



LA TENDENZA

## Professione cake designer, torte d'autore a domicilio

I dolci di design, i sogni di alta pasticceria ora si materializzano a domicilio. Basta una telefonata, una email, o un messaggio su WhatsApp

di Roberta Petronio



Maria Renata Leto e Michela Mola (Panegrossi/LaPresse)

Impegnati nello shopping. Concentrati su una partita di buracco, o un 'giro' di tombola. Semplicemente stanchi di correre da un capo all'altro della città, per assicurarsi bocconi gourmet da servire ai ricevimenti di fine e inizio anno. I dolci di design, i sogni di alta pasticceria ora si materializzano a domicilio. Basta una telefonata, una email, o un messaggio su WhatsApp.

**Cassette di biscotti pan di zenzero, abeti di caramelle, mega slitte da tagliare a fette solo dopo aver seminato una massiccia dose di stupore fra i commensali.** Non una torta qualsiasi, insomma, ma un dolce d'autore da mettere in tavola senza affannarsi. La risposta è in due parole: pasticceria virtuale. La cake designer Maria Renata Leto ha appena lanciato il suo progetto dal salotto del Singer Palace di via Specchi, oggi hotel e ieri sede dell'azienda di macchine da cucire fondata nel 1931 da sir Douglas. Agli ospiti ha presentato la sua collezione di torte su un piatto fiorito: glasse e decorazioni, cuori di frolla colmi di lamponi, bonbon e fantasia. Si ordinano con un clic che mette subito in moto i pasticceri, anche per un dono: le creazioni arrivano a destinazione insieme ai biglietti acquerellati da Gaia Dammacco e Lucilla Bollati. Nel laboratorio di via Postumia Rosaria Garzone, da 15 anni alle prese con meravigliose torte tridimensionali, crea sculture di zucchero, golose, raffinate e stravaganti, su misura e su ispirazione dei clienti spesso stranieri. Capita che la richiesta arrivi anche da Oltreoceano, magari dalla mamma di uno studente che si trova a Roma per l'Erasmus: una telefonata o una email con foto allegata, e all'artista della dolcezza non resta che creare (e consegnare) la perfetta torta di compleanno.