



*Pastry Stars:* LUCA MONTERSINO, IL GUSTO DEL BENESSERE - *Foam:* WEDDING CA  
*Leads Top:* ODILLA CHOCOLAT E LA PÂTISSERIE DES REVES - *La praline Patis:* DIEGO  
BERTOCCHI, GIUSEPPE DADDIO, GIORGIO LOVATI, OMAR BENI, RICCARDO MAGNI

# il pa stic cie re

italiano

[www.foccolat.it](http://www.foccolat.it)  
[www.reedgourmet.it](http://www.reedgourmet.it)



## L'INEVITABILE CONFERMA



«Non posso fare altro che riconoscere che negli ultimi anni si sta diffondendo anche qui in Italia, soprattutto in occasione di eventi quali i matrimoni, la moda delle wedding cakes in stile americano.

Si tratta di torte a piani sovrapposti l'uno sull'altro, di varie altezze e forme, ricoperte di una glassa di zucchero, variamente decorate. Esse possono raggiungere altezze davvero singolari, creando così un aspetto scenografico molto entusiasmante». È l'esordio di Francesca Manciatì, che continua: «Gli italiani sono dei buongustai, si sa... e queste torte, oltre ad essere belle esteticamente, devono essere necessariamente anche buone! Per quanto mi riguarda, quindi, curo molto anche l'aspetto qualitativo di tutti i miei dolci: questo significa che utilizzo solamente ingredienti di ottima qualità, burro, aromi naturali (assolutamente aboliti margarina e aromi sintetici quali la vanillina), coperture di puro cioccolato fondente belga e così via... Prediligo anche l'uso di ingredienti di origine biologica, tra i quali la profumatissima vaniglia Bourbon».

Ma cosa chiedono in particolare i clienti?

«Personalizzazioni! Le torte devono essere assolutamente personalizzate nella forma, nel colore e nelle decorazioni: richiami alla propria professione, agli hobby, alle passioni o anche ai propri amici a quattro zampe! È questo il punto di forza e di richiamo delle torte all'americana!

Molto richiesti poi per le wedding cake sono i topper personalizzati, ovvero gli sposini che si posizionano sulla torta: non più anonimi sposini di plastica ma vere e proprie riproduzioni in miniatura dello sposo e della sposa, dei loro abiti indossati nel giorno della cerimonia, acconciature, bouquet, tutto quanto possibile. Nel mio caso, tutto rigorosamente modellato a mano, in pasta di zucchero e, quindi, del tutto commestibili! Per le forme si spazia dalle classiche torte tonde o rettangolari a quelle modellate in svariati modi: libri, valigie, borsette da donna... tutto quello che la fantasia suggerisce! È più grande è, più si sorprendono gli invitati.

Molti si avvicinano "timidamente" a queste torte, dubitando del gusto, pensando che la pasta di zucchero che le ricopre sia eccessivamente dolce e che quindi... "belle sì, però...".

Questo è un concetto errato: provare per credere!

Le novità di questi anni, infine, sono anche i wedding cookies, ovvero biscotti di pasta frolla, finemente decorati e utilizzati come originali segno-pasto commestibili. Molto in voga anche i confetti decorati, richiesti soprattutto per dare un tocco di vivacità alla "confettata".

In ultimo, come non citare i meravigliosi cupcakes, anche questi decorati nei modi più disparati, anche e soprattutto in abbinamento alla wedding cake. C'è da ammetterlo... l'America fa da traino!».

C'è una sua creazione che le è rimasta particolarmente impressa nella memoria?

«Ce ne sono due, in realtà, entrambe realizzate in occasione di matrimoni.

La prima era una torta a tre piani, ogni piano modellato a forma di valigia di vari colori e dimensioni: è stato un divertimento realiz-

**"SULLE TORTE NON PIÙ ANONIMI SPOSINI  
DI PLASTICA MA VERE E PROPRIE  
RIPRODUZIONI IN MINIATURA DELLO  
SPOSO E DELLA SPOSA IN ZUCCHERO,  
COMPLETAMENTE COMMESTIBILI!"**

FRANCESCA MANCIATÌ

