

Giuseppe Tassi

IL COMMENTO



GEISER E POESIA ECCO L'ISLANDA

VI È MAI CAPITATO di tenere il piede destro in un continente e il sinistro nell'altro? L'impossibile accade ogni giorno in Islanda, lungo la grande faglia che separa la zolla europea da quella americana. La fenditura, profonda chilometri sotto l'Oceano Atlantico, risale bruscamente in superficie nell'isola di ghiaccio. E così il viaggiatore può camminare lungo una piccola crepa della crosta terrestre, non più larga di ottanta centimetri, tenendo un piede in Europa e uno in America e diventando un ponte umano fra i due continenti. Terra di ghiaccio e di fuoco, l'Islanda è un mondo fantastico, fermo nel tempo, un reperto geologico proiettato nel Duemila. Galleggia sulla grande faglia che separa i due continenti, ribolle di lava nelle viscere della terra. I vulcani brontolano quasi ogni giorno e dal mare bianco dei ghiacciai escono a ritmi irregolari lingue di fuoco. Due anni fa la cenere sparata in cielo dal vulcano Fimmvorduhals, una delle cime del ghiacciaio Eyjafjallajökull, paralizzò i cieli di mezza Europa. Ma la gente della grande isola non ebbe paura, lasciò le case più vicine al vulcano e aspettò che l'eruzione facesse il suo corso.

GLI ISLANDESI SONO ABITUATI da sempre a vivere a contatto con la «natura naturans», con questo mondo che nasce e cambia sotto gli occhi dell'uomo, come avveniva milioni di anni fa, quando non c'era traccia di noi sul pianeta Terra.

Qui la natura è ancora saldamente padrona e riafferma il suo potere. Gli iceberg, consumati dalle onde del mare artico sembrano balene arenate sulla sabbia, il suolo sputa vapori a ritmi eterni e regolari da improvvise fenditure e una folla incantata contempla il segreto dei geiser. Intorno alla fonte del vapore eterno anche gli adulti giocano come bambini, studiano il gorgoglio dell'acqua per prevedere l'arrivo del getto bollente e intorno piccole crepe del terreno lasciano filtrare fumi sulfurei.

C'è l'impronta della natura che nasce nella terra d'Islanda, la forza primordiale del pianeta, col suo nucleo di stella incandescente. Dicono che Dante sia stato qui ad ispirarsi per raccontare il suo inferno. Di certo quest'isola senza tempo accende la fantasia e riapre la porta di un mondo perduto.

viaggi e sapori

ITINERARI TRADIZIONI RICETTE **lei&lui**
www.quotidiano.net/enogastronomia
viaggi@quotidiano.net

LETIZIA GRELLA UNISCE LA MAGIA DEL DESIGN CON L'ARTE DELLA PASTICCERIA PER CREARE GIOIELLI DI PASTA DA ZUCCHERO. E GIRA L'ITALIA PER INSEGNARE I SUOI DOLCI SEGRETI



CAPOLAVORI DI DOLCEZZE

Emilie Spagnoli

ROMANA D'ADOZIONE e campana di nascita e di spirito, Letizia Grella unisce l'arte del design con un tocco di magia glam, per creare 'capolavori' di dolcezza ma «una torta deve essere anche buona» risponde alle critiche degli scettici, ed ecco com'è riuscita ad unire le due 'sugar filosofie', quella italiana e quella anglosassone, per affermarsi come una delle pioniere del 'Cake design' in Italia.

Cos'è il design delle torte?

«È quasi un'arte della decorazione, che trasforma il pasticciere in uno stilista di dolci».

Nasce nei paesi anglosassoni, ha fatto fatica a prendere piede in Italia?

«Trentacinque anni fa io ho studiato negli Stati Uniti e la 'Sugar Art' esisteva già, mentre in Italia ancora non se ne vedeva l'ombra...».

E adesso?

«È in espansione, anzi sta avendo un grande successo, è quasi il suo momento d'oro».

Ma 'Sugar art' e 'Cake design' sono la stessa cosa?

«Diciamo che la 'Sugar art' è il modo di 'giocare' con la pasta da zucchero per creare decorazioni, mentre il 'Cake design' è raggiungere uno stile personale, quando si riconosce la mano di chi 'firma' la torta».

Dove è nata la sua passione?

«Per caso, proprio negli Stati Uniti, c'ho creduto davvero e alla fine sono riuscita a trasformarlo in un lavoro in Italia».

È stato difficile esportare questo nuovo concetto di estetica del dolce, in un paese così legato alle tradizioni culinarie di casa?

«Beh la pasticceria anglosassone e quella italiana

non si possono mettere a confronto, sono troppo diverse, così come lo sono i palati, gli Stati Uniti, l'Australia e la Gran Bretagna si spingono più verso pan di Spagna, glasse burrose, noi verso dolci più bagnati e ripieni di creme».

Come rispondere alle critiche del 'bello e basta' solo da guardare?

«Non è stato facile all'inizio abbattere questo pregiudizio in Italia, le prime volte che portavo le mie torte personalizzate, magari con qualche decorazione a tema alle feste dei bambini, suscitavo grandi perplessità. Piano piano ce l'ho fatta e ho dimostrato che una torta può essere bella 'vestita a festa' e allo stesso tempo buona».

Qual è quindi la sua formula del successo?

«Unire l'eleganza delle decorazioni anglosassoni con il 'ripieno all'italiana' più adatto ai nostri palati. La mia regola poi è 'mai esagerare'».

Le sue torte sono molto eleganti...

«Io ho un mio stile e lo trasmetto su ogni creazione, per me deve trionfare la sobrietà e la raffinatezza, detesto gli eccessi».

Le sue creazioni sono pensate per festeggiare i momenti speciali, quali sono le occasioni per cui una persona richiede una torta nel suo atelier?

«Le più disparate, il mio laboratorio a Roma lavora su ordinazione, tutto è personalizzato, la bellezza del 'Cake design' è proprio questa. Realizzo torte per Wedding, feste per bambini, anniversari speciali, feste a tema o anche occasioni mondane. Ovviamente le mie torte non amano 'viaggiare', quindi in questi casi sono io che mi sposto per realizzarle. Nel 2010 ho partecipato con una creazione al 'Gala delle stelle', summit dell'alta ristorazione dedicato a 54 Chef stellati Michelin e a marzo ho tenuto un corso, tutto esaurito, alla Eataly di Torino».

Da poco c'è stata anche una fortunata avventura editoriale...

«La torta che vorrei' edizioni Grimaudo è uscito da pochi mesi ma è già alla seconda edizione, questo dimostra l'esplosione di interesse che c'è adesso in Italia».

Progetti per il futuro?

«Continuerò con i miei corsi di 'Cake design' in giro per l'Italia, i prossimi in cantiere sono previsti in Lombardia, intanto continuerò a creare nel mio atelier romano 'Una fetta di torta' e magari in futuro mi ributterò di nuovo sull'editoria, vedremo...».



Alcune immagini delle creazioni di Letizia Grella

