

## L'AQUILANA SARA BOLOGNA, LA "MAGA" DELLE TORTE

17 Ottobre 2011

---

L'AQUILA - Cascata di ricci biondi, sguardo affilato, sorriso affabile. Sara Bologna, aquilana, trentenne o giù di lì, è la maga aquilana delle torte.

Le sue realizzazioni fantasiose, colorate, complicate, fanno bella mostra in vetrina. Ma non si tratta di una pasticceria, è una vetrina virtuale, quella della rete sociale di *Facebook*, dove le torte di Sara spopolano.

Non è un lavoro, anche se lei si occupa di ristorazione con il fratello Omar nel ristorante "CasaBologna" che hanno aperto a Sant'Eusanio Forconese (L'Aquila).

Quello dei dolci è solo un hobby, Sara lo ripete di continuo, e non vuole cambiare, "sennò non mi divertirei più". Un hobby di creatività, e ce ne vuole per modellare nelle forme più svariate la pasta, "quella americana a base di zucchero, che va ammassata e ti consente di sbizzarrirti, non come le 'ostie' stampate che ammazzano la fantasia".

La gente guarda le foto sul social network, commissiona le torte a forma di bomba, di libro, di cavo elettrico o di orsetto, e poi le mangia (lei invece no). Lamentele? Mai.

Non diventerà un lavoro, neanche se studierà, "spero di fare qualche altro corso", e non vuole pensare ai concorsi, "non sono pronta".

Al massimo Sara accetterebbe di fare la "musa", l'ispiratrice, in una pasticceria spettacolosa come quelle degli States. "All'Aquila ce ne vorrebbe proprio una".

### [GUARDA LA FOTOGALLERIA](#)

Com'è nata questa passione?

Quindici anni fa, da autodidatta, comprando riviste di dolci, libri e fascicoli, infatti ne ho una marea. Non ho avuto un maestro: a mia madre piace fare dolci, ma non decorazioni. Mi dispiace non avere seguito un percorso, una scuola, ma da questo punto di vista L'Aquila non offre niente, mi dovrei spostare a Roma o a Bologna e non ho tempo.

Hai mai pensato di farlo diventare un lavoro?

No, è sempre rimasto un hobby, non ho mai voluto cambiare. Non voglio sentirmi obbligata, se diventasse un lavoro sarebbe un obbligo, anche se, capiamoci, non dico mai di no a nessuno. Tanti mi dicono che dovrebbe essere questo il mio lavoro, ma non ci riuscirei.

Quante torte fai e come ti fai pubblicità?

Ne faccio tante, quasi sempre nel fine settimana: lauree, cresime, matrimoni, tutto avviene attraverso il passa parola. La mia unica pubblicità è *Facebook*, e devo dire che sta avendo un'ottima riuscita: i commenti sono positivi!

Qual è stata la tua migliore realizzazione?

Quella per una laurea in filosofia. Nelle altre cercavo e cerco spunto da altre torte già fatte, quella, invece, è nata al 100 per cento da me, senza suggerimenti esterni.

Come progetti un tuo lavoro?

Per prima cosa parlo con l'interessato, vedo se ha una sua idea e in quel caso cerco di capirla. Cerco di capire se la vuole appariscente o magari semplice. Dopodiché mi metto con carta e penna e faccio alcuni schizzi di quello che potrebbe venire fuori. Il progetto poi cambia, mi vengono continuamente idee mentre lavoro, magari elementi in più che si possono inserire in corso d'opera. È un lavoro molto di fantasia!

Qualcuno si è mai lamentato?

Premetto che io per prima sono molto critica: che una torta non piaccia a me è facilissimo, vedo sempre errori in tutte. Ma gli altri non mi hanno mai segnalato difetti particolari!

La più strana che ti hanno commissionato?

Una a forma di bomba con tanto di timer, me l'ha chiesta un ragazzo un po' scapestrato per un compleanno. Di solito la gente non chiede cose difficilissime, sono io che mi metto nei guai perché mi piace osare: quasi sempre si parte da un progetto semplice, che poi però arricchisco.

Perché non partecipi a qualche concorso di pasticceria?

Non mi sentirei pronta, non penso di avere la necessaria preparazione. Qualche anno fa ho provato in un piccolo concorso qui all'Aquila, a Tornimparte, con molti partecipanti. Il primo anno ho vinto il primo premio, quello successivo il primo e il terzo. Poi ho smesso perché c'erano cose che non mi piacevano.

Come migliorerei la tua preparazione?

Ho fatto un corso lo scorso marzo qui all'Aquila, sull'uso della pasta di zucchero e la decorazione. Devo dire che mi ha aiutato tantissimo, infatti ora ne sto cercando altri, il più possibile vicino perché non mi posso allontanare per molti giorni.

Ma per i tuoi compleanni le torte te le fai da sola?

Ci credi che invece non me la faccio? Piuttosto mi oriento sulle torte gelato, qualcosa che non c'entri niente con la classica, quel giorno ho il rigetto!

Magari non ti piacciono quelle delle altre pasticcerie...

Sul gusto non critico perché di solito non le mangio, quanto all'aspetto estetico, però, sulle pasticcerie dell'Aquila ci sarebbe molto da dire...

Insomma, ci vorrebbe una nuova pasticceria...

Di quelle all'americana, con queste torte molto decorate e bellissime. Purtroppo non c'è chi osa. Io oserei, ma non sono la persona giusta perché lo faccio per hobby.

E se ti dovessi sposare a chi farai fare il dolce?

Purtroppo una torta di matrimonio va fatta il giorno stesso, al massimo il giorno prima, sarebbe materialmente impossibile, non lo potrei fare per tutti i preparativi che ci sono prima delle nozze. Però, a differenza che per il compleanno, questa mi piacerebbe molto farla: almeno me la faccio come mi piace, e se non mi piace è solo colpa mia!