



CARMELA MOFFA & ANTONIO CAPUANO

Professione cake designer

Attualmente in Italia stiamo assistendo al “fenomeno del Cake Design”, ma quando si parla di professionalità e di estetica, i riferimenti ci portano obbligatoriamente a due artisti come Antonio Capuano e Carmela Moffa

Due professionisti di spessore. Due esperti che si divertono a trasmettere tutta la loro passione ed il loro “sapere” partendo sempre da una base che è la qualità delle materie prime utilizzate e l'attenzione per i dettagli, che da sempre li distingue nel settore del Cake Design e non solo. Rispettivamente possiamo definirli un connubio ad hoc per la bravura, la conoscenza delle materie prime e la manualità nel presentare le loro opere e i loro prodotti che ispirano altri artisti nel panorama italiano e non. Entrambi tengono corsi di Cake



Design in tutta Italia, collaborano con riviste specializzate e professionali, partecipano alle giurie durante i concorsi e tengono varie dimostrazioni durante le più importanti fiere di settore.

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 in-



ternazionale, che negli anni lo hanno portato a grandi risultati e collaborazioni.

Entrambi, colleghi ma soprattutto compagni di vita, si distinguono per l'alta professionalità italiana e l'originalità dei loro prodotti. Una soddisfazione per tutto il comparto e per tutta la Federazione Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria che li considera due pilastri importanti e grandi collaboratori. Sicuramente un esempio da seguire. Anche su Facebook!

A TU PER TU CON CARMELA

Come nasce la tua passione per il cake design?
Sono nata e cresciuta in Germania, poi i miei genitori decidono di tornare in Italia (avevo 17 anni), aprendo un panificio e pasticceria. Io intanto proseguo gli studi in lingue. Dopo la scuola affiancavo sempre mia madre in pasticceria, così ho appreso le basi, ma a me piaceva il lato artistico di questo mestiere e così dopo il diploma, ho deciso di prendermi una pausa, dopo tanto studio per imparare la lingua italiana e ho cominciato quest'avventura. Sono una persona molto creativa e ho sempre avuto una grande manualità con il disegno e la pittura.



Qual è stata la tua formazione?
Quasi 20 anni fa ho cominciato a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticceria in un rinomato istituto di perfezionamento. Qui mi sono diplomati ed è dove ho incontrato mio marito. Insieme a lui da allora proseguo questo cammino. Dopo tanta esperienza, sono esperta in ogni tipo di preparazione.

Come definisci il tuo stile? Cosa distingue le tue creazioni?
Il mio stile è quello di mettere in

mostra l'abilità ed il lavoro tradizionale del pasticciere e la sua capacità di usare le mani per creare dei capolavori. Infatti, non amo usare stampi, è la nostra tradizione, differente da quella anglosassone ed americana, che prevede più una composizione, un assemblaggio delle torte e delle paste da rivestimento (decoupage).

Le mie torte, diversamente da altre, come commentano in tanti – “sono di una perfezione esecutiva assoluta; tutti gli aspetti delle decorazioni, con ghiaccia reale a bassorilievo, a sospensione e 3D, modellaggio, fiori ed anche il rivestimento (la cui importanza è spesso sottovalutata) è eseguita

magistralmente senza sbavature. Tutto ciò coniuga armonicamente tutti gli aspetti della decorazione tradizionale e moderna”.

Tutto questo mi fa molto piacere, il mio stile di lavoro viene molto apprezzato.

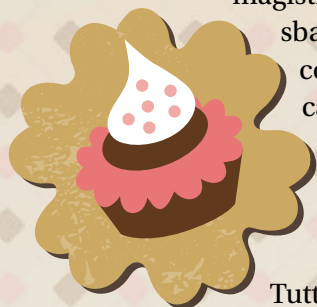
I SEGRETI DI ANTONIO

Come nasce la tua passione per la pasticceria?

Ho iniziato molto giovane a lavorare in pasticceria (a 14 anni), sono figlio d'arte. Mio padre aveva due pasticcerie a Firenze, così

ho preso dimestichezza con questo mestiere a cui poi mi sono appassionato, perché immenso.

Non ho avuto una situazione familiare facile dopo la prematura perdita di mio padre (avevo 18 anni), così ho dovuto sudare molto per andare avanti nella mia vita. Ho lavorato molto, ma non mi pesava. Riuscivo a trovare sempre il lato creativo in laboratorio.



Qual è stata la tua formazione?

La mia formazione è stata sviluppata in un ambiente familiare, insieme a mio padre, che era un rinomato pasticciere. Da lui ho appreso la passione e l'amore verso questo mestiere. Dopo la sua prematura scomparsa, sono rimasto con un vuoto immenso ma con tanta voglia di imparare nuove tecniche.

All'età di vent'anni, la mia grande passione mi porta a frequentare i primi corsi di specializzazione sull'arte pasticciera con i migliori maestri del settore, apprendendo nuove tecniche di lavoro, in un rinomato istituto di perfezionamento. Qui incontro mia moglie ed insieme abbiamo proseguito diplomandoci.

Sempre più attratto dal mondo della pasticceria e del settore artistico, partecipo a diversi concorsi, dove l'entusiasmo e la creatività mi hanno portato ad ottenere notevoli risultati.

Cake design e pasticceria: cosa le accomuna?

Diciamo, che in Italia ci siamo dimenticati del passato (ma noi no), perché la decorazione all'italiana ha sempre avuto la sua tradizione, sono solo cambiati la materia da plasmare e il modo di decorare. Insomma, noi stiamo cercando di favorire la rivalorizzazione di una cultura già nota trasmettendo il nostro sapere durante i nostri cor-

si. Crediamo che la passione sia l'elemento legante. La dedizione e le tante ore di lavoro necessarie per poter portare a termine una creazione, sono fondamentali per entrambi i settori.

La decorazione è ciò che trasforma la pasticceria in una vera e propria arte. Per eseguire delle belle e armoniose decorazioni occorre fantasia e buon gusto, senza dei quali non si può raggiungere quella perfezione che è richiesta dalle moderne esigenze dell'arte dolce e che è, oltre tutto, una delle caratteristiche tradizionali italiane di questa specifica attività professionale.

Il decoratore-pasticciere è come un pittore: dal suo buon gusto e dalle sue capacità artistiche dipende l'esito del suo lavoro. Egli deve ricordare che un buon dolce ben presentato costituisce il primo successo dell'arte dolciaria.

