Tutti pazzi per il cake design, video da un milione di visualizzazioni

ca-screenshot-video-cake-design-543416cc

Cosa sarebbe un compleanno senza una bella torta? Deve averlo pensato anche **Davide Comaschi**, World Chocolate Master 2013 e direttore del **Chocolate Academy Center Milano Barry Callebaut**, quando ha deciso di rendere speciale con un decoro fatto a mano la torta - rigorosamente al cioccolato - per festeggiare il compleanno di Marta, una delle giovani collaboratrici della scuola di alta specializzazione.

Con la sicurezza di chi lavora in pasticceria da tutta la vita e l'abilità di chi con il cioccolato riesce a costruire sculture di oltre due metri, in meno di un minuto Comaschi disegna con cioccolato bianco e un cornetto una decorazione classica sul bordo del dolce: le linee si intrecciano in modo millimetrico, la scena viene ripresa dalla stessa Marta e **il video viene pubblicato sui profili Instagram e Facebook** di Davide Comaschi venerdì 23 febbraio.

In modo inaspettato e in brevissimo tempo il video diventa **virale** e fa il giro del mondo: viene **visualizzato da oltre un milione di persone sui social**; su Instagram viene salvato oltre 8mila volte, 23.770 utenti decidono di dedicargli un "cuore" (il vecchio "Mi piace") oltre 600 lo commentano complimentandosi in italiano, inglese, cinese, giapponese, spagnolo, portoghese, francese, tedesco, svedese e arabo. Ai complimenti sono seguite tantissime richieste private, che sono andate da consigli di pasticceria alle richieste di matrimonio. Su Facebook più di 3500 persone decidono di postare il video sulle proprie bacheche, condividendolo; i "Mi piace", "Cuoricini" e "Wow" sono oltre 3.000; il video in 4 giorni è stato visto per quasi 190.000 minuti, più di 4 mesi.

Questi dati, davvero impressionanti, non sono passati inosservati e diverse piattaforme e testate internazionali, da *Bored Panda* a *Taste of Home*, hanno chiesto di poter condividere il filmato: la passione per il cake design e per il cioccolato non ha davvero limiti.