

## I dolci peccati di Marta piacciono tanto ai ticinesi

**Pubblicato:** Venerdì 3 Ottobre 2014

### L'Impresa delle Meraviglie



Il peccato, di qualunque natura sia, ha quasi sempre a che fare con il desiderio di libertà. Anche i “sweet sins”, i dolci peccati che **Marta Vanoni** sforna nel suo laboratorio artigianale di **Gazzada**, sono il risultato di una scelta di vita avvenuta tre anni fa, quando a 31 anni, nel pieno della crisi economica e con una brillante carriera di interprete nel mondo della moda, questa giovane decise che era venuto il momento di cambiare strada.

#### **Marta, diventare un'artigiana era l'unico modo per sentirsi libera??**

«Sono laureata in lingue e ho lavorato prima a Milano e poi a Lugano nel settore del lusso, in particolare nel packaging dei gioielli Bulgari. Parlando inglese, seguivo il mercato irlandese e cinese. Era un lavoro interessante ma troppo schematico e limitante per la mia parte creativa. Io avevo bisogno di mettere del mio in quello che facevo e solo questa scelta me lo consentiva».

#### **Come è diventata una pasticcera?**

«Io ho avuto una grande maestra: mia madre. Ho ereditato da lei, che è di origini siciliane, l'amore per la cucina. Poi, visto la particolarità dei miei dolci, ho iniziato a fare corsi con dei veri maestri come **Francesco Favorito**, per imparare il segreto del lievito a pasta madre, e poi masterclass in Inghilterra di cake design e decorazione con il mio idolo Peggy Porschen. La prospettiva di aprire un mio laboratorio mi ha dato tanta energia, perché nel frattempo continuavo a lavorare per mantenermi».



### **Chi le ha prestato i soldi per aprire il laboratorio??**

«Questo è stato un grosso problema, perché nonostante avessi fatto il business plan in modo impeccabile, la banca mi chiedeva garanzie per tutto. Un vero controsenso: se chiedo i soldi è perché non ce li ho. In questa fase mi ha aiutato molto l'Associazione artigiani con il Confidi e la mia famiglia che hanno fatto da garanti».

### **L'impresa è ancora in una fase di avvio. Come vanno le cose??**

«Vanno bene. Già dopo i primi sei mesi l'azienda si manteneva da sola, segno che il mercato, seppur di nicchia, c'era. Da qui a dire che ho uno stipendio ce ne passa, ma l'azienda è in attivo. Questo è un lavoro stagionale: si corre in inverno e si rallenta in estate. Se il fisco fosse meno esoso, un aiuto lo prenderei».

### **Voi fate torte decorate in pasta di zucchero, un prodotto particolare. Chi è il vostro cliente medio?**

«È giovane, tra i 25 e i 35 anni, guarda la tv, dove spesso ci sono trasmissioni di cake designer, e per l'85% viene da fuori: Milano, Como, Lecco e anche dal Canton Ticino, più raramente da Gazzada e Varese. E spesso arriva nel mio laboratorio grazie alla rete, al sito internet e a Facebook».

### **Dove trova l'ispirazione per le sue decorazioni??**

«Prima leggevo molti libri, oggi ho smesso e vado a visitare siti inglesi, australiani e americani. Molto spesso sono i clienti a suggerirmi un soggetto particolare, diciamo che la Peppa Pig è quella che va per la maggiore per i compleanni dei bambini. Io però amo le torte eleganti, con i fiori e decorazioni ricercate. Ci sono due o tre lavori di cui vado orgogliosa come la torta creata per la Whirlpool, in occasione di un evento dedicato a Google, i biscotti realizzati per il Festival del cinema di Locarno e i dolci per un evento di Sloggi».

### **Che cosa fa la differenza nei suoi dolci rispetto a quelli dei concorrenti??**

«La cura del particolare e soprattutto delle materie prime. Io uso cioccolato belga di prima qualità, costa di più, ma la resa è ottima. E poi lavoro solo su ordinazione, quindi i miei dolci sono tutti freschi. Un giorno una cliente mi ha detto: "Non si offenda, ma era come se li avessi fatti io a casa". Per me è stato un bel complimento».

### **Se tornasse indietro, cosa cambierebbe?**

«Aprirei il laboratorio a Milano»

## **L'IMPRESA DELLE MERAVIGLIE**

---

### **Scheda dell'azienda**

"Sweet sins Bakery"  
Via Italia Libera n. 64  
Gazzada Schianno  
tel. 0332 870141  
sito [www.sweetsinsbakery.it](http://www.sweetsinsbakery.it)  
email [info@sweetsinsbakery.it](mailto:info@sweetsinsbakery.it)  
Facebook: [Sweet Sins Bakery](#)

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

