



Leda Verderio

*colori da mangiare
idee da bloggare*

www.ledaintorta.com

La prima esperienza clamorosa ai fornelli, è stato un risotto ai funghi che voleva essere una sorpresa per i genitori di ritorno dal Giappone. La cuoca aveva circa 5 anni e la dimostrazione, che il riso italiano è migliore di quello giapponese, fu convincente per tutti. Da allora è trascorso un quarto di secolo e Leda ha sperimentato molte altre vie culinarie trovando alla fine il grande amore nella decorazione dei dolci.

Per Leda, nel cake design l'arte visiva e quella gustativa si devono incontrare e complementare, i suoi video su Youtube sono d'insegnamento a molti amanti dell'arte in pasta di zucchero. Col tempo diventa una nota foodblogger col nome di **Leda intorta**, offre corsi di cake design in tutta Italia ed è richiesta da grandi aziende alimentari per la realizzazione di opere d'arte in pasta di zucchero.

Oggi la signora Intorta è un punto di riferimento nel cake design italiano e crede, sempre più fermamente, nel potere d'espressione della felice combinazione dell'arte culinaria con quella decorativa. La creatività è il suo punto di forza e sa per esperienza che l'arte decorativa coi materiali edibili, paste dolci da plasmare e colori da mangiare, può aiutare a evadere da qualsiasi prigione. L'idea è di superare le barriere con lo zucchero.