

# VareseNews

## Tre sculture di zucchero conquistano Birmingham

**Pubblicato:** Giovedì 10 Novembre 2016



Un lavoro di grafica dopo aver completato gli studi liceali e un corso di specializzazione. Poi, la ripresa degli studi con l'iscrizione all'università ad architettura. Quindi l'abbandono a quattro esami dal traguardo.

**Viola Kundert**, varesina di nascita e residente a Induno Olona, **non nasconde le sue difficoltà iniziali a individuare la sua strada**: «Non mi sentivo soddisfatta. Mi sembrava di sprecare tempo all'università perché non trovavo ciò di cui avevo bisogno».

Così molla tutto e comincia a fare “lavoretti”. Trova un posto di telemarketing part time e inizia a creare: «Mi sono buttata sui mercatini realizzando **gioielli con ceramiche sintetiche** piuttosto che le statuine che si mettono sulle torte (cake topper). Davo libero estro alla mia vena creativa ma rimaneva qualcosa di incompleto. Un'insoddisfazione latente che mi rendeva inquieta».

**Poi una sera, seduta sul divano di casa, arriva la folgorazione**: «Mi sono imbattuta nel programma **“Il boss delle torte”**. È stato amore a prima vista. Io sono cresciuta in una famiglia di appassionati di cucina: mia nonna era cuoca e mia madre artista con il pallino della cucina. Sono diventata grande respirando sapori e odori dei cibi. Ho capito cosa avrei voluto fare».

**Così si apre la seconda “vita” di Viola**: «Ho iniziato a seguire corsi per pasticciere e, contemporaneamente, mi esercitavo a casa rimpinzando tutti, amici e parenti, di dolci di vario tipo. Dalla ceramica sintetica sono passata alla **pasta di zucchero**. La mia formazione artistica si è sposata con la pasticceria: cake topper ma anche dolci fantasiosi si sono piano piano composti e mi sono fatta un discreto “book di fotografie”».

**Con quel biglietto da visita goloso, Viola entra un giorno nella pasticceria Bacilieri di Marchirolo**: «La sua fama di pasticciere era diffusa ma la sua vetrina era davvero triste. Così ho fermato Mario il titolare e ho azzardato la mia proposta. Lui ha accettato la sfida: mi ha preso per una settimana. Non me ne sono più andata. Credo che sia l'unica pasticceria in Italia con un cake designer assunto».

**Viola da quattro anni è l'anima artistica del laboratorio**: «C'è una bella sintonia un'ottima collaborazione. Io creo o invento a seconda dei gusti dei clienti. C'è chi arriva con idee precise e chi si affida al mio estro. Quando mi esprimo liberamente mi ispiro a fumetti oppure ad artisti, scultori o pittori come Ryden che è un surrealista contemporaneo, ma anche a film o illustrazioni per bambini».

L'esercizio quotidiano, però, non basta ancora. **E Viola prende la decisione di lanciare una nuova sfida**: «Erano anni che volevo partecipare alla **competizione di Birmingham di “cake design”**. Avevo sempre dovuto rinviare, ma quest'anno mi sono decisa e sono partita».

**Con tre diverse creazioni**, si iscrive a diverse sezioni della gara che ha visto competere oltre 150 artisti pasticceri: una **Esther the Wonder Pig Monna Lisa**, ispirata alla piggy più bella del mondo, **una Mandragola, omaggio alla sua saga preferita di Harry Potter**, e un **Krampus**, il demone del Natale tipico della tradizione del Nord Europa e Nord Italia: «Quanta emozione e quanta tensione – ricorda Viola che ha ultimato le sue creazioni il giorno stesso del suo arrivo in Inghilterra – Venerdì mattina i giurati le hanno visionate tutte e sabato in tarda mattinata si sono saputi i risultati. **Due bronzi e una**

**menzione!»**

Grande soddisfazione, dunque, per Viola che è uscita a testa alta da questa gara: «È stata una bellissima esperienza per ciò che mi ha dato. **Ho fatto incontri interessanti, scambi culturali importanti per me e la mia crescita.** All'estero la professione del “cake designer” è più diffusa e ho visto tecniche e ricevuto consigli preziosi».

Ora le tre sculture zuccherose sono esposte nella vetrina di Marchirolo. Mentre Viola sogna la prossima sfida: «Sempre all'estero, c'è più soddisfazione. **Anche se la vera sfida è quella di coinvolgere i mastri pasticceri italiani** in quest'arte ancora poco diffusa».

Alessandra Toni

alessandra.toni@varesenews.it