

## Le Befane Rimini: Alessandra Semproli si aggiudica il cake design contest e la gift card da 500 Euro

Attualità - 03 dicembre 2020 - 17:33



Con la proclamazione delle torte vincitrici si è concluso oggi **Compleanno in vetrina**, lo speciale contest legato al cake design promosso da **Le Befane Shopping Centre** di Rimini dal 14 al 27 novembre scorso per festeggiare il quindicesimo compleanno del centro commerciale. Una gara all'insegna della dolcezza che ha messo in competizione 23 torte, ospitate da altrettanti negozi della Galleria, realizzate da pasticceri ed esperti di cake design e votate dai possessori di Be-Fan Card.

Ad aggiudicarsi l'appassionante sfida grazie ai voti del pubblico de Le Befane è stata l'opera **C'era una torta**, realizzata da **Alessandra Semproli** di **My Vanilla Cake**, a cui è andata la gift card del valore di 500 Euro. Con lei, premiato anche il negozio che ha ospitato la sua opera, **Libreria Mondadori**. Al secondo posto si è classificata **Michaela Pazzini**, con **Cuore e incanto**; al terzo **Maria Cristina Conti** titolare di **Sugar Antica Crocconteria** con **Compleanno chic**.

### Le interviste alle tre vincitrici del contest

“Quando ho ricevuto la notizia ho quasi pianto – **racconta la prima classificata, Alessandra Semproli** – perché proprio non me l'aspettavo. Ho partecipato per gioco e per avere visibilità; e poi c'erano tante torte bellissime: è stata proprio una sorpresa!” Vincitrice con una torta ispirata al suo amore per i libri e per la letteratura di avventura, Alessandra ha iniziato ad appassionarsi di cake design grazie ai suoi figli: “Uno è celiaco, l'altro allergico all'uovo. Così per i loro compleanni ho cominciato a realizzare delle torte speciali, senza glutine; nel tempo mi sono specializzata e sono arrivata alla lavorazione della pasta di zucchero”. Nel 2019 il grande salto: “Volevo da tempo aprire qualcosa ma il settore della pasticceria era già pieno e io ero troppo grande per fare pratica in un'attività. Così quando mi sono decisa ho comprato una roulotte tutta rosa, per far capire che preparavo dolci, e ho iniziato con lo street food dando vita a **My Vanilla Cake** con cui partecipo fiere ed eventi”.

Ha attirato l'attenzione del pubblico anche **Cuore e incanto** di **Michaela Pazzini**, **classificatasi seconda** (torta esposta nel negozio **D Mail**). “Sono rimasta di stucco e molto

soddisfatta. Ho partecipato al contest de Le Befane per una sfida con me stessa, per vedere cosa potevo realizzare. È un risultato inaspettato che mi dà molta carica: sto anche ricevendo messaggi di tanti che si stanno complimentando per il mio lavoro”. Divisa tra un lavoro di impiegata in un ufficio amministrativo e la passione per il cake design, Michaela oggi realizza torte per famigliari e amici ma un giorno spera di farlo come professione. Intanto si diletta: per le Befane ne ha fatta una di cinque piani con una lanterna centrale a forma di cuore azzurro e una cascata di fiori realizzati in porcellana fredda. "Questa è stata la prima sfida, adesso dovrò alzare l'asticella; ma continuerò a farlo per me stessa”.

Sul gradino inferiore del podio, ma al settimo cielo per la gioia è **Maria Cristina Conti, titolare di Sugar Antica Croccaneria**, terza grazie a **Compleanno chic** (torta esposta nel negozio **Erbolario**) “Di professione sono caramellaia e croccantiera, già da circa quindici anni. La passione per il cake design invece mi è venuta per gioco, otto anni fa: quando si è sposata mia figlia ho realizzato il tavolo per la 'confettata' con un allestimento speciale; da lì mi sono specializzata in matrimoni e compleanni, realizzando torte di caramelle a più piani”. Maria Cristina ha visto la pubblicità del concorso de Le Befane per caso: “Sono arrivata all'ultimo minuto, ma mi sono messa in gioco impegnandomi con tutta me stessa”.