

TORINO EXPORT IL DOLCE UFFICIALE DEL «SUNDANCE FILM FESTIVAL»

La «Torta Sabauda» che piace ai divi Usa

ELENA DEL SANTO

La «Torta Sabauda» conquista gli States. Roba da leccarsi i baffi per celebrities del calibro di Kathryn Morris, Teri Hatcher e Alan Alda, ospiti del party esclusivo organizzato per la prima del «SunDance Film Festival», la vetrina dedicata al cinema indipendente (fondata da Robert Redford nel 1981) che si svolge a Park City nello Utah a gennaio.

Ed è durante l'ultima edizione del Festival che questa galuperia dal gusto retrò, - rivisitazione di un'antica ricetta della corte reale, completamente a base di prodotti piemontesi - ha fatto il suo ingresso trionfale in qualità di «dolce ufficiale», scatenando un'abbuffata collettiva tra le star, compresi gli attori Josh Hartnett e Samuel Jackson. Addirittura numerosi invitati hanno voluto a tutti i costi una micro-Sabauda, e se la sono portata via infilandola nelle borsette.

Ma non c'è bisogno di volare negli Usa per assaggiarla: la «Torta Sabauda» batte infatti bandiera torinese, è nata qualche anno fa nel laboratorio di via Lagrange 34/h, opera di Gianni Gertosio, uno dei più noti maestri cioccolatieri d'Italia: alla versione originale - fatta con impasto di farina di nocciole e cacao, burro vaccino, uova fresche - ha aggiunto una colata di cioccolato giandoja.

«E' molto bello che per un evento sotto i riflettori di mez-



ANTICA RICETTA

La torta è la rielaborazione fatta da Gianni e Massimo Gertosio (in foto) di una ricetta a base di nocciole e ricoperta di giandoja

zo mondo si sia scelto un prodotto torinese» dice Massimo Gertosio, figlio ed «erede» del pasticciere. «I prodotti sono stati forniti a titolo gratuito, senza pensare al business, bensì ad esportare negli Usa la nostra idea di made in Italy». Come ha convinto gli organizzatori? «Con la qualità. Ho spedito dei campioni e loro, a quanto pare, hanno gradito. Per l'evento abbiamo preparato una torta di cinque chili e 200 confezioni da quattro etti».

Intanto, fioccano le ordinazioni anche dal Giappone. Quattrocento torte sono appena volate a Osaka, richieste dal celebre Nis-

shoku Market che le metterà in vendita per San Valentino.

Convinto sostenitore «che la pasticceria debba anche saper osare e reinventarsi», Gertosio ha ideato - assieme al giovane designer Par Blanking - un dolce costituito da speciali fiammiferi di cioccolato disposti in equilibrio sopra un prisma. Con una particolarità: i cerini hanno la capocchia bagnata in oro vero (e commestibile). L'invenzione a 24 carati si è classificata prima al concorso «Chocoday». Per il momento è un prototipo. Finché gli americani non se ne innamoreranno.