

10 NEWS

DELLA SETTIMANA

10



Peccato mangiarli!

TORTE RICOPERTE DI GLASSE COLOR PASTELLO E MUFFIN CON DECORI DI MARZAPANE CHE SEMBRANO USCITI DALLA FIABA DI HÄNSEL E GRETEL. SI CHIAMA CAKE DESIGN L'ARTE DI TRASFORMARE I DOLCI IN PICCOLI CAPOLAVORI GLAM. UNA MODA ESPLOSA NEI PAESI ANGLOSASSONI, CHE ORA STA CONTAGIANDO ANCHE NOI. PRONTE CON SPATOLA E GREMBIULE? testo di Daria Simeone

La crostata della nonna? Démodé. Il ciambellone? Misero. La torta è un'arte raffinata, che richiede impegno, studio e dedizione. Succede in Italia, dove un manipolo di golose creative ha importato l'estetica del dolce anglosassone, trasformandola in una mania collettiva. Chiamatelo *Cake design*, ovvero costruzione di torte come opere d'arte, o *Sugar Art*, decorazione scultorea con pasta di zucchero. Immaginate di gustare grattacieli di pan di zucchero, quintali di glasse, chilometri di marzapane. Il tutto spalmato di crema pasticciera, con cascate di praline e spirali di

panna montata. Insomma, un'onda dolce ha travolto cucine di casa e laboratori di pasticceria, social media e food blogger.

IN PRINCIPIO FU SEX AND THE CITY

Dolci coloratissimi, a più piani, sormontati da omini di zucchero, inghirlandati con nastri e perline. Così belli da meritare di essere esposti, non solo in vetrina. Lo sa bene Rachel Mount, la più famosa scultrice di torte londinese che dalla sua pasticceria di Kensington ha visto le sue creazioni finire alla Royal Academy of Arts o nelle aste di

Sotheby's, e che ha tenuto corsi di decorazione al Victoria & Albert Museum. Senza andare troppo lontano abbiamo trovato opere d'arte commestibili anche alla 54esima Biennale di Venezia dove uno dei più quotati cake designer italiani, Renato Ardovino di Paestum, ha esposto le sue stupefacenti creazioni di pan di Spagna, zucchero e ghiaccia (il composto di albumi e zucchero che si usa per "scrivere" sui dolci) dopo esser stato ribattezzato da *Vogue* "Il re delle torte". L'ossessione zuccherina è arrivata in Inghilterra direttamente dagli Stati Uniti, dove il cake design è una scienza esatta, consacrata da serie tv come *Sex & The City* (ricordate la torta nuziale di Charlotte ed Harry fatta da Confetti Cakes?) e da film come *Marie Antoinette* di Sofia Coppola (e chi se la scorda Kirsten Dunst mentre si sbrodola addosso cup cakes color pastello). In Italia il resto lo ha fatto il web: blog, siti di wedding planning, video

21 AGOSTO 2012 41



TREND GLOBALE
Sopra, il laboratorio di Magnolia Bakery, tappa d'obbligo a New York. Nell'altra pagina, i golosi cupcakes di una pasticceria di Toronto (Canada).

tutorial su YouTube e portali specializzati. [Www.cakedesigners.org](http://www.cakedesigners.org) e www.cakedesignitalia.it, per esempio, riuniscono alcuni dei più famosi decoratori di torte e offrono una mappa dei corsi, a partire da 20 euro l'ora. A lezione si va armati di pirottini, pasta di zucchero, coloranti, ghiaccia reale, spatole, smoother e tanta fantasia. Ma non aspettatevi un ritrovo di casalinghe disperate: incontrerete piuttosto una schiera di creativi che prima di fare pan di Spagna non sapevano dove incanalare talento e glamour.

LE GURU ITALIANE

In men che non si dica, l'Italia ha tirato su un esercito di bravissime cake designer, annidate quasi in ogni angolo di città. Per esempio: ci sono le campane Teresa Insero, inserita nel 2011 tra i migliori decoratori al mondo, Fiorella Balzamo che pubblica libri dopo essere stata ispirata da *La finestra di fronte* di Ozpetek (dove Giovanna Mezzogiorno impara le meraviglie dell'alta pasticceria), e Dalila Duello che "comunica" con il suo coloratissimo www.cakeappeal.it. E se a

Torino c'è Claudia Lotta a deliziare con le sue meraviglie di glassa, vicino al Colosseo Letizia Grella ha aperto la Glam Bakery, tiene corsi per quattro apprendisti alla volta e ha pubblicato il libro *La torta che vorrei* (Gribaudo, 24 euro): 140 pagine "farcite" di filosofia pasticceria. La cake perfetta? «Nasce dalla base, dalla farcitura, da come viene livellata». Una variazione sul tema è su www.silovoglioevents.it, nato dalla passione per i colori pastello e il preppy style di Federica e Adriana, due amiche che hanno messo in piedi un servizio di wedding planner specializzato in torte nuziali (nel maggio 2010 hanno organizzato il primo Cake Design Italian Festival a Milano). E, proprio in fatto di matrimoni, l'ultimo esperimento è quello di comporre la torta nuziale con tanti cupcakes, i minidolcetti tutti glassa e coloranti racchiusi in una formina monodose. Sistemandoli a cascata su più livelli l'effetto è lo stesso della classica torta, ma con un vantaggio: si evita il noioso rituale del taglio della torta. Perché da tagliare non c'è proprio niente. **1**

DAT GIOIELLI AI LIBRI È TUTTO UNO ZUCCHERO

Si sa, quando una tendenza parte è impossibile fermarla. Così i dolcetti glam sono diventati fonte d'ispirazione per la designer giapponese SouZou, che realizza deliziosi bijoux con cupcollection, in vendita sul sito www.etsy.com/shop/SouZouCreations a partire da 8 euro. Se volete mettere alla prova la vostra arte dolciaria, leggete il romanzo di Roisin Meaney, *Cupcake Club* (Newton Compton 9,90 euro): è la storia di Hannah che con la sua pasticceria ricca di prelibatezze scuote la noiosa vita di una cittadina irlandese. Anche noi di Tu Style, sempre attente ai nuovi trend, ci siamo lasciate conquistare dalla sweet mania. Vi abbiamo preparato una sorpresa. Non perdetevi i prossimi numeri e scoprirete come diventare tutte cake designer.



Getty