

Una torta... monumentale per le nozze Bonetti-Soldati



(Foto Vicari / Clichécolor)

Al centro della imbandigione per il buffet freddo all'aperto curata dall'Hôtel Majestic per le nozze Bonetti-Soldati a Villa Maraini, di cui è cenno in questa stessa pagina, troneggiava come un monumento la gigantesca torta nuziale: un capolavoro d'arte scultorea e dolciaria ideato e disegnato con genialità dal signor Erminio Parola direttore della « Saipa » ed eseguita con diciassette ore di paziente lavoro dal capo-pasticciere signor Rodolfo Mazzeni.

Alto quasi due metri, con un diametro di ottanta centimetri, lo squisito monumento dolciario era stato costruito con torta Margherita alla mandorla bianca farcita di crema al burro al Grand Marnier. Racchiusa, alla base,

fra colonne lavorate con cornetto a griglie, una simbolica « fontana della felicità » eseguita in zucchero dragante con festoni in ghiaccia reale. Cinque paggetti fiorentini con tromba e stemma, in pasta di mandorla, modellati a mano, decoravano, se ci si passa il termine, il terzo piano della torta, dandole un aspetto attraente per originalità e senso allegorico. Le colonne, i putti, i corni della fortuna colmi di rose, i centri e la parte superiore, tutti in zucchero dragante bianco, completavano egregiamente quel lavoro da certosino degno — più che d'un modesto artigiano-pasticciere — d'un maestro della modellatura e della scultura. E pensare che tutto si è sciolto, nel corso di un'ora appena, in centinaia di bocche profumate!...