VirtùQuotidiane

LE DOLCI IDEE DELLA CAKE DESIGNER DANIELA SANTORO

18 Giugno 2022

di Rosa Anna Buonomo



SILVI – Un percorso iniziato per caso, che l'ha portata a scoprire nel cake design una vera passione. **Daniela Santoro** lavora a Silvi (Teramo), nel suo laboratorio, dove crea piccoli gioielli di zucchero. Si è fatta conoscere sui social, attraverso le sue pagine Facebook e Instagram "Le dolci idee di Daniela". Un ingrediente fondamentale, oltre all'amore per questo mestiere, come spiega a *Virtù Quotidiane* è "la curiosità, la continua ricerca di nuove tecniche da applicare e la voglia di migliorarsi ogni giorno".

La dolce avventura di Daniela è iniziata quasi tre anni fa, "quasi per caso, iscrivendomi a un corso gratuito organizzato da un'associazione no profit. È cominciato tutto come un gioco, con spensieratezza, e alla fine è esploso l'amore per questa meravigliosa arte. Ho pensato così di fare della mia passione un mestiere. Mi sono subito specializzata con dei corsi appositi e ho voluto conoscere le migliori tecniche del cake design, il tutto avendo sempre cura delle

mie pagine sui social”.

Per dare vita alle sue creazioni, Daniela parte da un disegno che poi trasforma in una vera e propria scultura di zucchero. Ama, infatti, realizzare topper, le decorazioni che si posizionano sulle torte.

“Un topper può essere un animale, una bambolina inventata da me o anche un semplice oggetto. Il mio stile si ispira al mondo dei cartoon. Amo creare personaggi, trovare un’immagine e saperla realizzare nel concreto: è come far uscire un disegno dal foglio e portarlo nella realtà. Resto incantata dall’armonia delle bamboline in stile manga, dai loro lineamenti dolci ed espressioni giocose, per non parlare delle loro scarpine e dei vestiti, pieni di fiocchetti e colori”.

I segreti del mestiere sono “pazienza e precisione, seguite da tanta tecnica. Il mio sogno, che con mia grande felicità si sta già realizzando, è quello di insegnare quest’arte, di far conoscere la mia tecnica”.

Molto richieste le torte per cerimonie, soprattutto battesimi. Tra i soggetti, invece, spiccano le bamboline in stile manga giapponesi.

“Le mie creazioni, solitamente, sono da esposizione. La maggior parte dei clienti affezionati, infatti, desidera una torta scenografica da poter tenere in bella vista, come un vero e proprio soprammobile a cui si è affezionati. Personalmente faccio di tutto per stupire, perché le tecniche del cake design sono innumerevoli, da quelle nate per esaltare un disegno a quelle per valorizzare una scultura. Posso, quindi, scatenare la mia fantasia e creatività come più desidero. Del cake design amo la possibilità di poter esprimere me stessa attraverso le mie sculture”.