

ELLE

LIFESTYLE
VIETATO
BUTTARE

ITALIA

elle.it

MAGGIO 2013
ELLE + VERY ELLE BEACH

€3,50



SORELLE D'EUROPA

*Dove è meglio
avere un
bambino*

Speciale

UN CORPO PER L'ESTATE

**tonificare,
dimagrire e...
sorridere!**

HANNA VERHEES

Moda
*Colore, sport
e tex-mex*

Coppia
*Le donne
spiegate agli
uomini
dai gay*

Dieta
*Tutta la verità
sui carboidrati*

Esclusivo
*Parlano
le militari
italiane in
Afghanistan*

**Biennale
nascosta**
*A spasso per
la Venezia
dei nuovi
artigiani*



elle ricevere

NEL FAVOLOSO MONDO di Simona

TROFEI DI CARTA

Sopra. Testa di cervo di cartone. A destra, Simona Galimberti. Sotto. Polpette di verdura. Bicchieri del mercatino di Saint Tropez. Vassoio a righe Geneviève Lethu.



In un grazioso flat "bon bon" a Milano, arredato con oggetti dolci e dettagli pastello, la cake designer Simona Galimberti ci accoglie con un sorriso contagioso

di DONATA SARTORIO - foto MONICA VINELLA - styling LAURA SALSÌ



FUNNY PARTY

Bicchieri bianchi e blu e posate di famiglia, salino Meissen e piatti Villeroy & Boch. Sottopiatti a pois Mepra.



GOLOSITÀ LIGHT

Sotto. Mousse di yogurt con panna magra e lamponi freschi. Ciotola di ceramica viola trovata al mercato di Forte dei Marmi.



I sempre di Simona

«Basilico e rosmarino per tutta la vita: adoro il loro profumo. Li uso sia per cucinare sia per decorare i piatti. Mi mettono allegria».

«Sempre il dolce a fine pasto: una cena non mi dà soddisfazione se alla fine non mangio il dolce. Impossibile resistere a una fetta di cheesecake o a una mousse di yogurt e panna».

«Cucinare per dare piacere: anche perché i miei maggiori estimatori, gli amici e il mio fidanzato, sono ottime forchette. Dunque, molto esigenti».

Da bambina, Simona Galimberti gioca tutti i giorni col Dolce Forno. A 15 anni adora fare torte, le riescono benissimo. All'università tenta di staccarsi dai dolci, si laurea in Scienze della formazione, diventa docente talentuosa, anche in brain fitness. Nel 2000 inciampa in un piccolo libro di torte dolci e salate, e cede. Segue il serissimo corso di pasticceria Alto Palato: è la sua strada. Nel 2009, quando compie 30 anni, Veronica, la sorella grande che non ha mai giocato coi dolcetti, ma è creativa, anche nell'illustrazione e nella grafica, le regala il sito, Le torte di Simona (www.letortedisimona.it).

Le due sorelle fondano la loro società e aprono un attrezzato laboratorio: partite col passaparola, sbarcano trionfalmente su Facebook. In quattro anni si costruiscono una bella clientela: prima le chiamano gli amici, infine i ristoranti e i lounge bar. Che ordinano torte su torte, dolcetti, cupcake. La mamma, l'origine di tutto (è una cuoca inar-



SWEET HOME

Sopra. Il quadernino di ricette di Simona. Biscotto-segnaposto di pasta frolla con glassa, fatto in casa da lei. Sotto. Cucchiaino di ceramica bianca, Zara Home. Zucchero rosa a granelli, comprato a Parigi.

