



LA CAKE DESIGNER MANUELA BLASIOLI, DA MANOPPELLO ALLA COMPETIZIONE INTERNAZIONALE DI BIRMINGHAM

5 Giugno 2019 

MANOPPELLO – Lavora a Manoppello Scalo – “il paese di **Marco Verratti**”, ci tiene a sottolineare –, dove realizza gustose creazioni. **Manuela Blasioli**, in arte Majojeta Cake Design, è titolare del Panificio Pasticceria Antonella, dove lavora come pasticciera.

“La passione per la pasticceria me l’ha trasmessa mia madre **Antonella**. Il locale è stato rilevato da lei nel 1973, poco prima che nascessi. Dopo aver studiato Conservazione dei Beni Culturali a Viterbo, ho deciso di dedicarmi a pieno all’arte della pasticceria” racconta a *Virtù Quotidiane*.

“Sono da diversi anni titolare dell’impresa di famiglia. Mia madre gironzola ancora qui in laboratorio, soprattutto nei periodi che precedono le feste”.

Manuela ha toccato con mano l’evoluzione che c’è stata, soprattutto negli ultimi anni, nell’arte pasticciera. “La pasticceria ora è strettamente legata al cake design, perché oltre a mangiare i dolci si vuole anche ammirarli. Con il tempo, mi sono specializzata in tutte le tecniche possibili, unendo la tradizione alle novità del settore”.

L’ultima tendenza è la cream tart, “sorella della naked cake, la cosiddetta torta nuda, che non prevede i classici rivestimenti, e della drip cake”. La cream tart “è una torta senza panna intorno, con uno strato di crema intervallato da pasta brisée. Può essere decorata con macarons, fiori, frutta di vario tipo. Ha solitamente forma di lettere o di numeri”.

La drip cake, invece, è una torta nuda impreziosita da “snack che si poggiano su una colata di cioccolato”. I clienti le richiedono “abilità tecnica, ma soprattutto qualità, abbinate a un prezzo vantaggioso. La gran parte della popolazione chietina e pescarese odia la pasta di zucchero nel piatto, quindi cerchiamo di decorare i dolci con delle applicazioni. Rifiniamo il tutto con la pasta per modelling, con cui si può riprodurre un personaggio, un cartone animato, la persona stessa, e con decorazioni in pastigliaggio”.

Le vengono commissionate torte di qualsiasi genere e di ogni gusto. Quelle che vanno per la maggiore, sono le torte per celebrare l’arrivo della maggiore età e i dolci per feste personali. “Negli ultimi anni si è abbassata la quantità di persone che decidono di fare il grande passo. Abbiamo richieste di torte nuziali, ma quelle che prepariamo di più sono le torte per i 18 anni e per le feste che celebrano un avvenimento personale, come può essere la laurea”, spiega.



“Molto spesso, si tratta di torte monumentali. Per i 18 anni, alle ragazze piace molto la torta che rappresenta il vestito che indossano. Personalizziamo al massimo i dolci che ci richiedono in base al tema della festa, a un tema floreale, o prendendo spunto dal materiale fotografico che ci fornisce il cliente, che cerchiamo di accontentare il più possibile. Nelle torte per le feste di 18 anni e per le feste di laurea usiamo di più la pasta di zucchero e la pasta per modelling. Diverso è il discorso delle torte nuziali: in quel caso preferiamo la ghiaccia reale e la pittura con lo stencil”.

Le creazioni di Manuela sono state apprezzate anche in svariati concorsi dedicati all'arte pasticceria.

Nel 2015, ad esempio, si è aggiudicata il primo posto nella categoria “Mama Africa”, in occasione della competizione “Di che gusto sei”, dedicata all'universo del cake design e ospitata al Porto Turistico di Pescara. Nella sua torta “Africa intensa”, Manuela ha voluto rappresentare gli elementi più significativi del continente: gorilla, tessuti, carovane, dune, maschere, vegetazione. La pasticceria ha ottenuto riconoscimenti anche al Cake International di Birmingham, competizione internazionale dove partecipano artisti dei dolci provenienti da tutto il mondo.

“Sono andata a Birmingham due volte, nel 2017 e nel 2018, ottenendo complessivamente tre medaglie di bronzo. La prima volta ho creato una torta ispirata al film *Vacanze romane*, realizzata con la tecnica dell'aerografia. Lo scorso anno mi sono ispirata alla Mietitrice del logo della De Cecco, proponendo un modelling poggiato su una struttura dipinta a mano, che rappresentava la maiolica di Scanno”.

Ma quali sono i gusti più richiesti dai clienti del Panificio Pasticceria Antonella? “Qui in zona ci richiedono moltissimo la pizza dolce, proprio il classico. La torta tipica è, invece, la classica crema e cioccolato con alchermes, caffè e vermut”.