

DALLA PASTA DI ZUCCHERO ALLA GHIACCIA REALE: L'ARTE DEL CAKE DESIGN DELL'AQUILANA MARIANGELA FENEZIANI



2 Dicembre 2018

L'AQUILA – Pasta di zucchero, gelatina artistica, ghiaccia reale, crema al burro, decorazioni in ostia. L'arte decorativa del cake design è un mondo di declinazioni per tutti i gusti e tutte le occasioni. Un'arte, quella decorazione delle torte, che richiede tempo e studio, oltre a una grande predisposizione naturale, inventiva e mano d'artista.

Di una passione e di uno studio lungo 6 anni, l'aquilana **Mariangela Feneziani** ne ha fatto un lavoro, aprendo insieme al suo **Tommaso Caforio** la Dolceria, una caffetteria raccolta e familiare in via Marconi, dove poter leggere un buon libro o lavorare, degustando le prelibatezze preparate nel laboratorio a vista dove è possibile osservare e carpire qualche piccolo segreto dell'arte pasticceria.

“La Dolceria nasce proprio con l'idea di offrire un prodotto nuovo – racconta – Il concetto di torterìa è nuovo nella nostra città: da noi puoi scegliere tra diverse proposte ogni giorno e decidere se degustare nel locale o portar via tranci di torte differenti. Il nostro obiettivo era ricreare un ambiente familiare in cui prendersi una pausa da tutto e dal riscontro ricevuto sembra che l'obiettivo sia stato centrato”.

Tanti i corsi professionali frequentati prima di poter aprire la sua Dolceria: uno studio che non

si ferma e che la Feneziani ha intenzione di proseguire per arricchire le sue creazioni con nuove tecniche.

“Oltre alla pasta di zucchero utilizzo anche la gelatina artistica che è un prodotto inventato lo scorso anno e che permette, sciolta al microonde di creare un effetto vetro – spiega – Si possono creare quindi diversi tipi di realizzazioni come lenti per occhiali, fiori in vetro e tanto altro. Tra le tecniche c’è anche quella della ghiaccia reale che si usava già negli anni ’80 per realizzare le torte a piani da matrimonio. È composta da zucchero al velo e albume una volta essiccata permette di realizzare tantissime decorazioni varie”.

“L’Aquila ha risposto bene al cake design – prosegue – La personalizzazione di torte e dolci è molto apprezzata. In Italia l’arte del cake design è arrivata circa 20 anni, ma ha fatto fatica e prendere piede nel centro sud. All’Aquila è presente da una decina di anni e io la studio da circa 6”.

La Feneziani ha frequentato il corso professionale di pasticceria e cake design alla Sweetest School di Pescara e moltissimi altri corsi con i maggiori esponenti della pasticceria e del cake design d’Italia come **Lorenzo Puca, Anna Rosa Maggio, Jane Austen, Silvia Mancini, Filomena Tavano e Lucia Simeone**. Tra le tecniche studiate anche quella del modelling viso. Sono infatti i piccoli particolari che rendono unica una creazione.

“Non si usano stampanti, ma manualità e fantasia – spiega – I prodotti sono quindi sempre artigianali e unici. Ogni modelling viso è differente: quello di un personaggio cartoon, ad esempio, sarà diverso da quello degli sposini realizzati su una torta nuziale”.

“Adoro questo mondo da sempre – aggiunge – Ho avuto la fortuna di sperimentare la magia degli impasti e il loro profumo sin da bambina, grazie a mia mamma che mi ha sempre lasciato fare”.

Una passione che ogni giorno la Feneziani espone nel bancone della sua Dolceria: dalle torte da forno e dolci della tradizione come ciambellone, suise, crostate con crema pasticcera e frutta fresca, alle cheesecake, cream tart e number cake, sacher, torte di carote, cioccolato e zenzero, zucca e cioccolato e pasticciotti leccesi di cui propone una versione con crema allo zafferano.

“Abbiamo una lista molto ricca e varia – precisa – Dalle colazioni con brioche, muffin, plum cake, crostate e prodotti senza lattosio né derivati animali ai muffin salati ottimi per un pranzo veloce, fino alle torte e alla biscotteria per accompagnare un the o una cioccolata calda. Frolla montata, amaretti, cookies al cioccolato, frolla cioccolato e liquirizia e le nostre

ferratelle abruzzesi. Ecco, se c'è un dolce del mio cuore è questo! Il profumo di limone e cannella è inconfondibile e in alcune giornate rassicurante!”.

Per Natale la Dolceria arricchirà le sue prelibatezze con parrozzi e dolci della tradizione, torrone morbido al cioccolato al latte e fondente tutti interamente realizzati artigianalmente.