

stile

12

Il bon bon come confetto

Addio confetti e benvenuti bon bon. È l'ultima tendenza dei ricevimenti seguita dagli sposi che invece dei soliti confetti, a fine festa, salutano gli sposi porgendo loro bon bon confettati di colori e ripieni. In fiera, un grande tavolo imperiale ospiterà un buffet dedicato alla confetteria, nuovi aromi e nuove forme per confetti che si trasformano in vere e proprie praline e bon bon multigusto. Aromi inebrianti come il limone o l'arancia si accostano alla mandorla o al cioccolato, ma anche caffè, cocco e glanduia trasformano il tradizionale simbolo del matrimonio in una prelibatezza.

LA TORTA

Molte coppie scelgono uno stile minimalista ispirato alle forme zen ottagonali, con orchidee

Una torta nuziale esposta a TuttoSposi

CLAUDIA MARRA

STILE, DESIGN e gusto sono le caratteristiche fondamentali di una torta nuziale. Il gusto solitamente cambia a seconda del palato degli sposi. Stile e design in base alla moda. Ed è così che in fatto di pasticceria anche la torta degli sposi può seguire la tendenza del momento. Che attualmente si vuole quadrata, ispirata a forme geometriche più moderne, quasi futuristiche. Lo spiegano i pasticceri di Sire Ricevimenti, la società vomerese di via Bernini esperta in fatto di banchetti d'autore e ristorazione, (www.sirericevimenti.it) presente anche quest'anno a TuttoSposi. Attualmente ad esempio molte coppie scelgono uno stile semplice e minimalista, ispirato alle forme zen e asiatiche ottagonali, con orchidee decora-

Un dolce finale, ma al quadrato

È di moda la forma geometrica,
il colore preferito resta il bianco

tive commestibili. E insieme alla torta che fa moda, nasce anche la figura del cake designer che per il 2008 propone il wedding cake, un dolce a più piani, un'alternativa di tendenza alla torta classica la cui novità sta nella forma, non più tonda, ma quadrata: cubi di morbido pandispagna sovrapposti, montati in monoporzioni, farciti con soffici creme e decorati con dolci glasse bianche o colorate, per vere e proprie opere d'arte pasticceria, su cui "ricamare" le iniziali degli sposi, oppure, per i più romantici, trascrivere una poesia d'amore. Il design tende quindi al moderno e allo squadrato: i pasticceri consigliano le forme quadrate che danno alla torta un aspetto curato, ma anche tridimensionali strette ed allungate di grande effetto nell'esposizione prima del taglio da parte degli sposi. La struttura finisce quindi per

essere robusta: le classiche file di torte suddivise, poste a colonna romana sono ormai un vecchio ricordo. La maggior parte delle coppie oggi decide di far creare più ripiani direttamente uno sopra all'altro. Ovviamente se la torta è molto pesante vengono utilizzate delle colonne di supporto, ma necessariamente sono ben nascoste da fiori freschi o decorazioni vegetali. Il colore infine se segue il classico bianco, comincia anche però a colorarsi in azzurro ghiaccio, in verde pistacchio pallido, in rosa rum e in lavanda. La scelta del colore può infatti, secondo l'ultima moda, riflettere le tonalità degli abiti degli sposi. Le decorazioni devono però sempre essere originali e divertenti: i fiori freschi da sempre sono l'ornamento più utilizzato per la decorazione della torta nuziale.