

Ticino Management

# Donna

**SOCIETÀ**  
Giovani e  
social network

**PROFESSIONI**  
Architette  
e scienziate

*L'ESTATE*  
della **cultura**  
*arte, libri,  
musica, cinema*

**SENTIMENTI**  
La chimica  
dell'amore

**SPORT ESTREMI**  
Paracadutismo,  
che passione!





SOPRA, PAOLO LORASCHI, MAÎTRE CRÉATEUR DELLA CONFISERIE AL PORTO; SOTTO DALL'ALTO, LA TORTA BAROCCA E LA TORTA BLACK&WHITE, DUE CREAZIONI CAKE DESIGN DELLA CONFISERIE AL PORTO



# Quando il design si fa DOLCE

*È scoppiata anche in Europa la cake design mania.  
L'opinione di un noto maître Créateur*

**N**o dolci decorati, no party! Difficile trovare un evento – battesimo, matrimonio, compleanno, ecc. – al quale manchi, durante il fatidico momento, la torta o il dolce decorati da un cake designer (decoratore di torte). Un po' dappertutto spopola ormai l'arte di decorare le torte con la pasta di zucchero e sono ormai in molti, soprattutto giovani, ad aver fatto di questa tendenza una professione. E così si trovano tante presentazioni di giovani pasticceri, e non solo che, muniti di passione e materie prime, si lanciano nel boom della decorazione delle torte. Gli ingredienti base per partire sono la ormai nota 'pasta di zucchero', da comprare già fatta o realizzare in proprio, e i 'coloranti', con i quali dare la giusta tonalità all'opera dolciaria da realizzare. Abbiamo incontrato Paolo Loraschi, Maître Créateur della Confiserie Al Porto, Locarno, Ascona, Lugano, per sentire il suo parere in proposito.

*Da qualche tempo anche in Europa è scoppiata una vera e propria cake-design mania. Vedete anche voi questo fenomeno?*

Certamente, questo fenomeno, che è stato importato dagli USA, si è diffuso anche alle nostre latitudini. Ciò che inizialmente si vedeva unicamente ai grandi concorsi di pasticceria internazionali si è diffuso ed è diventato accessibile a tutti. I nostri clienti sono molto informati e grazie a internet e a riviste specializzate vengono da noi con delle idee già molto concrete e talvolta con fotografie. Sono richieste torte speciali non solo per matrimoni e ricorrenze particolari, ma anche per eventi aziendali e per grandi marchi per i quali riproduciamo logotipi, elementi del Corporate Design o immagini di nuovi prodotti.

*La Confiserie Al Porto ha sempre curato l'aspetto dei suoi dolci: oggi ancora di più?* Abbiamo sempre dato molta importanza anche al design delle nostre creazioni perché riteniamo che faccia parte dell'esperienza multisensoriale che desideriamo trasmettere ai nostri clienti. Da numerosi anni partecipo a concorsi di pasticceria a livello mondiale, dapprima nel Team svizzero quale partecipante e oggi come membro della giuria. Potendosi confrontare con i migliori, da un lato diventa indispensabile anticipare le tenden-

## Un'app per i cake designer

Sull'onda di questo successo, la casa editrice De Agostini ha lanciato l'applicazione: "Rate my Cake". Grazie ad essa, ogni designer può scattare e condividere le foto delle sue creazioni e sottoporle alla valutazione degli utenti. L'app è disponibile in tre lingue – italiano, tedesco e inglese – ed è scaricabile per iPhone gratuitamente dall'Apple Store.



## Art & Pastry

Sette donne hanno portato a Lugano il 1° Festival internazionale di Alta Pasticceria, Art & Pastry, con conferenze, concorsi, esibizioni, corsi, laboratori e degustazioni, per un grande spettacolo sulla cultura dolciaria d'autore. Il festival si è svolto il marzo scorso presso il Palazzo dei Congressi di Lugano, che si è trasformato nell'habitat naturale di artisti dello zucchero, maître chocolatier, maestri di pasticceria, chef e cake designer di fama internazionale. Sotto la guida di maestri pasticceri e pastry chef si sono realizzati così macarons, sculture di zucchero, croquembouche, dessert al piatto, cioccolatini, uova di cioccolato, piccola pasticceria, confezioni per vetrinistica e decorazione, cocktail naturali e sculture di frutta per decorazione, e poi tutto il mondo del cake design che comprende wedding cake, cup cake, fiori e decorazioni in cake decorating. Nelle due giornate del festival, convegni e corsi a numero chiuso si sono alternati a degustazioni ed esposizioni aperte al pubblico. Una manifestazione pensata per i professionisti del settore, ma anche per gli appassionati e per i curiosi.



ze ed essere creativi e dall'altro lato si ricevono nuovi spunti che possono essere fonte d'ispirazione. È nostro desiderio creare delle tendenze, anticipare i tempi, osare e presentare sempre creazioni di torte nuove e all'avanguardia: nelle forme, negli abbinamenti di sapori e nel design.

Attualmente sono molto in voga decorazioni con pizzi e merletti in zucchero ed effetti in rilievo. Ma l'evoluzione è molto veloce e bisogna essere pronti ad anticipare le nuove tendenze e i desideri dei clienti.

*Quali sono gli elementi di cui tenere più conto nel design di un dolce?*

A mio avviso, innanzitutto, è essenziale riuscire a cogliere le aspettative e i desideri del cliente, oppure capire chi è la persona o la coppia, cosa vuole trasmettere, qual è l'evento. Entrare in simbiosi con le persone, permette di comprendere la loro visione e il loro stile di modo da proporre e creare una torta in linea con i festeggiati e con l'occasione. Inoltre, come dicevo poc'anzi, desideriamo offrire un'esperienza multisensoriale. Una dolce creazione deve appagare oltre alla vista anche il palato. Un design autentico viene trasmesso anche dall'alta qualità delle materie prime che noi utilizziamo per diventare un 'design sensoriale' di alto profilo. Tutti gli elementi che compongono la creazione, incluse le decorazioni, vanno scelti in linea con gli abbinamenti e i sapori, di modo da offrire un tutt'uno armonico, delizioso e sorprendente. L'estetica ha un ruolo importante, perché è ciò che si vede subito, ma l'esperienza dev'essere completata dal piacere di assaporare e dall'appagamento del gusto. Per certi versi, più la torta è bella e particolare e più dev'essere buona, affinché le grandi aspettative vengano pienamente confermate e possibilmente superate. La torta offre il bouquet finale di una bella cena, sovente viene anche fotografata, e ai festeggiati e ai loro ospiti dovrebbe lasciare un particolare e dolce ricordo. □

Emilia Regazzoni



Coop non vende bevande alcoliche ai minori di 18 anni.  
In vendita nei supermercati Coop o sul sito [www.coopethaus.ch](http://www.coopethaus.ch)

## Per i cultori del Prosecco.

Le bacche chiare giunte a maturazione del vitigno Glera conferiscono a questo singolare ed equilibrato Prosecco il suo tipico colore giallo paglierino e un profumo leggero che ricorda il pane fresco appena sfornato. Al palato sprigiona tutta la sua eleganza con un perlage estremamente vellutato. I residui zuccherini tipici del Cartizze fanno di questo vino frizzante uno spumante assolutamente di punta. Ideale per accompagnare aperitivi, ma anche piatti a base di frutti di mare e di pesce.

**Per ogni occasione  
il vino adatto.**

**coop**

Per me e per te.