

Alessandro Romito

# i palazzi di zucchero

## / *sugar palaces*

L'immagine della bellezza evoca ricordi, sensazioni, ed emoziona; qualsiasi cosa l'immagine raffiguri o rappresenti, se bella, non ha bisogno di essere spiegata perché il sentimento che suscita in noi è sufficiente a comprenderla.

Johann J. Winckelman scrisse che il carattere della verità è dato dal sentimento, per cui la bellezza nell'arte, qualsiasi forma d'arte, se suscita in noi un sentimento, vuol dire che siamo di fronte al valore autentico di un'opera d'arte per la quale non occorrono spiegazioni.

Personalmente trovo "noiso" sentire parlare di interior design, di architettura o di arte. Se il valore artistico va spiegato allora non vi è nulla di vero in ciò che si sta osservando.

Come architetto e designer, considero il valore di una forma d'arte solo se "sprigiona bellezza". Per questo motivo mi emoziono assistendo ad una sfilata di moda, ammirando un'architettura e allo stesso modo mi ritrovo a gioire dinanzi ad una torta al cioccolato.

La perfetta sintonia tra forma e profumo, l'eleganza delle linee e l'equilibrio dei colori sono gli elementi caratterizzanti del lavoro di Dinara Kasko, un "archiscéf" che ha intuito l'assenza di separazione tra forme artistiche, ed il cui valore è ben esplicito nella bellezza dei suoi dolci.

D.K. costruisce torte come fossero progetti di architettura: alta pasticceria dalle forme evocative celebra edifici di esemplari architetti e tutto con la passione di chi ama il proprio lavoro.

*The image of beauty evokes memories, feelings, and emotions; everything the image describes or represents, if beautiful, does not need to be explained, because the feeling that arouses in us is enough for understanding it.*

*Johann J. Winckelman wrote that the character of "truth" is given by feeling, therefore beauty in art, any form of art, if it arouses in us feelings means that we are in front of the authentic value of a work of art for which no more explanations are needed.*

*Personally I find it "boring" listening to talks about interior design, architecture or art. If any artistic value is to be explained, then there is nothing "true" about what we are observing.*

*As an architect and designer, I consider the value of an art form only if it "emanates beauty".*

*That's why I'm thrilled when attending a fashion show or when admiring some special architecture and, similarly, I find myself experiencing special joy in front of a chocolate cake.*

*The perfect harmony between shape and perfume, the elegance of the lines and the balance of the colors are the peculiarities of Dinara Kasko's creations, an "archiscéf" who sensed the absence of separation between all artistic forms, and whose value is well explained by the beauty of her cakes.*

*D.K. creates cakes as if they were architectural projects: haute patisserie with shapes that recall and celebrate buildings of iconic architects. All this with the passion of someone who loves deeply her job.*



Davvero straordinaria la sua storia professionale, in cui i più "severi" ed intellettuali colleghi architetti vedrebbero incongruenza ma in cui io, al contrario, vi scorgo verità.

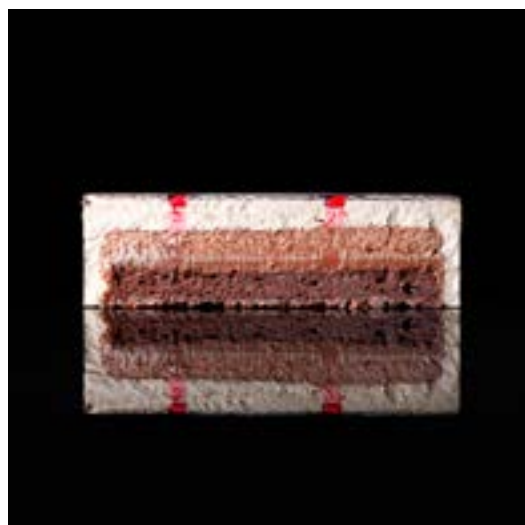
Architetto di professione e pasticciera per hobby, Dinara inizia a "sforare" dolci per occupare il proprio tempo libero durante una pausa di lavoro dovuta alla maternità, dando sfogo alla creatività che inesorabilmente fonde le due arti: architettura e cucina.

Il suo diviene un vero e proprio lavoro, teso alla realizzazione di stampi dei prodotti come maquette architettoniche e realizzate con i medesimi programmi di grafica che usava da architetto. Le fonti di ispirazione del suo lavoro restano sempre le stesse, perché il suo sguardo non si allontana mai dall'insegnamento dei grandi architetti e dalla bellezza del design delle loro opere.

*Her professional history is really extraordinary. The most "severe" and intellectual architect and colleagues would define it as incongruous but I, on the contrary, see in it "truth".*

*Architect for profession and Pastry Chef for hobby, Dinara started baking delicious cakes during her maternity leave, giving vent to creativity that inexorably is blending these two art forms: architecture and cooking.*

*Her work became a real work, aiming at the realization of molds as architectural maquettes, created with the same graphic programs she used as an architect. In both cases, the sources of inspiration for her work are always the same, because her gaze is never moving afar from what great architects taught and from the beauty of their designs.*



Progetta sfere e solidi che ruotano su se stessi, linee che si intersecano fino a divenire costruzioni in miniature la cui bellezza incanta ed evoca sapori che istigano all'assaggio ma che a metà aria, fanno bloccare la mano per paura di rovinarne la bellezza.

Come un castello di sabbia ammiriamo le sue creazioni sperando che il tempo non le distrugga prima di noi perché la caducità della sua opera sta proprio nell'elemento naturale di cui è fatta. Cioccolato, crema e pan di Spagna avrebbero reso le sue creazioni effimere ma D.K. intuisce che vi è un modo per renderle eterne: decide di non vendere i propri dolci ma gli stampi con cui essi sono fatti, permettendo alla sua opera di essere riproducibile all'infinito, di essere bella oggi e nel tempo.

*She designs spheres and solids that turn on themselves, lines which are intersecting in order to become miniature, constructions whose beauty is enchanting us, evoking flavors that incite us to tasting them but, in the same time, in the middle of the air, block our hand in fear of ruining this beauty.*

*We admire her creations like we admire a sandcastle, hoping that time will not destroy them, before it is us to do it, because the impermanence of her work lies in the nature of the elements these creations are made of. Chocolate, custard and sponge cake would have caused her creations to be ephemeral, but D.K. had the deep intuition in making them eternal: she decided not to sell her cakes but to sell their molds, allowing in this manner her creations to be reproduced infinitely, to be beautiful today and for endless times.*





## قصور من السكر

عندما تكون الصورة جميلة بالفعل تثير فينا مشاعر و احساسيس كافية لشرح كل محتوياتها. جوهان وينكلمان كتب أن "الحقيقة تصل عن طريق المشاعر و لذلك إذا أمكن اي عمل فني ان يثير فينا احساسيس يعني أننا موجودين أمام تحفة فنية حقيقية."

بصفتي مهندس معماري و مصمم انا اعتبر عمل فني تحفة فنية الا اذا اثار فينا احساسيس، و هذا يحدث لي عندما أشاهد عمل معماري أو عرض ازياء أو حتى كعكة شوكولاته جميلة.

التناغم بين الشكل و الراحة و التوازن بين الخطوط الانيقية و الالوان هي العناصر التي تميز عمل دينايرة كاسكو، المهندسة الطباخة التي ابرزت انه لا يمكن الانفصال بين الاشكال الفنية و هذا ما جعل من حلوياتها تحفة فنية.

دينايرة كاسكو تصمم كعك بشكل مباني كما لو كانوا مشاريع هندسية. الكثير نقد عملها و قال أنه متناظر و لكني، شخصياً، أعتبره عمل استثنائي و مبدع.

دينايرة هي مهندسة معمارية و إكتشفت حبها لطبخ الحلويات عندما انجبت طفلها و بقت في المنزل لعدة أشهر و في هذا الوقت حولت هواية الطبخ الى عمل حقيقي و استعملت نفس برامج الرسومات التي تستعملها في تصميم المباني لصنع منتوجات هندسية من الكعك مثل الماكيت المبرمة و الكثير من الرسوم الهندسية. رؤية هذه التصاميم تثير فينا رغبة كبرى في أكلها. سر جمال هذه الإبداعات هي بساطتها إذ ان هذه الكعك هي مصنوعة من شوكولاته و كريم.

دينايرة لم تتأبى بيع كعكها بل تبيع القوالب التي استعملت في طهي الكعك لكي يقدر الجميع على الطهي من جديد.