

# Musica e dolci da sogno, il doppio talento di Marion



Marion Pessina festeggia il disco d'oro con Francesco Gabbani e Andrea Vittori

Torte e biscotti scolpiti come opere d'arte modellate con la glassa, perfette per celebrare ogni ricorrenza o festa e rendere magici i momenti speciali della vita.



L'esperta del cake design è Marion Pessina, 42 anni, originaria di Sarnico, un nome noto nella discografia nazionale e non solo, dal momento che gestisce insieme al socio e marito Andrea Vittori la Ma9 promotion, ufficio stampa per Francesco Gabbani, Tiromancino, Giorgio Conte, Chris Rea, Morrissey, Fergie dei Black Eyed Peas e Sananda Maitreya, conosciuto in passato come Terence Trent d'Arby. Ma la lista è lunga, proprio come quella delle sue

dolcissime creazioni in vetrina sul suo blog "Le torte di Marion": per Halloween le si possono commissionare composanti, mani mozzate, teschi, scheletri, fantasmini e bulbi oculari, a Natale panettoni a forma di igloo con tanto di pinguini, paesaggi polari e pupazzi di neve, per San Valentino romantici biscottini a forma di bocca e cuoricini.

Il suo estro non ha, però, limiti quando si tratta di mettere in forno i cookies: teiere, culle e biberon, nuvolette e perfino spicchi di pizza in formato mignon. «Fin da piccola avevo due passioni, stare in cucina e la musica – conferma Marion -. Non mi piaceva tanto la pasticceria classica francese e italiana, preferivo quella anglosassone, dove puoi inventare, realizzare desideri, forgiare qualcosa di unico con le decorazioni, divertendoti».

Il primo dei due sogni l'ha realizzato nel 2004 fondando il suo ufficio stampa, dopo essersi laureata in Scienze della comunicazione, aver seguito un master in discografia e l'esperienza di uno stage in un'etichetta. «Siamo partiti dal nulla, seguendo i gruppi indipendenti come i Baustelle e poi gli Afterhours, io mi occupo della promozione attraverso stampa, web e tv, mentre Andrea delle radio, il passaparola ci ha premiati», racconta.

Tre anni dopo è partita alla volta dell'Inghilterra per

seguire un corso dedicato allo zucchero nel Surrey, a 50 chilometri da Londra. «Compravo tutto ciò che mi serviva e da noi non esisteva, ancora quando non c'era il boom del cake design mi informavo sui siti anglosassoni e, se non trovavo, creavo io con le mani, senza aiutanti, né aver mai frequentato una scuola d'arte – precisa -. Ho scoperto che lavorare tortine e fiori di zucchero mi rilassava».

Succede, a volte, che le due passioni si intreccino, come quando Marion ha realizzato la torta di compleanno per Gabbanì e i biscottini con le lettere componendo la scritta “Occidentali's Karma” per celebrarne la vittoria a Sanremo



o ha realizzato una torta per Jacob Whitesides, l'idolo delle teenager riproposto in pasta di zucchero per la gioia delle fan urlanti che l'hanno poi gustata con lui.

«Ci vuole solo tempo e pazienza, è come modellare il pongo, niente è impossibile», è l'opinione dell'esperta dalle mani d'oro, che spesso tiene dimostrazioni nelle pasticcerie. Ma qual è la prossima idea? «Preparo degli irresistibili biscottini vegani, vorrei deliziare Morrissey». Il cantante degli Smiths, autore dell'album e della canzone-inno “Meat is murder”, non potrà che apprezzare.

