

Tra sogno e realtà
Le soluzioni più innovative per recuperare elementi della tradizione rendendoli glamour e sofisticati oltre ogni immaginazione



L'Area Pista Muzone

L'ambizione è legittima e condivisa. Le nozze sono un momento importante della vita di una coppia e spesso anche un evento che si ripete una volta sola. Per questo è normale che si voglia rendere il giorno più speciale, più glamour, più sofisticato, oltre ogni immaginazione. Ma come si fa? Quali sono le tendenze più innovative per recuperare elementi della tradizione rendendoli glamour e sofisticati oltre ogni immaginazione? Ecco le tendenze più innovative per recuperare elementi della tradizione rendendoli glamour e sofisticati oltre ogni immaginazione.

Le nozze **esagerate**

Le nozze esagerate Le idee più innovative per recuperare elementi della tradizione rendendoli glamour e sofisticati oltre ogni immaginazione. Ecco le tendenze più innovative per recuperare elementi della tradizione rendendoli glamour e sofisticati oltre ogni immaginazione.

Antica Pizzeria Brandi
dal 1780... dove la pizza è un pezzo di storia

www.brandi.it
salita S. Anna di Palazzo 1/2
info e prenotazioni 081 416928 prenotazioni@pizzeriabrandi.it

15 gennaio 2018



Meno zucchero più estro Ecco le **torte nuziali** preferite dai napoletani

Glasse lucide che fanno venire l'acquolina in bocca
La tendenza del 2018: i dolci come bomboniere

Chiamatela *wedding cake* o torta nuziale ma sarà il momento più atteso dai vostri ospiti, persino da quelli perennemente a dieta. Spose e sposi metterevi da parte, i protagonisti del matrimonio spesso sono i dolci. Il consiglio è di affidarsi ai pasticceri, maghi di golosità. «Ingolosire gli ospiti è l'unico modo per assicurarsi che siano buoni quando poi inevitabilmente commenteranno l'evento con gli amici», racconta Raffaele Capparelli, maestro pasticciere e proprietario del Capriccio che continua la tradizione di famiglia iniziata nel 1917. «Consiglio alle mie spose delle torte nuziali al limone e fragoline, un classico che però fa sempre

scena. O per chi vuole cambiare un po' anche una torta con ricotta, noce e caramello. Inoltre a chi vuole stupire propongo una portentosa torre di *musc'embouche*, la mia versione del francese *croque-mouche* dove invece dei bigné ci sono i miei capricci, pasta baba ripiena di crema di latte». Un mix franco-napoletano che colpisce sempre. E che conquista anche nel caso di Mario Di Costanzo, classe 1982 che mescola avanguardia e spirito partenopeo in torte nuziali che presentano eleganti stratificazioni di gusto. «Niente pasta di zucchero anche perché nei miei dolci - spiega Di Costanzo - la percentuale di zucchero è sempre bassa. Preferisco glasse lucide in grado di far venire

l'acquolina in bocca. Gli abbinamenti *must* del 2018? La torta al gusto di confetto dove la mandorla si alterna alla crema ai frutti di bosco e al croccante. E poi le torte al cioccolato, magari speziato al cardamomo per dare quella sorpresa extra al palato. O anche una torta con mousse al cioccolato, crema al caffè e caramello salato. Con un po' di limone. Inoltre mi piace abbinare dolci e praline che, devo dire, alcune mie clienti hanno trasformato in bomboniere confezionate in appositi scatoloni». I dolci come bomboniera non sono una novità nemmeno per Cuori di Sfogliatella della famiglia Ferrieri. «L'ho fatto anch'io per il mio matrimonio - spiega Carmela Ferrieri figlia del titolare



di Antonio - pochi mesi fa. Anzi mio padre mi ha fatto una sorpresa creando un dolce nuovo: mini sfogliatelle al riso che pochi mesi dopo sono diventate una vera e propria tendenza tra le nostre clienti che le personalizzano con le iniziali degli sposi. E poi c'è l'apekar che mettiamo a disposizione all'uscita della chiesa così che tra una foto e l'altra si possa dare inizio alla festa con una selezione di sfogliatelle rustiche e non e un calice di spumante». Non solo torta ma un vero e proprio tavolo di degustazione invece è il *must* per Vittorio Mennella che dice: «Gli agrumi per me quest'anno sono il massimo. Ideali anche in un matrimonio d'inverno ma la differenza a volte la fa il tavolo di degustazione. Accanto alla torta non possono mancare le capresi, e delicate frolle al limone, o i baba farciti con chantilly, ricotta e quant'altro. Per la torta però il mio invito è di lasciar stare le americane e riscoprire gli inimitabili sapori italiani. Come quello delle mandorle. Non a caso in abbinamento ai nostri dolci abbiamo creato uno speciale latte di mandorla, analcolico e adatto anche ai celiaci così che possano brindare tutti agli sposi tra un dolce e l'altro».

Paola Cacace
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

I peccati di gola

Gli sposi reali
Harry e Meghan in wedding cake

Meno zucchero più estro
Ecco le **torte nuziali** preferite dai napoletani
Glasse lucide che fanno venire l'acquolina in bocca
La tendenza del 2018: i dolci come bomboniere

Watercolor quando panna e meringhe cedono all'acquerello
La nuova frontiera dei dessert di nozze: composizioni come opere d'arte creative e personalizzate