vigilia insonne

Morena Fevola, 16 anni, la notte prima della gara si girava nervosamente nel letto senza riuscire a tenere gli occhi chiusi per più di dieci minuti: «Avrò dormito quattro ore al massimo. Io e Davide ci prepariamo da un mese, abbiamo saltato ore di lezione e accumulato verifiche di inglese e informatica per rifare decine di volte la nostra torta». Una torta che mescola insieme tre sport: nuoto, nuoto sincronizzato e danza. La torta di

Samantha Gastaldi e Desiree Peirone si è invece ispirata alle Olimpiadi di Sochi: hanno messo Qui Quo Qua su un bob, Pippo sul podio, e hanno fatto diventare Paperino uno sciatore zuccherato e pasticciere. «Il problema è che, nonostante le esercitazioni, non hai mai la garanzia che il dolce poi riesca. È stata questa la mia peggiore paura durante la competizione», dice Desiree, che a casa ama cucinare torte anche se non c'è niente da festeggiare.

## I segreti dello chef

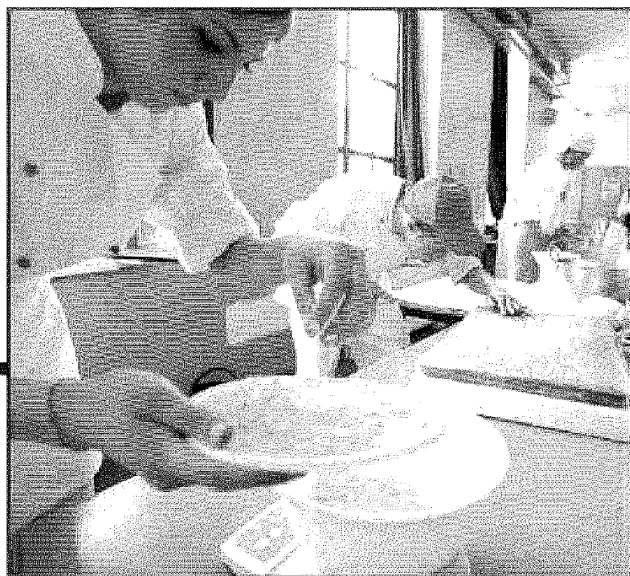
«Per essere ottimi pasticciieri serve tanta curiosità e intraprendenza - spiega Enrico Gumarato, insegnante di pasticceria al Cfp di Lancenigo -. Non è solo questione di imparare la tecnica, gli allievi devono vedere questo lavoro come fosse un hobby divertentissimo. Come se fosse la cosa più bella da fare nella loro giornata». A conclusione della gara, una delle giurate, Elena Bosca, cake designer torinese, che ha valutato i ragazzi insieme a pasticciieri come Andrea Calabrese e Gianfranco Rosso, e a Bruno Gambarotta, ha fatto piangere dalla felicità una giovane aspirante pasticciiera tra il pubblico, Carola Borgogno: «E' il mio mito, è grazie a Elena Bosca che dopo l'insuccesso alla facoltà di Economia, ho trovato la mia strada. Anche se lei non lo sa».

## IL SOGNO

«Ho capito che sarei diventata una pasticciiera grazie alla tv»



**Cake design**  
Decorare la torta non è più soltanto un dettaglio ma una moda che conquista i clienti



**L'attenzione ai dettagli**  
I ragazzi in azione alla Piazza dei Mestieri hanno curato ogni particolare dei loro dolci dall'impasto alle decorazioni ognuno doveva confezionare una torta speciale

