Una coppia "dolcissima"

Due pasticcieri attenti alla decorazione, due collaboratori da sempre della nostra rivista, che in questo numero ci svelano i segreti della loro attività e cosa vuol dire condividere la vita e il lavoro

Carmela Moffa è sicuramente la più "Glamour" tra le Cake Designer italiane, esperta in ghiaccia reale, fiori, tecniche innovative e ottima conoscitrice di prodotti di alta qualità, coniugando sempre gusto ed estetica in modo impeccabile. Antonio Capuano è un grande esperto di pasticceria e di concorsi di livello nazionale ed internazionale, che negli anni lo hanno portato a grandi risultati e collaborazioni. Colleghi ma sopratutto compagni di vita, si distinguono per l'alta professionalità italiana e l'originalità dei loro prodotti.

Come e quando avete deciso di sviluppare la parte decorativa della pasticceria (in particolare per Carmela il cake design) e quali sono le tecniche e gli ingredienti che preferite?

In pasticceria c'è sempre stata la parte decorativa, noi pasticcieri non possiamo mettere in vetrina un dolce non rifinito e decorato, oppure consegnare una torta per ricorrenze non decorata. La decorazione è molto importante nel nostro lavoro e il cake design c'è sempre stato nel mondo della pasticceria. La decorazione italiana ha sempre avuto la sua tradizione, sono solo cambiati la materia da plasmare e il modo di decorare. Preferiamo rigorosamente utilizzare materie prime di qualità, mentre per quanto riguarda le tecniche, il mondo della pasticceria è molto vasto. Non abbiamo tecniche specifiche che preferiamo, il bello di questo mestiere è che si possono utilizzare tante tecniche in base all'esigenza. Così non ci si annoia. Le tecniche che adoperiamo sono: la ghiaccia reale con decorazioni al cornetto, l'uso del pastigliaggio, la lavorazione dello zucchero caramello,il modellaggio.

Quali percorsi formativi consigliate a chi volesse intraprendere la professione di cake designer?

Consigliamo di frequentare in una scuola professionale corsi di formazione con "veri maestri" professionisti. I cake designer dovrebbero avere delle basi solide. Quindi il nostro consiglio è di frequentare dei corsi con veri professionisti del settore.

Quanto è importante avere una base di pasticceria per un cake designer professionista?

Avere una base di pasticceria per un cake designer è molto importante. Saper bilanciare le ricette per poi creare il pan di Spagna giusto per la torta richiesta e non lavorare sulle basi finte come il polistirolo, che non è alimentare. Teniamo corsi proprio su questo e sono molto richiesti:

ad esempio come costruire una torta a più piani vera con creme fresche per il cake design nella tradizione italiana.

Mi raccontate come collaborate nella vostra professione?

Collaboriamo molto bene insieme, visto che facciamo la stessa professione. Teniamo corsi separatamente, ma anche insieme. Ci siamo conosciuti in questo "mondo dolce" e da vent'anni proseguiamo questo cammino insieme. Abbiamo creato un nostro stile di lavoro, per cui, tra l'uno o l'altro. la manualità è molto simile. Insieme progettiamo qualsiasi cosa, gli schizzi di torte particolari, i soggetti, ecc… Stiamo sviluppando nuove ricette innovative, che richiedono molto lavoro. Ciascuno di noi si crea un proprio stile, ci si distingue dagli altri, sia nella decorazione che nel gusto.

Come vedete il futuro e lo sviluppo del cake design in Italia e all'estero?

Il cake design è un fenomeno in grande ascesa in Italia, diciamo che adesso è all'apice. La passione per la decorazione ha invaso soprattutto l'ambiente domestico e sono tante le persone che si dilettano in maniera amatoriale tra le mura di casa. Adesso c'è questo boom delle torte scenografiche che crediamo che non finirà mai, anche perché il mondo della pasticceria è infinito. Le ultime tendenze sono quelle delle torte a più piani, ricche di personaggi, decorazioni e dettagli particolari, che rendono la torta particolarmente sfarzosa. C'è da dire che gli italiani sono un popolo di creativi e questa evoluzione artistica non poteva che prendere piede. E noi stiamo cercando di favorire la rivalorizzazione di una cultura già nota, trasmettendo il nostro sapere durante i nostri corsi.