



E chiamatele torte

La scheda

● La Cake design è l'arte culinaria di decorare, utilizzando pasta di zucchero, glassa torte o piccoli dolci

● Esiste un Campionato di Cake design organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria

● All'inizio questi dolci erano belli, ma non troppo buoni. Adesso si è riusciti ad associare la bellezza del design al gusto

Non solo torte. Il cake design è una branca della pasticceria che, grazie alle sue caratteristiche estremamente scenografiche, ha letteralmente fatto impazzire il pubblico. Il quarantenne torinese Fabio Orlando è uno dei più importanti rappresentanti italiani nel mondo. Nel 2016 ha partecipato, insieme ad altri 70 colleghi, al Campionato di Cake design organizzato dalla Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria, piazzandosi al primo posto. Ogni Campionato nazionale funge da accesso ai Campionati Mondiali collegati, un evento molto importante per la categoria perché vi si riuniscono i migliori rappresentanti provenienti da tutto il mondo che si sfidano a colpi zuckerosi per vincere, oltre al titolo, anche dei premi in denaro. Ai mondiali del 2017 Orlando ha vinto il premio speciale per la «Miglior scultura al mondo». Nel 2018 sarà giudice. Dal 25 al 28 febbraio a Carrara, alla Fiera del Tirreno C.T. al Campionati Italiani di Cake Design. Questo ruolo lo emoziona forse ancor più di quello di concorrente: «Sarò severo. Questo è un mestiere dove niente ti viene re-



Cinque mesi di allenamenti e dieci per la realizzazione del dolce che ha vinto il Campionato del mondo

Chi è

A sinistra il quarantenne torinese Fabio Orlando: uno dei più importanti Cake designer nel mondo. A destra e in alto alcune sue creazioni. Dal 25 al 28 sarà giudice ai Campionati italiani di Cake Design



galato, ci va molta determinazione ed è quella che mi auguro di riscontrare nei partecipanti». Insomma, di dolce, oltre alle torte, nel cake design c'è poco. Ci sono invece molta ricerca e preparazione dietro a una torta da gara. Per fare un esempio, ci sono voluti cinque mesi di allenamento e dieci per la realizzazione finale della torta che l'anno scorso ha vinto come miglior

scultura al mondo. Il progetto doveva attenersi al tema della scoperta del cioccolato e del caffè e quindi all'America Latina. «Mi sono ispirato ad alcuni documentari: ci racconta Fabio - sulle prime forme di comunità. Mi sono avvalso dell'art flower per la creazione di fiori, piante e la colorazione dei muschi, delle rocce e degli animali. Il modelling invece è la tecnica che permette

di creare i personaggi». È quasi riduttivo far rientrare la cake design solo nella forma della pasticceria, in quanto sfiora facilmente in forma artistica. Troppo artistica. Qualche anno fa nei primi tempi in cui le americanissime Wedding Cake spopolavano ai matrimoni, la frase più gettonata era «fortuna che è bella perché buona no». Su questo versante, fortunatamente, le cose sono migliorate, come ci spiega Orlando: «Inizialmente si emulava troppo il gusto anglosassone. In America queste torte hanno una base alta con una concentrazione minore di crema. Noi, per tradizione, abbiamo il culto della bagna e delle torte farcite ad hoc. Avere tanta crema quanto pan di Spagna fa aumentare la salivazione e la percezione del gusto. Nelle torte contemporanee si è riusciti ad associare la bellezza del design al gusto buono».

Vincere un campionato è importante sia in termini personali che di credibilità lavorativa. Sarebbe bello se lo aggiudicasse un torinese «Torino è all'avanguardia in questo campo ed è piena di giovani con tanta voglia di realizzare i loro sogni».

Francesca Angeleri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricerca

di **Lorenza Castagneri**

8

anni ancora saranno necessari prima che lo spray che previene il raffreddore sia acquistabile in farmacia

Se un domani il pronto soccorso non scoppieranno più per via dell'influenza bisognerà dire grazie anche a un'idea nata in Piemonte. Perché è qui, nei laboratori dell'ospedale San Luigi di Orbassano, che una squadra di ricercatori e professori sta lavorando a uno spray che prevenga l'infezione da rhinovirus, cioè quello che provoca il raffreddore: una medicina nuova che sarebbe una rivoluzione per tutti, ma specialmente per quei malati anziani, pluripatologici e cronici che al primo freddo si aggravano e devono correre in ospedale. La cosa brutta è che non si può ancora acquistare. Il processo per portare sul mercato un farmaco è lungo, sono necessari diversi livelli di ricerca e così Pa-

Lo spray anti raffreddore premiato da Mattarella

Un progetto sviluppato al San Luigi di Orbassano

noxyvir, questo il nome dello spray, arriverà in farmacia soltanto tra sette o otto anni. Ma la bella notizia è che il progetto del vaporizzatore sta diventando sempre più concreto e la sua bontà è suffragata da un lungo elenco di riconoscimenti, a cui ieri mattina si è aggiunto il più prestigioso: il premio Leonardo, categoria startup, consegnato dal presidente Sergio Mattarella.

«L'abbiamo saputo un mese fa e, inutile nascondersi, questa è stata l'ennesima soddisfazione anche perché siamo gli unici piemontesi premiati», racconta David Lembo, professore di Microbiologia del dipartimento di Scienze cliniche e biologiche dell'Università di Torino, sede del San Luigi e amministratore dele-



Il riconoscimento David Lembo e Andrea Civra

La scheda

● Una squadra di ricercatori e professori piemontesi sta lavorando a uno spray che prevenga l'infezione da rhinovirus, cioè quello che provoca il raffreddore

gato di Panoxyyvir, l'azienda omonima che è nata con il progetto.

Al suo fianco ci sono Giuseppe Poli, docente emerito di Patologia generale dell'ateneo, Valeria Cagna e Andrea Civra, assegnisti di ricerca in virologia: insieme hanno scoperto che alcune molecole che il nostro corpo sintetizza a partire dal colesterolo, dette ossisteroli, possono rendere le mucose delle vie respiratorie resistenti al rhinovirus. Insomma, il nuovo farmaco avrebbe un'azione preventiva del raffreddore, come nessun altro medicinale in commercio, ma, pure curativa, perché allevierebbe anche i sintomi della malattia già in atto. «Ora siamo a livello di ricerca preclinica, ma tra due o tre d'anni potremmo arrivare all'uomo - riprende Lembo -. Per farlo stiamo dialogando con alcuni possibili investitori, principalmente stranieri, perché sebbene la nostra idea si sia sviluppata in Italia, questo resta un luogo difficile in cui sviluppare un'impresa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA