Cake Design, siracusana la migliore di Sicilia: Arianna Alderuccio vince ad Agrigento

E’ la siracusana Arianna Alderuccio la vincitrice della seconda edizione del Concorso MandorlaFest di Cake Design. Manifestazione inserita nel cartellone della Sagra del Mandorlo in Fiore 2016 di Agrigento, ha visto sfidarsi 20 decoratori e decoratrici giudicati dal pastry chef, Giovanni Mangione, delegato provinciale Conpait.

“Se penso ad Agrigento mi viene in mente un’atmosfera magica, incorniciata dagli splendidi templi e dai profumatissimi mandorli in fiore ed è così che ho voluto rappresentarla con la mia torta, uscendo fuori dagli schemi e realizzando qualcosa di particolare e moderna tanto da chiamarla The enchanted Valley ovvero la valle incantata. Io la vedo come un quadro di arte contemporanea”, così Arianna Alderuccio spiega come è nata la torta che l’ha portata sul più alto gradino del podio.

“Ho creato gli scalini dei templi e mi sono spinta in altezza con dei parallelepipedi che ho sfumato con la tecnica dell’aerografo, richiamando l’effetto del tramonto e lì ho incastonato un dipinto scomposto dei templi. Al centro ho messo una dea fra i petali dei fiori con il mandorlo in fiore tatuato sul braccio. Il tutto incorniciato dai rami del mandorlo in fiore. A me questa torta dà un senso di magia, così come me lo dà Agrigento e spero di essere riuscita a trasmetterla ai presenti”.

Racconta poi della sua passione di sempre per l’arte e per i dolci, tanto da essere indecisa se frequentare la scuola alberghiera o l’istituto d’arte, scegliendo per quest’ultimo, senza però trascurare l’amore per la pasticceria. “Ultimati gli studi – dice – ho iniziato a lavorare la pasta di mais o porcelana fria e a fare dolci in casa. Guardando sul web la

preparazione di queste torte ricoperte e decorate ho iniziato a giocare con i dolci e a postare alcune foto su facebook”.
Contattata 5 anni fa dalla rivista Cake Design, Arianna tiene il primo tutorial. Da allora, la collaborazione con diverse pasticcerie e rinomati ristoranti del Siracusano; due anni fa, poi, l’assunzione in una nota e antica pasticceria, diventandone la cake designer ufficiale. Per lei un nuovo titolo in carniere dopo la Medaglia d’oro al concorso “I Sapori dell’Etna” di pochi giorni fa; il secondo posto all’Italian Cake Festival di Roma nel 2013 e la partecipazione ad ottobre 2015 al Guinness World Records con l’associazione Ancdi per realizzare la torta scolpita più grande del mondo (Arianna era rappresentante italiana).