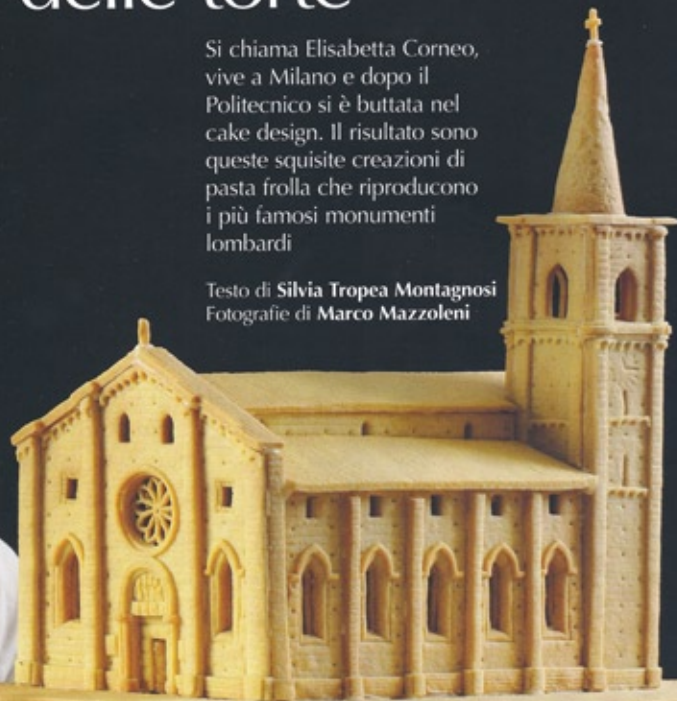


# L'architetto delle torte

Si chiama Elisabetta Corneo, vive a Milano e dopo il Politecnico si è buttata nel cake design. Il risultato sono queste squisite creazioni di pasta frolla che riproducono i più famosi monumenti lombardi

Testo di **Silvia Tropea Montagnosi**  
Fotografie di **Marco Mazzoleni**





**N**on è Buddy Valastro. Lei, Elisabetta Corneo, con il «boss delle torte» — il pasticciere italo-americano protagonista del fortunato programma tv dedicato alla realizzazione dei suoi giganteschi dolci — c'entra poco o nulla. Non è una star televisiva, non vive a New York, ma soprattutto non ama panna o glassa. Pur condividendo con il boss la passione per quello che oggi viene chiamato il «cake design» (il design delle torte appunto), ha scelto infatti tutt'altra strada. Una pasticceria più raffinata, italian style si potrebbe dire, fatta di sola frolla o quasi. Anche lei studia edifici e monumenti, li ridisegna, e li assembla secondo le regole del modellismo, ma il risultato non è la sgargiante e zuccherosa Disneyland dei

colleghi d'oltreoceano, ma una fedele e sobria riproduzione del monumento. Come la collegiata di Castiglione Olona, una delle testimonianze lombardo-gotiche più preziose del territorio. È questo l'edificio che sta «costruendo» mentre la incontriamo a Como. Il chiostro, il campanile e la bellissima facciata: tutto in pasta frolla e cioccolato. Questione di gusto, verrebbe da dire. Il pure di formazione, Elisabetta è infatti architetto. È la storia dell'arte ce l'ha nel dna.

«In realtà — racconta mentre è intenta a rifinire la facciata — la prima passione è stata proprio quella per la pasticceria in quanto nella mia famiglia sono tutti molto golosi. Con mia mamma fin da bimba costruivo caserle di pasta frolla e mi divertivo moltissimo». Gli

## La collegiata capolavoro di Castiglione Olona

**Sopra e pagina a fronte:** voluta dal futuro cardinale Branda Castiglioni, la collegiata di Castiglione Olona, in provincia di Varese, rappresenta il principale complesso monumentale del borgo: si tratta di una basilica lombardo-gotica, con pianta a croce latina e tre navate. Gli interni e l'annesso museo sono ricchi d'affreschi (foto Davide Ceradelli). **Pagine precedenti:** Elisabetta Corneo mostra orgogliosa e soddisfatta la sua ultima opera: la riproduzione in pasta frolla della collegiata.

studi universitari hanno fatto il resto: perché i plastici e i modellini utilizzati a lezione sono diventati anche lo spunto per le creazioni dolciarie. «Proprio in quegli anni — aggiunge — ho cominciato a realizzare ville in stile palladiano, chiostri, chiese, basiliche, borghi fino alle architetture più complesse come il Duomo di Milano che resta la mia produzione più impegnativa e articolata». Per arrivare a certi livelli però la mamma non basta. Servono professionisti e, infatti, Elisabetta li cerca e li trova grazie a uno stage nella storica pasticceria Fuin gestita fin dal 1965 dalla famiglia Verga, soprannominata appunto Fuin, a Como. «Ho imparato moltissimo — aggiunge — così ora collaboro stabilmente con loro». Nel corso degli ultimi anni l'at-





tività del cake design ha trovato sempre più seguaci e nei numerosi concorsi ad hoc vengono esibite strutture più o meno imponenti, ognuna con caratteristiche specifiche che riflettono la personalità dell'autore. Perché è proprio di artisti che stiamo parlando; creare, infatti, torte particolari, belle e uniche, è una vera forma d'arte che necessita di un pizzico di follia oltre che di una perfetta conoscenza della tecnica e della materia da lavorare.

Le conferme si trovano anche nei libri di storia. Si narra infatti che la prima opera di architettura dolciaria risalga addirittura al 1348, anno in cui si fronteggiarono i cinque candidati alla corona del Sacro Romano Impero. Tra questi anche Carlo di Lussemburgo che per sondare gli umori dei grandi

elettori si recò in Savoia alla corte del golosissimo conte Amedeo VI. Il quale, per non smentire la sua fama, decise di sorprendere l'ospite con una scenografica preparazione di alta gastronomia. Così, durante il banchetto, ecco spuntare un cavaliere in armatura con un piatto d'argento sul quale campeggiava un monumentale dolce raffigurante la contea savoiarda e la sua roccaforte racchiusi entro la corona imperiale. Un messaggio chiaro: con questa preparazione Amedeo dichiarava il suo vassallaggio nei confronti di Carlo di Lussemburgo, augurandogli di ottenere la corona. Il dolce di Savoia (oggi torta savoiarda) portò fortuna all'imperatore Carlo IV che nominò Amedeo di Savoia vicario generale del Sacro Romano Impero.

## Computer e pasta frolla ecco i segreti del cake design

Sotto Elisabetta Corneo e Paolo Verga, titolare della pasticceria Fain di Como, intenti a stendere la pasta frolla; Elisabetta elabora al computer i disegni necessari per realizzare le sue creazioni, dopodiché li riporta sulla pasta frolla che viene instagliata grazie agli stampini.



## AMARETTO, PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti per una torta di 24 cm di diametro per 12 persone.

per la frolla:

200 gr farina 00, 50 gr amaretti tritati grossolanamente,  
125 gr burro ammorbidito, 100 gr zucchero, 2 tuorli,  
una bustina di vanillina.

per la farcitura:

3 o 4 pere kaiser, 50 gr amaretti sbriciolati,  
50 gr cioccolato fondente, 20 gr burro, 30 gr zucchero

Tempo di preparazione e cottura: 1 ora

### Procedimento

Preparare la pasta frolla: con una spatola amalgamare il burro con lo zucchero e incorporarvi i tuorli e la vanillina. Una volta ottenuta una crema omogenea aggiungere farina e amaretti e impastare fino a quando non saranno assorbiti tutti. Far riposare la pasta in frigo per 1 ora. Tenere 1/5 della pasta frolla da parte e stendere il resto tra due fogli di carta forno, in tal modo non si attaccherà al mattarello.

Ricoprire con carta forno il fondo di una tortiera da 24 cm di diametro, imburrare e infarinare i lati. Porre sul fondo della tortiera così preparata la pasta frolla e creare con una

striscia della stessa un bordo di 2 cm. Bucarla con la forchetta, non si gonfierà durante la cottura. Cuocere per 10-15 min la frolla a 170-180°.

Saltare in padella le pere sbucciate e tagliate a fettine di circa mezzo cm di lato con il burro e lo zucchero per 10-15 min, fino a quando saranno ammorbidite; scolarle dall'eventuale residuo di liquido. Quando la frolla avrà cominciato a prendere colore, estrarla dal forno e versarvi le pere. Sbriciolarvi gli amaretti e la pasta frolla cruda tenuta da parte. Infine decorare con il cioccolato fuso. Porre in forno ancora per circa 30 minuti.

Servire tiepida o fredda, accompagnata da panna montata.



Ma il vero ispiratore delle attuali tecniche della composizione monumentale in pasticceria fu Marie Anton Carême (1784 - 1833): i suoi piace montée sono tuttora famosi. Realizzati con zucchero cristallizzato, tirato o colato, marzapane, pasta di pane, questi dolci erano talvolta plasmati su modanature e statue. Per costruire templi, piramidi, antiche rovine e cappelle Carême si ispirava ai testi di architettura della Bibliothèque Nationale di Parigi. Divenne disegnatore, scultore e modellatore: «Le belle arti – pare fosse solito dire – sono cinque, ovvero: la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l'architettura, la quale ha per branca principale la pasticceria». Da pasticciere ad architetto Carême, da architetta a pasticciere

## Il tetto momento topico

Come in tutti i «carteri», anche nel caso della collegiata di frolla la posa del tetto è un momento fondamentale. Quasi la conclusione dei lavori. Il resto è questione di rifiniture per le quali servono precisione, attenzione e mano ferma. **Pagina a fronte:** la torta di frolla con amaretti, pere e cioccolato; una ricetta di Elisabetta Corneo.

Elisabetta Corneo. Torniamo così ai giorni nostri e alla bellissima collegiata di pasta frolla. I tempi per realizzarla? Non è la fabbrica del Duomo, ma poco ci manca. Una settimana di lavoro solo per il progetto del modellino. Poi disegni su disegni per stilizzarlo e per costruire gli stampi delle varie parti. Infine, una volta conclusa la fase «ingegneristica», bisogna dedicarsi al laboratorio. Frolla su frolla i singoli pezzi devono essere composti perfettamente sempre che tutto sia stato progettato al millimetro. Un'edificazione così complicata richiede calcoli precisi, pesi calibrati, linee nette, collegamenti precisissimi tra le diverse parti, senza trascurare la delicatezza della pasta frolla, soprattutto in fase di cottura. Archi,

colonne, basta un niente a rovinare tutto. Il momento più atteso, come per tutte le costruzioni, è la posa del tetto. Poi è tutto un cesellare e rifinire i dettagli. Viene spontaneo chiedersi se dopo tutte queste ore di lavoro qualcuno oserà profanare l'opera d'arte? «Certo, è buonissima e io aspetto anche il giudizio del gusto oltre che della vista e sono felice quando i golosi esprimono la loro piena soddisfazione!», risponde Elisabetta. In effetti, chi ha già provato la frolla di Elisabetta non si fa molti scrupoli e con rispetto ma anche determinazione intinge un pezzo del tetto della collegiata in una vellutata e profumata cioccolata fondente. Come dire: dell'arte non restano che le briciole.

Silvia Tropea Montagnosi

