

La nuova alta pasticceria non si preoccupa solo di eccellenza del gusto, ma anche del cake decorating, l'arte di rendere spettacolare qualsiasi creazione. A maggior ragione le torte nuziali: mai così belle (e così buone).

**C**i va un capolavoro. Per uno dei giorni più importanti della vita occorre qualcosa di davvero speciale. Molto più di una semplice torta nuziale: uno spettacolo composito a metà strada tra il fiabesco e l'immaginario. L'ultima portata di un banchetto di nozze straordinario, che lasci nella memoria degli invitati un ricordo indelebile. Il nuovo trend in termini di torte matrimoniali (e non) si chiama **Cake Design**, e bada all'aspetto visivo quanto a quello del gusto: creazioni fantasiose che, allo stesso tempo, sappiano essere squisite e spettacolari. Rifiniture e dettagli mai visti prima, per veri e propri monumenti matrimoniali, innalzati a celebrare la dolcezza sotto ogni punto di vista. Giunta in Italia traendo ispirazione dalla pasticceria di matrice americana, soprattutto

per quel che riguarda l'aspetto strettamente "visual", la **nouvelle vague delle Wedding Cake** ha un carattere spiccatamente pop, un design che si rifà all'universo Candy. Tinte pastello, forme morbide e soft ma iper-dettagliate, design romantico. Le torte nuziali di nuova generazione sembrano uscite da un Paese delle Meraviglie o dalla bottega artigiana di un pasticcere che vive fuori dal tempo, magari nel più vibrante film di Tim Burton. Sono così belle che sembrano soddisfare il gusto esigente della sposa più fashion. E ovviamente hanno anche un aspetto irresistibile, terribilmente goloso. Forme che ricordano da vicino squisitezze per cui perdere la testa, come cup cakes e marshmallow. Perché c'è tanto bisogno di dolcezza in questo mondo. Soprattutto nel giorno in cui si sceglie di condividere il resto della vita con la propria anima gemella...

# Sweet love



Claudia Lotta

Una torta firmata Claudia Lotta (qui a sinistra), cake designer di Torino che organizza diversi corsi nella sua bakery di via Bonafous.



Nana&Nana Cakes



Nana&Nana Cakes



Nana&Nana Cakes



Nana&Nana Cakes



Nana&Nana Cakes



Le cup cakes di Melissa Forti

Qualità e amore per il dettaglio: l'alta pasticceria contemporanea tiene conto di tutti gli aspetti sensoriali. L'idea di "bontà" è imprescindibile da quello di "bellezza".



Nana&Nana Cakes

Alcune creazioni dal laboratorio delle sorelle "Nana&Nana" ([www.nanaenanacakes.com](http://www.nanaenanacakes.com)) attese protagoniste della terza edizione del Cake Design Italian Festival, che si terrà dal 24 al 26 maggio allo Sheraton di Milano Malpensa.

**Design Romantico, tinte pastello, forme morbide. Un aspetto irresistibile e goloso**