

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

# PASTICCERIA INTERNAZIONALE

"L'amore mi porta a scegliere  
sempre il meglio."

*Le*

PASTRY CONCEPT  
Leonardo Di Carlo



**TORREFAZIONE  
DUBBINI**

**L'UNICO CAFFÈ  
ESCLUSIVAMENTE  
dedicato alla tua  
PASTICCERIA**

maggio 2019 | n° 310 | Anno 42



CHIRIOTTI



EDITORI

# TEMPO DI MATRIMONI





Lo staff della Pasticceria Picchio addetto al wedding, [www.pasticceriapicchio.com](http://www.pasticceriapicchio.com).

I matrimoni sono sempre stati festeggiati da tutte le civiltà con simboli rappresentativi di ricchezza, fertilità e buon auspicio, ed è proprio da questi che traggono origine le torte nuziali come le conosciamo oggi.

Quelle con copertura bianca si diffusero nell'Ottocento e il loro candore rimanda alla purezza virginale e al benessere della famiglia d'origine: lo zucchero raffinato era ancora costoso, quindi più chiara era

la torta, più ricca era la dote. Il nome *royal icing*, ghiaccia reale, deriva proprio dalla bianca torta nuziale della regina Vittoria che, recandosi all'altare vestita completamente di bianco, lanciò anche la tradizione del classico

abito da sposa. Durante il suo banchetto furono offerti molti dolci e la torta principale misurava quasi 3 m di diametro e pesava 140 kg. Sopra era decorata con la figura della dea Britannia e due statuette raffiguranti la



A lato, Officina Creativa. Qui sopra, esempi di confetti.

regina e il consorte, il principe Alberto, in costume romano, con ai loro piedi un cane, che indicava la fedeltà, e due colombi, simbolo di amore coniugale. Un amorino, intento a scrivere su un cartiglio la data delle nozze, 10 febbraio 1840, e allegri cupidi e fiori legati nel nodo dell'amore da candidi nastri completavano l'abbellimento.

È al matrimonio del figlio Leopoldo, nel 1882, che risale la torta a più piani: il primo era completamente edibile, mentre i successivi, costruiti usando pilastri di sostegno di ghiaccia, con lo scopo di tenere la struttura in piedi, erano fatti di carta spessa, assemblati con zucchero sciolto e coperti con ghiaccia. La voglia di copiare i reali era tanta e così

ben presto si diffusero le torte a tre piani, con sopra varie decorazioni: fiori in ghiaccia, sposi, e soggetti inneggianti all'amore, da conservare come ricordo della giornata.

Tornando ai nostri giorni, dopo la Pasqua ha inizio il periodo più gettonato per sposarsi. Abiti, location, bomboniere, animazione, menù e, naturalmente, la torta nuziale. Tutto deve essere speciale, curato e scenografico per il fatidico taglio. Quello della prima fetta era ed è il primo compito eseguito congiuntamente dalla coppia ufficialmente sposata. Servirsela a vicenda è un ulteriore simbolo dell'impegno appena intrapreso.

Ma come fanno gli sposi ad orientarsi oggi tra le consue-

tudini? Ci siamo rivolti alla **Pasticceria Picchio** di Loreto, An, per capire come sono organizzati per proporre un servizio completo. **Barbara ed Elisabetta Picchio** spiegano: "Nella nostra Officina Creativa, un'ampia area è dedicata a *wedding & events*: esponiamo su appositi tavoli le varie tipologie di torte abbinata alle partecipazioni, segnaposti, bomboniere, confetti, biglietti di ringraziamento".

**Su cosa basate i vostri suggerimenti?**

Per prima cosa chiediamo alla futura sposa di portarci la foto dell'abito e del bouquet, e di descriverci dove verranno allestiti cerimonia e festeggiamenti successivi, perché questi sono gli elementi che spiegano il tipo di

matrimonio che la coppia desidera: elegante, raffinato, campestre, semplice... Ascoltiamo gli sposi e cerchiamo di comprendere i loro desideri per attuarli al meglio, li orientiamo su tutto ciò che serve, dalle partecipazioni fino ai ringraziamenti finali.

**Quali sono i gusti più richiesti per la torta?**

Sono quelli delle nostre torte classiche. Per aiutare a scegliere, **Angela e Claudio Marozzi**, accademico, preparano gli assaggi e propongono il buffet dei dolci. Gli sposi degustano con piacere le nostre offerte. Tra le più richieste c'è la **Bocelli morbida**, al cioccolato bianco e vaniglia con gelé ai frutti rossi. È molto richiesta anche la **Penelope**, appena entrata in produzione, con



Una delicata torta nuziale realizzata da **Carmela Moffa**, qui con il marito **Antonio Capuano**. La foto è tratta da "**ISPIRAZIONI - Tecniche di decorazione in pasticceria**", Chiriotti Editori. La storia di Elisabetta Picchio e della sua pasticceria è raccontata invece in "**Sulle Ali del Picchio: Ritratto di una Pasticceria di Successo**", curato da **Salvatore Farina**, anch'esso pubblicato dalla nostra casa editrice e presentato con tutti gli onori di recente a Loreto, come si legge in apertura del notiziario su questo numero. Entrambi i volumi, con fotografie di Giancarlo Bononi e Luca Marcheselli, sono disponibili su [shop.chiriottieditori.it](http://shop.chiriottieditori.it).





bavarese al latte di cocco e frutti rossi disidratati.

**Quanti matrimoni riuscite a gestire?**

Nei weekend sono una decina: facciamo arrivare nella location segnaposti, bomboniere e torta circa un'ora prima del taglio. Abbiamo appositi furgoni frigoriferi per trasportare non solo la torta ma anche il buffet di dolci. Tutto deve arrivare al momento giusto per essere degustato.

**Come vi organizzate?**

La decorazione principale sulla torta è di tipo floreale. I fiori li prepariamo in anticipo, in modo da averli pronti per essere montati. Tutta la famiglia è coinvolta in questa operazione, persino la nipotina, figlia di Claudio, si diverte a realizzare i fiori più semplici, ed è velocissima! Io – sottolinea Elisabetta – preparo i fiori gambati, aiutata da nuora, sorella e cognata.

Quando gli ordini sono tanti ci dà una mano anche **Carmela Moffa**, con la sua abilità a lavo-



rare lo zucchero.

**Quali sono le tendenze?**

Di base noi suggeriamo di coordinare tutto all'abito e di usare gli stessi fiori del bouquet come decorazione della torta. Sempre più spose ci chiedono forme e colori classici: il bianco è il preferito, poi vengono le sfumature tenui perlate, beige, rosa pastello... In una coppia dove l'uomo si è sposato in divisa abbiamo inserito una rosa blu per coordinare i colori con gli abiti. Riguardo alla forma, la più richiesta è la torta a tre piani. Ai matrimoni, dalle nostre parti, ci sono sempre tanti invitati: la media è di 200 persone, quindi prepariamo la base con la torta scelta,

del diametro di circa 70-80 cm e dal peso di 6-7 kg. Secondo il numero di persone invitate, vi sono altre grandi tortiere pronte per essere servite. Il secondo e terzo piano sono un trionfo di decorazioni in pasta di zucchero, pastigliaggio giapponese, zucchero tirato...

**E i confetti?**

Ne abbiamo di vari gusti: gianduia, cocco, anisetta... mai più richiesti sono i confetti Picchio, cioè il nostro cioccolatino **Le Cupole** confettato. È unico e agli sposi piace essere originali e offrire un gusto inaspettato. I segnaposti consistono in fiori coordinati: un dolcetto accompagnato da cartoncino con la data e i nomi degli sposi per ricordare l'evento. Per le bomboniere offriamo un'ampia scelta di oggetti, confezionati in armonia con i colori coordinati.

Milena Novarino

