

pasticceria Da elitaria raffinatezza a passione per tutti

Biscotti e cupcake com'è dolce il design



Mini torte e cupcake di Renato Ardovino

ILENIA CARLESIMO

Altro che caliegina sulla torta. Quella ormai non basta più neanche sul dessert della domenica. E i nastri colorati con cui addobbare a festa il dolce delle occasioni? Superati. Così come le statuine e le candeline in stili a fuochi d'artificio. Tutto finito in soffitta con l'arrivo delle torte di design: quelle belle e buone in cui addobbo e pan di spagna sono un tutt'uno. Architettoniche e minimali, spesso quadrate, con i dettagli che fanno la differenza, figlie del design più puro. Oppure scenografiche, a più piani, colorate o total white, infiocchettate da nastri e pizzi, con i loro trionfi di glassa e pasta di zucchero oggi sono le nuove regine delle feste. Il *cupcake theatre* di ogni cerimonia.

È la cake design mania. Quella che Ilenia Ardovino, pasticciere-artista titolare di un laboratorio a Battipaglia e volto del programma *Torte in corso con Renato su Real Time*, definisce «l'incontro tra pasticceria e sugar art; tra gusto, qualità degli ingredienti ed estetica». Nata negli Stati Uniti e sbarcata da noi con serie tv e web, la tendenza è stata infatti rivisitata dai nostri pasticceri sulla base della tradizione dolciaria italiana, con basi più delicate e leggere. Come conferma Ardovino: «Gli impasti delle mie torte sono classici, di solito c'è il pan di spagna, e le farciture sono con la panna e le creme, anche le più classiche, dalla chantilly a quelle al caffè, al pistacchio di Bronte o con la frutta». Poi largo alla fantasia per le coperture, con zucchero e cioccolato lavorati fino a diventare sculture. Tanto da finire perfino alla 54° Biennale di Venezia, come è accaduto proprio alle creazioni di Ardovino. «Ne ho preparate di ogni genere - continua - da quelle ispirate ai cartoni animati per i bambini a quelle per i matrimoni, dove la tendenza è una: la personalizzazione. Se le nozze hanno un tema o un colore portante, infatti, la wedding cake è "vestita uguale"; si va da quelle più eleganti a quelle più originali: una volta ne ho realizzata una ispirata ad Alice nel paese delle meraviglie e al taglio gli sposi hanno liberato sul

prato dei conigli bianchi. La torta era parte dello spettacolo».

Ma il cake design non piace solo ai pasticceri: la novità è che ha contagiato anche giovani e professionisti; tanto che è nata perfino l'Aicd, associazione italiana cake designer. E poi basta guardare quante sono le pagine Facebook dedicate, con riviste specializzate con oltre 40mila "mi piace", o digitare "cakedesign" su Google: compaiono quasi 60 milioni di pagine tra negozi, video tutorial, forum in cui scambiarsi consigli e blog di aspiranti decoratori. Per non parlare dei corsi, on line e non, organizzati da scuole di cucina e laboratori artigianali. Da quelli più brevi, come quello in vendita in questi giorni su Groupon, che in quattro ore offre le basi per la preparazione e la decorazione di dolci, al master intensivo di cinque giorni organizzato da Silovoglio per conoscere i segreti della ghiaccia reale (il composto con albumi e zucchero a velo per scrivere sui dolci e decorare torte, biscotti e cup-

Torte scenografiche tonde, quadrate, o a più piani, infiocchettate di nastri e pizzi sono le regine delle feste

cake) o imparare a fare i macaron, altra mania collettiva del momento.

E così, armati di matterello, sac à poche e stampini, che molti italiani passano il tempo libero con un hobby che unisce diverse passioni nostrane, come quella per l'arte, la cucina e la voglia di sperimentare. Complici le aziende: sono lontani infatti i tempi in cui chi voleva pasticciare poteva comprare solo on line e solo da aziende straniere. Oggi il mercato offre strumenti di ogni genere e prezzo e proprio in questi giorni mette in mostra le ultime novità al Macef (dal 24 a Milano), con tutto il necessario per creare anche a casa opere d'arte da mangiare. Naturalmente, talento e dieta post-feste permettendo.

© PASTICCERIE PERINATA



Macce
Le sezioni da visitare durante la fiera

L'OPERA ITALIANA

Dall'argenteria alle peli, dalla biancheria per la casa al cocchiogesto nella sezione che ospita le grandi e piccole realtà dell'artigianato italiano.

CREAZIONI

Il volto più innovativo della fiera nel settore con talenti emergenti e prodotti originali nella forma e nei processi produttivi.



STORIE DI COSE SOSTENIBILI

Non sempre le cose vecchie e usate sono da buttare. Lo racconta un appuntamento in cui i protagonisti sono prodotti nati da riciclo, riuso, creatività e rispetto per l'ambiente (nella foto sopra).

HOME GARDEN

Nella sezione di Macef dedicata all'outdoor, un giardino colorato mette in mostra arredato per esterni, accessori e allestimenti.

MUSE D'ITALIA

Progetto dedicato a una realtà poco conosciuta ma dalle grandi potenzialità: il merchandising museale italiano.

CASA RETRO

Una casa-evento in stile retrò è il progetto organizzato da Classico Italiano con Federlegno Arredo e circa 90 aziende del settore.

le idee

Da casa a casa le soluzioni più pratiche



FINGER FOOD E STUZZICHINI

Via le posate se l'incontro è informale e sulla tavola ci sono solo stuzzichini. Meglio usare accessori come quelli della linea Finger Food Party della Gamma Chef in Cucina by Silkmar.



QUEL VASSOIO DI BUONA SALUTE

Sembra un piatto in ceramica ma è una piastra elettrica per una cottura dei cibi salutare. Grazie al cavo removibile e ai manici, Cuoki di Anieto si porta in tavola come un vassoio



DOLCEZZE IN VIAGGIO

Il dolce è a portar via con lo stampo di Kaiser Italia per dodici muffin dotato di coperchio da trasporto



DAL FRIGORIFERO ALLA CENA

Per conservare e servire i cibi direttamente dal frigo alla tavola. La serie Top Serve di Wm, oltre alla valvola salva-freschezza, ha una griglia per la raccolta di liquidi che evita il contatto con la condensa