



Samantha Girardello, 35 anni: di lei parlano giornali e siti web nazionali

Da operaia ad “architetta” di torte

Carlino, la storia di Samantha che ha coronato il suo sogno: fare la cake designer

► CARLINO

Da operaia a cake designer: ovvero come reinventarsi professionalmente a 35 anni, mantenendo intatta l'artista che è in te e i sogni nel cassetto.

È la storia di Samantha Girardello, 35enne di Carlino, che con grinta e determinazione è arrivata sui media nazionali raccontando la sua storia, diventando un esempio per i giovani. «Dieci anni fa mi vedevo artista - racconta - e oggi posso dire quanto meno di essere creativa anche se non dipingo né disegno: creo torte. Sono una cake designer e, per così dire, ho adattato i miei sogni alle circostanze. A volte è

necessario».

Ma il suo sogno, non lo dice, è aprire una pasticceria in una grande città, e lo farà. Samantha conosce le alchimie dei colori e l'uso delle matite da uno zio, mentre la mamma cuoca le insegna come si fa un budino tremolante al punto giusto. «Fin da bambina - racconta - ho cercato di unire le due passioni: l'arte e la cucina. Così, non sapendo come coniugarle, mi sono iscritta all'Istituto d'Arte Sello di Udine, per studiare grafica pubblicitaria, che allora stava decollando nella versione computerizzata. Sentivo però il bisogno di lavorare di essere indipendente. Lascio la scuola e vado a lavorare in una

fabbrica di profilati metallici. Le mie aspirazioni però restano intatte e ogni volta che piegavo un pezzo di ferro lo facevo come stessi realizzando una scultura». La giovane, capisce che i sogni non si possono sradicare, forse placare o sedare, ma non sradicare. Allora si iscrive nuovamente, nonostante lavori duro, al Sello, al corso di Conservazione dei Beni culturali: vuole fare l'insegnante. Dopo un po' incontra un giovane di San Giorgio, se ne innamora e lo sposa: quindi, addio all'insegnamento. Ma lei è determinata e decide di affrontare il test di ammissione alla Facoltà di Architettura: lo supera. Era la conferma

che poteva farcela, ma il sogno va in stand by per la nascita della prima figlia. Nel contempo la fabbrica chiude e lei capisce che deve reinventarsi. Con determinazione si iscrive al Civiform di Cividale, scuola con indirizzo professionale, per imparare i segreti della pasticceria (tecniche di cake design, i segreti delle creme e del cioccolato, ect.). Si diploma e viene assunta da una pasticceria di San Michele al Tagliamento. Intanto di lei si parla in numerosi blog (Dis-occupati in cucina, Gambero Rosso, etc) e sui giornali nazionali come esempio da imitare.

Francesca Artico

CRIPRODUZIONE RISERVATA