

Indovina chi viene a cena?



Fotografia di Roberto Maggiani – Opera di Paola Azzolina

DIVORARE UN LIBRO

“Una deliziosa voluttà mi aveva invaso, isolata, staccata da qualsiasi nozione della sua causa. Di colpo mi aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i miei disastri, illusoria la sua brevità, agendo nello stesso modo dell’amore, colmandomi di un’essenza preziosa: o meglio, quell’essenza non era dentro di me, io ero quell’essenza.” (Marcel Proust - À la recherche du temps perdu - I, pp. 55-59, passim)

Maria Musik presenta

Paola Azzolina

eBook n. 4

Pubblicato da *LaRecherche.it*

Collana di arti varie
Indovina chi viene a cena



SOMMARIO

INTRODUZIONE

CHI VIENE A CENA

L'INTERVISTA

PHOTO GALLERY

CONCLUSIONI

COLLANA *INDOVINA CHI VIENE A CENA?*

INTRODUZIONE

di Maria Musik

Quante volte, cari lettori, avete pronunciato la memorabile frase: “Quel libro l’ho divorato!”?

A me è accaduto nel senso letterale della parola. Ho portato alla bocca un generoso pezzo di un tomo, ho cominciato a masticarne il primo boccone e poi, lentamente, gustandone il sapore vellutato e armonioso, l’ho mangiato sino all’ultima briciola.

Vi chiederete come abbia fatto a sgretolare copertina e pagine sotto i denti. Tornate alla foto di apertura, osservatela nei più piccoli particolari e, sebbene tramite una immagine, meravigliatevi: quello che vedete non è il piano di uno scrittoio ma una torta.

Se non l’avessi gustata, solo a guardarla dal vivo, neanche io ci avrei creduto tanto perfetti erano i particolari.

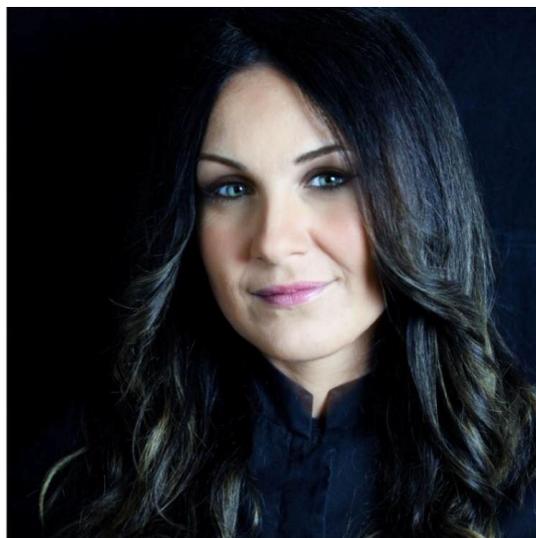
Come può un dolce essere, al contempo, un’opera d’arte e mantenere la propria peculiarità di deliziare il palato?

Ce lo spiegherà la mia ospite: **Paola Azzolina**. Questa cena, di certo, non deluderà, almeno per i desserts.

Bon appétit!

M. M.

Paola Azzolina è **pioniera del Cake Design** in Italia, con la sua curiosità, il suo amore per il bello e la Sicilianità nel sangue, trasforma il dolce classico in un pezzo artistico. Grazie al suo stimolo di stupire e di stupirsi, unito al suo estro, alle innumerevoli



prove e test sulle materie prime, oltre alla sete di conoscenza, riesce a soddisfare il desiderio di **creare incredibili torte artistiche** e di rendere protagonista del proprio lavoro chiunque segua i suoi corsi.

E riesce a farlo con la sua passionalità, pragmatismo e con la giusta motivazione, qualità maturate durante il suo polivalente percorso professionale e grazie alle numerose esperienze significative. Inizia il suo percorso, frequentando **corsi di Cake Design in Inghilterra**, di prestigiosi Maestri Pasticceri e Decoratori, e frequentando Corsi Professionali di Pasticceria e laboratori sul Cioccolato.

La passione per quest'arte sale, continuano i viaggi all'estero, con corsi di perfezionamento, lo studio, la biblioteca con numerosi volumi del settore si arricchisce giorno dopo giorno.

Nel **gennaio 2011**, apre a Roma **la sua Boutique**. Un negozio dedicato, a chi come lei ama l'arte e la pasticceria, altrettanto forma d'arte. Si concretizza così il sogno di raccogliere in un unico luogo, i golosi ed i curiosi di imparare.

Nel **2013** conduce la Prima Stagione di 25 Puntate del suo **Programma Televisivo "TORTE D'AUTORE"** in onda tutti i giorni su **La5 MEDIASET**. Nel suo programma racconta al suo pubblico come realizzare torte artistiche di ogni genere e le realizza selezionando le richieste che il pubblico le invia tramite posta. Si realizza per lei il desiderio di trasferire a chi sta in casa, tutte le indicazioni per poter replicare il suo lavoro.

Nell'**Ottobre 2013** idea e scrive **"LE TUE TORTE D'AUTORE"** per la Casa Editrice **DE AGOSTINI**; si concretizza così il sogno di raccogliere tutti i tutorial fotografici e descrittivi, per la realizzazione dei suoi dolci, in un manuale da trovare facilmente in tutte le librerie. Inizia la **collaborazione con aziende leader** nel settore sia in Italia che all'estero, svolgendo per loro un lavoro di formatrice per i loro clienti e di selezione delle materie prime destinate alla decorazione. Continua la sua esperienza di viaggio in tutta Italia ed all'estero come ambasciatore per queste aziende.

Nel **2014**, a grande richiesta, conduce la **Seconda e poi la Terza Stagione** di 25 ed ulteriori 35 Puntate del suo Programma Televisivo **"TORTE D'AUTORE"** in onda tutti i giorni su La5 MEDIASET. Richiesta in diversi

programmi televisivi RAI, specialmente nei periodi festivi, dove il dolce, specialmente se oltre ad esser buono è anche bello, continua a raccontare del suo mondo e di come chi la segue possa replicare da casa. Nel frattempo, continua a studiare, a lavorare nella sua Boutique in Roma, è **collaboratrice di rubriche e riviste di settore** sia in Italia che all'estero.

A causa della frequente assenza dalla sua Boutique, per via del lavoro di ambasciatore e di tutor nei corsi fuori sede, **redige un dettagliatissimo manuale operativo di pasticceria** e decorazione oltre che di gestione, stoccaggio e vendita, attraverso cui trasferisce tutte le informazioni in suo possesso in modo iper-dettagliato e facilmente fruibile, così da assicurare al suo preziosissimo staff di poter procedere senza imprevisti anche in sua assenza. Il metodo funziona e viene nel tempo replicato, personalizzandolo, per altre aziende.

Viaggia molto per lavoro, tutta Italia, Svizzera, Turchia, U.S.A., Regno Unito e, ciliegina sulla torta, anche in Australia.

Continua a trasferire la sua conoscenza ai suoi studenti delle **Scuole Professionali di Pasticceria di Roma** in cui insegna e nei suoi **corsi di formazione amatoriale** polivalenti.

L'INTERVISTA

Invitare a cena Paola Azzolina metterebbe in imbarazzo rinomati chef, immaginate il mio scoramento nel dover scegliere un luogo adatto ad accogliere una donna che è chef, maestra pasticcera, esperta in allestimenti per eventi, consulente e, per giunta, un'artista a tutto tondo.

Chi la segue sui social sa che con lei nulla può darsi per scontato o impossibile da realizzare. Con le sue opere si può allestire la boutique più rinomata o arricchire una mostra di plastici perfetti che riveleranno la loro “dolce anima”.

Quindi, meglio evitare scelte improbabili. La mia sparuta cucina andrà benissimo per una chiacchierata tra donne... tanto il dolce lo porterà lei.

Ma eccola.

“Buonasera Paola e benvenuta. Iniziamo con una domanda di rito: se dovessi definirti in una parola o semplice frase, quale sarebbe?”

Buonasera Maria, è un piacere essere qui con te. È molto carina questa cucina... piccina ma molto ben organizzata!

Se dovessi definirmi con una frase?

“Atipica in rivoluzione”.

Quali sono i maestri che hanno connotato e connotano la tua formazione? Quali, se ce ne sono, hanno suggestionato il tuo percorso e tutt'ora influiscono sulle tue creazioni e sulle altre tue attività professionali?

Maestri ne ho avuti di bravi e bravissimi ma, ad oggi, posso assicurarti che molte persone hanno contribuito alla mia formazione e crescita professionale. Tanti sono gli spunti, i dettagli, gli scambi reciproci con numerosi colleghi dalla grande esperienza e competenza e non dimentico certo quanto mi abbia forgiato l'insegnamento.

Attraverso gli allievi ho imparato a conoscere non solamente le tecniche e tecnologie della pasticceria ma ho anche acquisito una specifica competenza trasversale inerente il comportamento umano. E ne sono felice.

Come hai iniziato e perché? Mi riassumi la tua storia?

Tutto ebbe inizio per caso. Sono sempre stata una persona creativa. Mi ricordo che da piccola costruivo i teatrini, quelli dei Pupi. Ovviamente in modo artigianale e con materiali poveri soprattutto cartone. A sette, otto anni già cucivo a macchina e decoravo. E, soprattutto... la pasticceria! Delizie di ogni genere preparate in compagnia della mia tata già dai cinque anni.

In età giovanile, lavoravo come consulente finanziario e, durante un viaggio di piacere in Inghilterra, è nato l'amore.

Ho lasciato quel lavoro per la pasticceria. Ed oggi la fatica di ogni giorno ha un aspetto molto diverso, molto piacevole.

Come avviene per te il processo creativo?

Il processo creativo... La immagino una domanda che presuppone una risposta molto strutturata. Per me, però, è piuttosto semplice e naturale.

- 1) Vedo per caso un oggetto, un soggetto oppure sento una parola, una frase.
- 2) Nasce l'idea. È spontanea. È invadente. Solitamente è strampalata... e, molto, spesso non esiste già.
- 3) Valuto la fattibilità e l'utilità.
- 4) Creo il prodotto. Che sia una decorazione o lo sviluppo di un prototipo o di una ricetta.

Altra domanda "banale" ma non per questo del tutto usurata. Le donne sono spesso emarginate o, comunque, diminuite nel mondo del lavoro e dell'arte, in particolare nel nostro Paese. Ci vuoi raccontare la tua esperienza di donna che, almeno a guardare dal di fuori, si è imposta con successo nel suo campo?

Ti ringrazio moltissimo per questa domanda.

Sì. È vero. E se me lo chiedi davanti al giudice, ti dico che ho anche le prove.

Per carattere, ho sempre provato ad aprire le porte. Poi, trovatele chiuse, ho tentato ancora. Se non riesco a dischiuderle, non mi arrendo: cerco una finestra, un abbaino, un comignolo. Se, comunque, non ottengo risultati allora mi fermo e vado altrove; se dopo aver accresciuto ed affinato le

mie capacità, ho ancora voglia di aprire quella porta, ci riprovo e riprovo ancora. Con calma. Anche se, molto spesso, le “nuove porte”, spalancate con maggiore facilità, si son sempre rivelate migliori delle chiuse.

La cosa che mi fa sentire più a disagio dell’essere donna in un mondo ancora troppo maschilista, sono le donne che si affermano e si trasformano in uomini mancati. Si può rinunciare a tutto pur di...?

Quale ruolo, se ne ravvisi uno, ricopre un’artista come nella società? In ciò che fai c’è una qualche “utilità sociale”? Altrimenti, quali sono gli obiettivi che ti prefiggi e la finalità ultima del tuo agire artistico?

In realtà svolgo altre attività con mera e pragmatica finalità di utilità sociale. L’arte, però, supporta tutto in toto perché racconta attraverso immagini, colori, masse, suoni ciò che raccontato diversamente non stupirebbe e non solleciterebbe l’introspezione.

Che cosa ti differenzia dai tuoi contemporanei? Insomma, qual è la tua “unicità”?

Il colore e l’idea.

È opinione comune che ogni artista abbia le proprie “ossessioni”, leitmotiv che ricorrono nelle sue opere. Tu ne hai? Se sì, quali?

Non credo di averne.

A volte le tue creazioni sono di un realismo assoluto tanto riproducono l'oggetto prescelto con fedeltà; altre tue opere sono invece ispirate ad un design quasi "fanciullesco" simile alle illustrazioni di un libro per l'infanzia. Altre ancora, invece, hanno un'ispirazione onirica. Qual è il rapporto tra immaginazione e realtà?

Il rapporto è 1:1 e dipende solo da fattori apparentemente banali.

C'è il sole? Fa freddo? Sono felice? Sono pensierosa o curiosa? I miei lavori sono lo specchio del mio essere persona e del mio stato d'animo. Dietro ad ognuno, c'è sempre un pezzo di me, una mia emozione: questo è certo.

Hai incontrato difficoltà a farti conoscere?

Ho perseverato e continuo ancora oggi, giorno dopo giorno.

Chi è e com'è il tuo cliente tipico? Il pubblico che ti segue? Che rapporto avete?

Il mio cliente tipico ha una fascia di età compresa tra gli uno e i novant'anni. Uomini e donne. pasticceri, avvocati, designer, militari, insegnanti, operai, medici, casalinghe, e tutti rigorosamente golosi e curiosi... il rapporto è affiatato, di supporto, costante e attuale.

“Ogni lettore, quando legge, legge se stesso. L’opera dello scrittore è soltanto una specie di strumento ottico che egli offre al lettore per permettergli di discernere quello che, senza libro, non avrebbe forse visto in se stesso”. Che cosa pensi di questa frase di Marcel Proust, tratta da “Il tempo ritrovato”? Può esserci una connessione con la tua esperienza? Tradotto: chi si rivolge a te come cliente o semplicemente segue l’evolversi delle tue creazioni, può nelle tue opere vedere se stesso?”

Sai... il rivedere se stesso ha per me un doppio significato.

Il riconoscersi in un pezzo d’arte, spesso, racconta di un passaggio in purgatorio della propria anima. La ricerca di profondità e conoscenza di se stessi è talvolta un passaggio che tutti noi, prima o poi, siamo costretti ad attraversare. Molte volte l’esigenza di esprimersi in chiave artistica nasce da una chiara consapevolezza del sistema in conflitto con il proprio essere oppure un analfabetismo funzionale correlato ad una spiccata sensibilità d’animo... e non sempre, anzi, quasi mai le due dimensioni convivono. Spesso, nei fruitori dell’arte si riscontra solo la prima delle due ed è per questo che diventano fondamentali le figure professionali che riescono a tradurre un linguaggio non immediatamente comprensibile al pubblico. Più semplicemente, invece, altre persone riescono a riversare nell’arte e nell’arte della pasticceria, la propria necessità di trovare momenti di silenzio per se stessi oltre alla soddisfazione, immediata ed appagante, nella realizzazione pratica. La firma, invece, racconta del proprio gusto estetico e della propria personale visione, che spesso trova una contaminazione di tipo commerciale.

Hai scritto manuali, libri, fatto interventi critici, hai recensito le creazioni di altri? Ci racconti la tua esperienza di autrice e di esperta?

Ho ideato e scritto “Le Tue Torte d’Autore” per la casa Editrice De Agostini, un’opera dedicata alla decorazione dei dolci di cui vado molto fiera. Inoltre, ho ricevuto altre due richieste da parte di case editrici altrettanto importanti che però non hanno avuto seguito perché, in quel preciso momento, non mi sentivo “pronta”. Ho poi realizzato un altro libro di ricette per un’azienda. Sì, ho scritto libri anche per altri.

In merito alle recensioni su lavori di altri, ti rispondo negativamente. Sono troppe le variabili strettamente personali, di esperienza di lavoro nonché di vita che contribuiscono alla stesura di un articolo piuttosto che di un libro e non sempre si ha la possibilità di interagire con l’autore a sufficienza da poter capire di che pasta sia fatto e quali siano le fondamenta di quella scrittura; quindi, essendo a conoscenza del valore di una mia eventuale recensione, ho quasi sempre preferito astenermi dal farlo.

Piuttosto mi sarebbe tanto piaciuto realizzare una raccolta delle esperienze con i clienti. Che appunto, di lavoro fanno i clienti. Nel bene e nel male. E mentre ti dico questo... sorrido sotto i baffi (di cioccolato).

In relazione alla tua attività, qual è l'apprezzamento più gradito che hai ricevuto? ... e la critica più "dolorosa"?

L'apprezzamento più gradito... direi la continua frequenza, assidua nel tempo, delle mie corsiste.

La critica più dolorosa? Quelle che ho ricevuto quando ancora non ero in grado di comprendere e differenziare le critiche dettate dall'invidia (che quindi non avevano nessun peso; al contrario, confermavano il mio operato) e le critiche costruttive che quindi hanno contribuito alla mia crescita professionale e al miglioramento. Le altre... rientrano nel testo divertente che scriverò sui clienti.

Quali passioni coltivi, oltre la tua professione/ arte?

Nel tempo che mi rimane, soprattutto la sera, mi interesso di matematica e fisica, leggo libri di politica e marketing, realizzo pezzi in materiali da costruzione (legno, gesso, vernici, ecc.) frequento club che hanno lo scopo di supportare gratuitamente, privatamente e senza scopo di lucro la comunità e, soprattutto, trascorro tutto il tempo che posso a pensare. Seduta, in silenzio, a pensare.

Vuoi aggiungere qualcosa? C'è una domanda che non ti è mai stata posta e alla quale vorresti dare risposta?

In realtà, preferirei avere la possibilità di poter porre io una domanda, per quale mi piacerebbe ricevere almeno una risposta.

“Nella fase di approccio e di valutazione del lavoro di un artista, qualsiasi sia l'ambito di applicazione della sua arte, vi siete mai chiesti di cosa sia stata fatta realmente la strada che lo ha condotto fino a lì?”

È giunto il momento di lasciare spazio alle opere di Paola.

Ce n'è per tutti i gusti, per gli occhi e per il palato.

A voi la scelta!

Magari scoprirete il sopito desiderio di imparare da Paola alcuni segreti per esprimersi “con gusto”.

PHOTO GALLERY

Una premessa d'obbligo.

Le fotografie, per quanto di buona qualità, non rendono a pieno la competenza artistica di Paola Azzolina. Ho visto da vicino una sua torta e il sostantivo mi è sembrato inadeguato, specie ripensando ai miei dolci casalinghi: stavo ammirando una “scultura” di un realismo impressionante ed essendo un'amante appassionata dell'arte dello scolpire, vi assicuro che non è così facile stupirmi. Un tutto tondo e, per giunta, includente l'implicito invito “mangiami” al posto del desolante (benché necessario) divieto “non toccare”? La risposta alle mie preghiere!

E se di fronte ad alcune immagini penserete, scettici, “ma è un normale set di oggetti”, vi starete sbagliando di grosso.

Fate come Tommaso: contattate Paola Azzolina, anche tramite social, e provate per credere.

Per ora, dovrete accontentarvi di un assaggio visivo.

Gentilissimi lettori, benvenuti nel mondo di Paola e, ricordate: “È una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano. (Alain Ducasse).

«Non voglio dire che non mi interessi diventare ricca e celebre. Sono cose che ho in programma, e un giorno o l'altro cercherò di raggiungerle; ma, se dovesse succedere, il mio ego me lo voglio portare appresso. Voglio essere ancora io quando mi



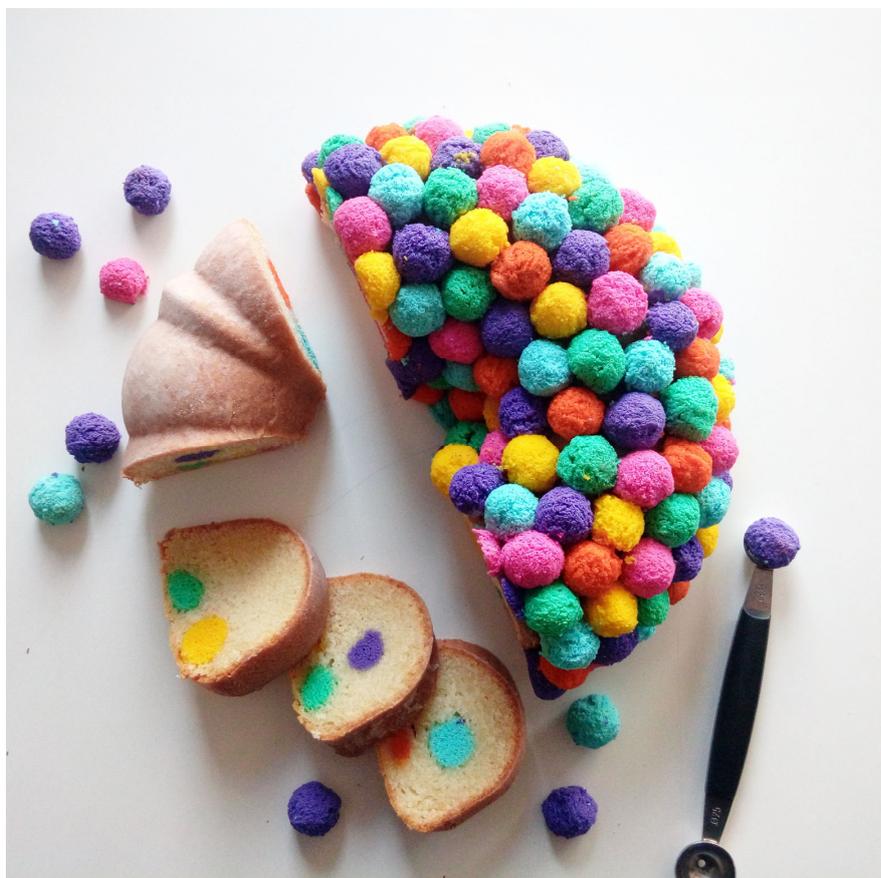
*sveglierò una bella mattina e andrò a fare la prima colazione da Tiffany.»
(Colazione da Tiffany di Truman Capote)*





«Chi non è abbastanza ricco per farsi fare un impermeabile esilarante o un abito catastrofico, si butti alle carte colorate o alle vernici economiche: due soldi e un po' di quella fantasia che brulica in fondo a ogni cervello italiano, gli basteranno per offrire all'umanità il suo obolo di varietà e di leggerezza.»

Chi non ha neanche i due soldi, si serva di ciò che gli capita sottomano, si ammanti di gesti strambi e di smorfie irreali» (Corra, È bene dipingere subito il mondo, 1916)





«Basta che un rumore, un odore, già uditi o respirati un tempo, lo siano di nuovo, nel passato e insieme nel presente, reali senza essere attuali, ideali senza essere astratti, perché subito l'essenza permanente, e solitamente nascosta, delle cose sia liberata, e il nostro vero io che, talvolta da molto tempo, sembrava morto, anche se non lo

era ancora del tutto, si svegli, si animi ricevendo il celeste nutrimento che gli è così recato. Un istante affrancato dall'ordine del tempo ha ricreato in noi, perché lo si avverta, l'uomo affrancato dall'ordine del tempo.»

(Marcel Proust da Alla Ricerca del tempo perduto)

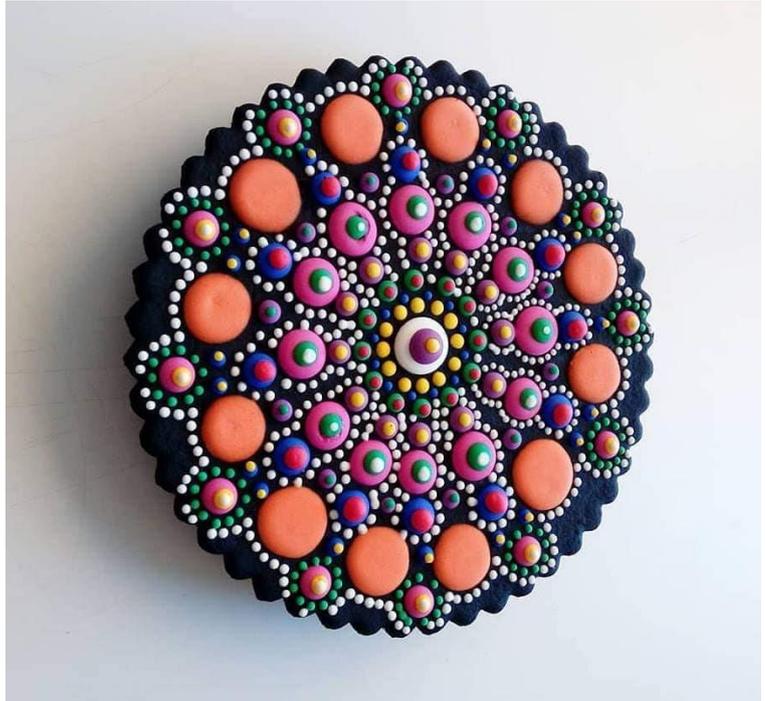




«Dobbiamo essere grati alle persone che ci rendono felici. Sono i premurosi giardinieri che fanno fiorire la nostra anima.» (Marcel Proust)

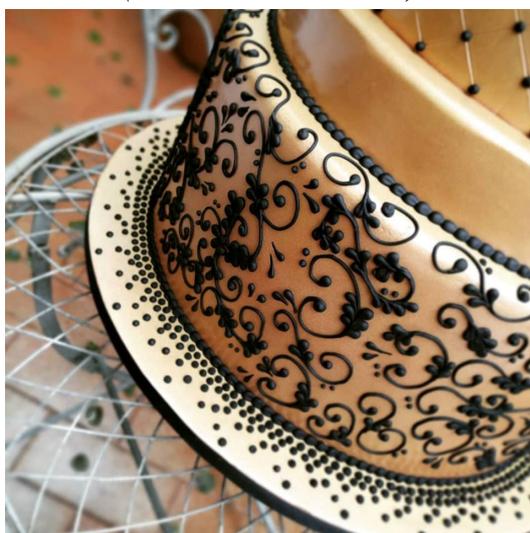


«La meraviglia di una casa non sta nel fatto che vi ripara e vi riscalda, né nel fatto che ne possediate i muri. Ma bensì nel fatto che essa ha lentamente deposto dentro di noi provviste di dolcezza» (Antoine de Saint-Exupéry)





*«I dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio.»
(Leonardo da Vinci)*





“I giochi sono miniature del mondo, utili a un bambino per sentirsi gigante. Aiutano a crescere sopportando l’inferiorità.» (Erri De Luca)



In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto



fantanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere. (Daniel Pennac)



CONCLUSIONI

Eccoci arrivati al dolce.

Una dedica: “I dolci in tavola sono come i concerti barocchi nella storia della musica: un’arte sottile. *(Isabel Allende)*”.

Ringrazio Paola Azzolina per la disponibilità nel condividere con noi la sua esperienza e la sua arte.

Le auguro di toccare vette sempre più alte e di farsi, sempre più, ambasciatrice nel mondo di un Made in Italy al femminile che coniuga arte e gusto.

A voi lettori il consueto invito a lasciare un vostro commento, un pensiero, un augurio per la nostra ospite... anzi, in questa particolare occasione, la risposta alla sua domanda:

“Nella fase di approccio e di valutazione del lavoro di un artista, qualsiasi sia l’ambito di applicazione della sua arte, vi siete mai chiesti di cosa sia stata fatta realmente la strada che lo ha condotto fino a lì?”.

- 1) [Disegnare è la mia vita](#), Lisa Merletti
- 2) [Il bestiario dorato](#), Camilla Schettino Montesano
- 3) [Persona](#), Gianluca Colitta

Questo libro elettronico (eBook) è un *Libro libero* proposto in formato pdf da *LaRecherche.it* ed è scaricabile e consultabile gratuitamente.

Pubblicato nel mese di giugno 2019 sui siti:

www.ebook-larecherche.it

www.larecherche.it

eBook n. 4

Collana a cura di Maria Musik

Revisione e pubblicazione di Roberto Maggiani

Per contatti: ebook@larecherche.it

[Senza l'autorizzazione degli autori, è consentita soltanto la diffusione gratuita dei testi e delle immagini in versione elettronica (non a stampa), purché se ne citino correttamente autore, titolo e sito web di provenienza: www.ebook-larecherche.it]

*

Il curatore e l'artista, con la pubblicazione del presente eBook, dichiarano implicitamente che tutto il materiale da loro proposto e qui pubblicato, è di loro creazione e/o proprietà, non violano in nessun modo le leggi sul diritto d'autore, e danno esplicito consenso alla pubblicazione del materiale, edito e/o inedito che sia, in esso contenuto, sollevando *LaRecherche.it* e i suoi redattori da ogni responsabilità riguardo diritti d'autore ed editoriali. Qualora la proprietà intellettuale del materiale fosse già stata ceduta a terzi, dichiarano, sotto la propria responsabilità, che il materiale fornito e qui pubblicato, per scadenza avvenuta dei relativi contratti, è esente da diritti, o, nel caso di contratti ancora in corso, dichiarano che il detentore dei diritti consente la libera e gratuita pubblicazione del materiale qui pubblicato.