

20 Febbraio 2017

## In cucina con l'autrice di... ?Cakegardenproject?

Monica Sgandurra è un architetto del paesaggio che esprime tecnica e creatività legando giardini e dolci. Il risultato è una vera e propria opera d'arte

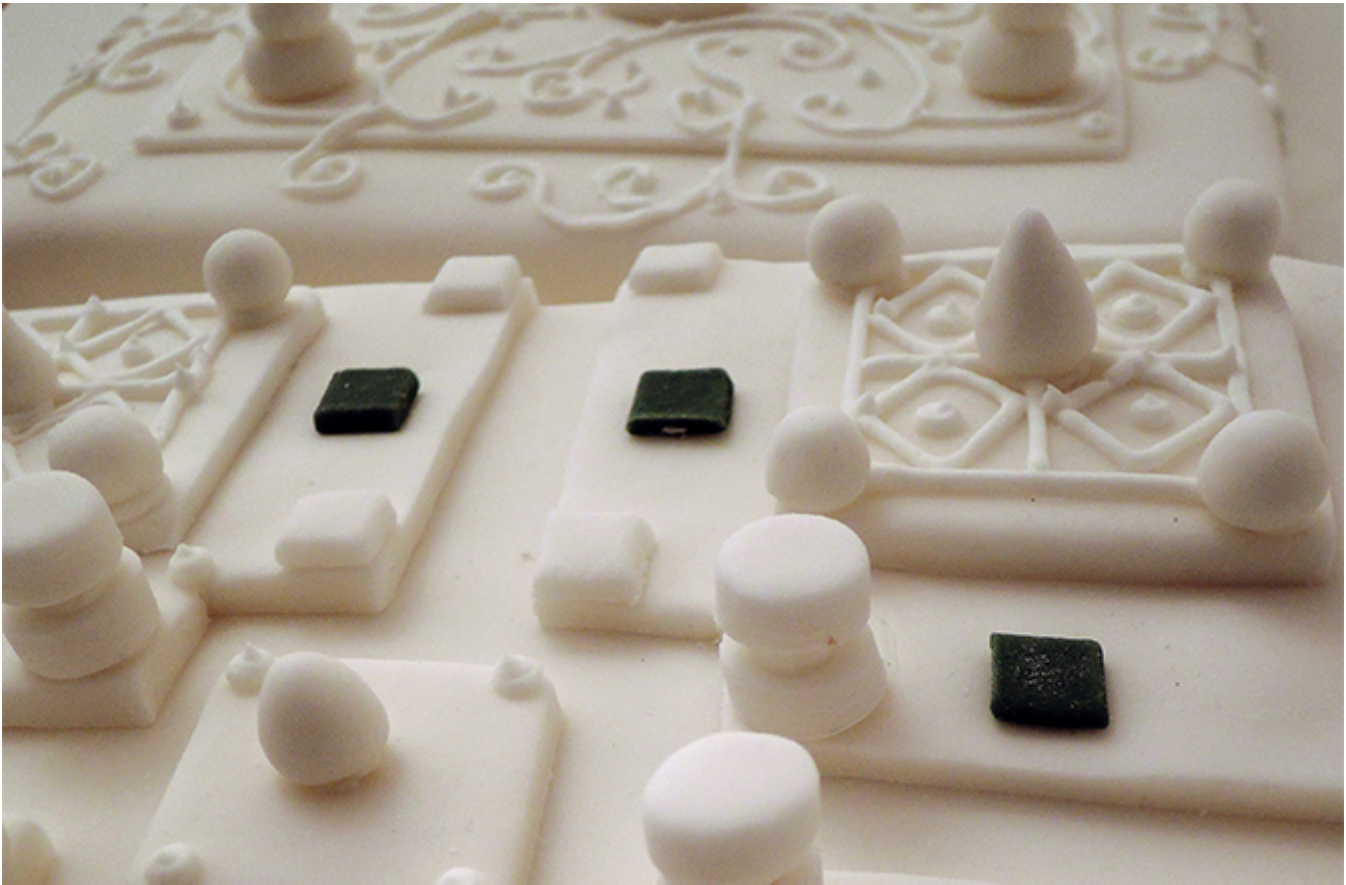


Foodblogger

Giardini e dolci non sono poi così lontani tra loro: entrambi offrono bellezza, gioia e sono capaci di creare piccoli momenti di incanto. Parola di **Monica Sgandurra**, architetto del paesaggio e autrice del blog **?Cakegardenproject?** [1], che nelle sue esplorazioni passa da un progetto per un giardino a pan di spagna e crema chantilly con grande disinvoltura, come se fossero entrambi il risultato di un'unica meravigliosa idea creativa. Non c'è dunque da stupirsi che le sue opere siano arrivate persino al **Maxxi di Roma** [2]. Sentiamo cosa ci racconta...

**Un architetto che crea spazi golosi e bellissimi. Monica, come è nata l'idea di creare ?Cakegardenproject??**

Sono un architetto del paesaggio, un lavoro bellissimo ricco di sfaccettature, fatto di curiosità, sguardi e bellezza. Il mio blog è nato cinque anni fa proprio per mettere in relazione due mie passioni, il paesaggio-giardino con la pasticceria, un altro mondo pieno di possibilità progettuali, nel quale la tecnica e la creatività sono azioni che si intrecciano continuamente. Cakegardenproject è nato proprio per parlare di queste due dimensioni creative che hanno storie spesso simili se non, in alcuni casi, coincidenti. Giardini e dolci sono due ambiti estetici nei quali adoro sperimentare.



### **Architetto, cakedesigner, pasticcera o foodblogger?**

Sicuramente architetto, anzi paesaggista. Non sono una cakedesigner e meno che mai una pasticcera: questi sono mondi professionali nei quali posso solo affacciarmi con curiosità e desiderio di imparare qualche nozione tecnica. Foodblogger? Forse blogger poiché, nei miei post, cerco di unire le ricette con descrizioni, percorsi, immagini di situazioni che mi hanno ispirato e guidato nel progetto del dolce. Spesso racconto le storie di alcuni dolci che mi hanno incuriosito partendo da un vero e proprio lavoro di ricerca.

### **Ti dedichi soprattutto ai dolci. Pensi che esprimano al meglio la tua idea di bellezza e piacevolezza a tavola?**

Realizzo e racconto di dolci perché fin da piccola i dolci sono stati un mezzo per essere più facilmente accettati. Con un dolce in mano si è accolti con un sorriso, qualche volta con meraviglia. Le persone lo vedono come un dono, un piccolo momento di felicità e difficilmente deludono le aspettative. E poi come i giardini danno felicità, creano empatia, serenità, riescono a costruire piccoli momenti di incanto. La bellezza e la ricerca dell'armonia sono da sempre parte del mio lavoro.



**Quando proponi una ricetta proponi anche un percorso che valorizza le produzioni locali e che racconta il paesaggio. Un caso è quello della torta di mele di Ferrara e del Melo Durello. Perché questa scelta?**

Le produzioni locali sono una ricchezza del nostro paese. I dolci caratteristici di una città e del suo territorio sono il risultato del legame tra l'uomo, i prodotti e il paesaggio, sono una piccola porzione della storia, così come lo sono le architetture, i giardini, gli spazi pubblici, le opere artistiche, la letteratura e la musica.

**I tuoi dolci sono vere e proprie opere d'arte: richiedono tempo e ricerca. Fai anche bozzetti con tanto di riferimenti storico-culturali. Qual è la scintilla che fa nascere una ricetta?**

Sono una progettista per cui quando penso a un nuovo progetto, che sia un giardino o una cake, il processo di ideazione è sempre lo stesso. Le idee arrivano facendo altro. Si tratta spesso di collegare sensazioni, immagini, visioni che affiorano quando si cerca una forma e un significato al "racconto". Il disegno e la fotografia sono poi momenti progettuali per me molto importanti. Prefigurare una torta o un giardino attraverso uno schizzo significa mettere a fuoco ciò che si è delineato nella mente. Disegnare non è solo illustrare, ma è un momento di azione progettuale nel quale si ripercorrono le idee e si capiscono le potenzialità di quel progetto.

**Il progetto "Cakegardenproject" è diventato anche una mostra e poi un libro. Che tipo di percorso hai proposto ai visitatori/lettori?**

"Cakegarden. Esplorazioni tra dolci e giardini" [3] è un libro che ho scritto ormai quasi due anni fa, nel quale giardini e dolci si incontrano magicamente. Non è un libro di ricette, anche se ogni capitolo ne ha una. È un libro sulla creatività nel quale narro storie di pasticceri, di viaggi, dolci che nascono in un luogo e arrivano in un altro, di paesaggi e giardini che mi hanno ricordato o ispirato un dolce. È un libro scritto per far capire come la creatività sia ricca di sfaccettature e sia capace di donare grande felicità.

Le mie torte sono state oggetto di un paio di mostre, l'ultima delle quali si è svolta l'anno scorso al Maxxi di Roma [2] che ha accolto una gigantesca torta che descriveva un tratto del paesaggio costiero romano e il suo



progetto di valorizzazione. In un primo momento, davanti a dolci come questi, nei visitatori si coglie lo stupore, sono meravigliati, poi cresce la curiosità e l'attenzione per i dettagli. Questo percorso invita a mettere a fuoco sensazioni, ricordi e capacità di giudizio.

### **Zucchero di canna o zucchero raffinato? Hai delle preferenze?**

Zucchero di canna sempre, anche se per alcuni dolci non è indicato. Si possono comunque trovare alternative se si preferisce non utilizzare lo zucchero raffinato.

### **Aiutaci a creare una piccola, semplice e dolce architettura per conquistare i commensali. Cosa ci suggerisci? Siamo pronti a metterci al lavoro!**

La torta tiramisù [4], un dolce che piace davvero a tutti! È facilissimo, basta avere dei savoiardi, pandispagna, alcune tazzine di caffè, uova, panna, vaniglia, cioccolato, cacao, mascarpone e zucchero. Quando ho raccontato questo dolce nel mio blog ho pensato subito al circolo di pietre di Stonehenge. Ho posizionato i savoiardi nella tortiera come le pietre in questo luogo magico...



### **Potrebbe interessarti anche**

In Cucina con l'autrice di "Io così come sono" [5]

In Cucina con l'autrice di "Ideericette" [6]

In Cucina con l'autrice di "Mangia che ti fa bene bimbo" [7]

---

### **Links**

[1] <http://cakegardenproject.com/>

[2] <http://www.fondazionemaxxi.it/>

[3] <https://www.ibs.it/cakegarden-esplorazioni-tra-dolci-giardini-libro-monica-sgandurra-sgandurra-monica/e/9788865481240>

- [4] <http://cakegardenproject.com/2014/10/tiramisu-cake-compleanni-a-gogo.html>
- [5] <https://territori.coop.it/cultura/cucina-con-lautrice-di-io-cos%C3%AC-come-sono>
- [6] <https://territori.coop.it/cultura/cucina-con-lautrice-di-ideericette>
- [7] <https://territori.coop.it/cultura/cucina-con-lautrice-di-mangia-che-ti-fa-bene-bimbo>