

Cake Designer

L'ARTE DI CREARE SPETTACOLARI TORTE DA MANGIARE



Carmela Moffa e Antonio Capuano



Il Cake Designer trasforma il desiderio di un cliente in un progetto, lo elabora e lo realizza in base alle proprie capacità e professionalità selezionando i materiali più adatti alla struttura della torta, li compone e modella in base al soggetto richiesto con la stessa cura di uno scultore.

Il Cake Design è una forma di espressione artistica, non solo artigianale. Lo dimostra il fatto che oltre alla tecnica richiesta, c'è soprattutto una ricerca estetica e di selezione delle tonalità e sfumature dei colori, caratteristiche proprie dei pittori.

Ogni Cake Designer ha un suo stile, affinato da anni di esperienza, corsi, concorsi nazionali e tantis-

sima passione. Carmela Moffa e Antonio Capuano, coppia legata nella vita e nella professione, sono un esempio di ciò che questa nuova cultura dolciaria mette in campo in Italia a favore del gusto e della bellezza.

All'interno della Fiera SIGEP 2012 di Rimini, nella giornata inaugurale di "Sapore Tasting Experience", Carmela Moffa ha vinto il contest "Glamour italian cake" con una torta romantica segnalata da ben 980 visitatori, sulle oltre 5mila schede di votazione raccolte per le venti torte di design esposte nel salone dolciario artigianale di Rimini.

Un'opera artistica di una perfezione esecutiva assoluta, premiata con la motivazione di aver coniu-



gato armonicamente tutti gli aspetti della decorazione tradizionale e moderna, ghiaccia reale a bassorilievo, a sospensione e 3D, modellaggio, fiori ed anche il rivestimento - la cui importanza è spesso sottovalutata - eseguito magistralmente, senza sbavature.

Una torta che racconta la tradizione italiana, differente da quella inglese e americana, e che ha dimostrato le grandi abilità

dell'artista e la forza del lavoro artigianale.

«Il cake design sta vivendo un autentico boom, in realtà è da tempo che i professionisti della pasticceria si cimentano a questi livelli, ma è da poco che si stanno raccogliendo i frutti di tanto lavoro.

Con mio marito giro l'Italia per insegnare nelle scuole e fornire consulenze alle aziende».

Carmela Moffa inizia a muovere i primi passi vent'anni fa frequentando dei corsi di





specializzazione sulla pasticceria, già preparata al mestiere dai suoi genitori, proprietari di un negozio di dolci.

È dalla madre che ha appreso il lato estetico di questo antico mestiere, ma è con il marito Antonio Capuano, campione del mondo di pasticceria, che prosegue questa dolce avventura.

Insieme lavorano come docenti e consulenti di pasticceria in tutta Italia.

Non hanno una propria pasticceria, ma da liberi professionisti girano il Bel Paese e l'Europa con estrema soddisfa-

zione della tradizione dolciaria italiana, ottenendo la coppa Europa nel 2008 ed un'altra durante dei corsi sulle wedding cake.

I concorsi svolti in passato sono tutti stati vinti con medaglie d'oro e trofei, dalla "Culinary world cup" che a Luxemburg gli ha assegnato due medaglie d'oro, al "Tirreno c.t. internazionali d'Italia" a Massa Carrara, "i.k.a. olimpiadi culinarie" a Berlino, nonché "Artistica'05" a Rimini, che li vede inoltre premiati con il massimo punteggio, all'interno del "Salone culinario mondiale-Igheo" a Basilea. 

Cake Designer

Pa.dedolc

di Paolo Gattuso

**Prodotti e attrezzature per pasticceria gelateria
ingrosso e dettaglio**

Concessionario Braims

margarine



semilavorati



creme da montare



via S.Giuseppe, 75 - 89129 Reggio Calabria - Tel/Fax 0965/625751

