

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 pasticciare 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 pasticciare 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