Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

sugar-queen-1-3a6771e9

Sugar Queen è un **laboratorio di pasticceria di design con caffè, lounge bar e boutique di prodotti per il cake design**, gestito dalla napoletana Giada Baldari. Ma “Sugar Queen” è anche il titolo del libro (edito dalla Sperling & Kupfer) che Cristina Zagaria, giornalista nella redazione napoletana di un noto quotidiano, ha dedicato alla storia di Giada. E’ proprio a Cristina che abbiamo chiesto di raccontarci cos’è il Sugar Queen.

“E’ un negozio piccolo ma molto particolare: un laboratorio di pasticceria e un piccolo bar pieno di fate, gnomi e folletti. E’ un posto molto francese, insolito per Napoli. Si trova lungo la strada che percorro fra casa e redazione, e mi ha subito incuriosito, sebbene io non ami le torte. Sono entrata, e dopo qualche chiacchierata con Giada, nel corso di lunghissime colazioni, è nata l’idea del libro”.
Sugarqueen 2

Fra un caffè e un macaron, Cristina apprende la storia di Giada, trovandovi motivi di interesse e affinità: “Giada Baldari è una pioniera del cake design, avendo iniziato già cinque anni fa. Inoltre **è stata una delle prime ad adattare le torte americane, molto coreografiche, al gusto italiano**. Siamo entrambe mamme, ed entrambe abbiamo sperimentato la difficoltà del rientro nel mondo del lavoro dopo la maternità. Lei voleva fare il magistrato. Lavorava in uno studio legale, ma quando è rimasta incinta del secondo figlio gli spazi per lei si sono chiusi”. Così nella vita professionale di Giada Baldari si apre un nuovo capitolo. “Con le torte ha iniziato per soddisfare un desiderio della figlia” prosegue Cristina Zagaria. “L’esperimento riuscì bene, e Giada cominciò a preparare torte per le amiche. Grazie al passaparola ha allargato il giro fino alla decisione di aprire un negozio. Non solo un laboratorio ma anche un bar, perché Giada a fare una cosa sola si annoia. E in fondo lei non è una pasticcera ma un’imprenditrice”.

Chiediamo a Cristina cosa in particolare l’abbia affascinata della storia di Giada. “**E’ una storia emblematica del reinventarsi, che è un tratto tipico dell’Italia di oggi**, ma non viene mai raccontato. La storia di un aspirante magistrato che si dà al cake design **è la storia del talento che**

vince sull’orgoglio”.

Una lezione che varrebbe anche se Giada avesse scelto di impegnarsi in un altro campo, eppure il cibo sembra oggi essere uno dei temi privilegiati per raccontare l’Italia: gli chef sono diventati delle specie di rockstar e c’è chi avrebbe voluto Oscar Farinetti come Presidente della Repubblica. Perché? “Forse perché **il cibo è rimasto l’unico vero lusso degli italiani**. Nonostante la crisi, non si rinuncia a mangiare fuori, e i momenti importanti della vita vengono festeggiati con banchetti e torte”.

Il negozio:

Sugar Queen

Via Carlo Poerio, 42

Napoli

www.sugarqueen.it

il libro:

Cristina Zagaria, “Sugar Queen”

224 pagine, 14,90 euro

Sperling & Kupfer Editore

www.cristinazagaria.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub "storico" in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l'Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. "In grazia di Dio": il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro
Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia