

La torta più grande del mondo, l'impresa di Luca Porretto all'Expo

L'impresa del giovane Mago delle Torte bolognese che guiderà uno staff di 300 pasticceri per costruire una torta da Guinness a Hobby Show Milano. "Insidiosissima" clausola dietro l'angolo

BT Redazione · 28 Settembre 2015

Consiglia 230



A tentare l'impresa di costruire la torta più grande del mondo all'Expo, durante la 25ª edizione di Hobby Show Milano da giovedì 1 a domenica 4 ottobre 2015, ci sarà **Luca Porretto, giovane pasticciere bolognese** specializzato in torte scenografiche che, incaricato dall'ANCDI (Associazione Nazionale Cake Designers Italia), dirigerà una squadra di 300 pasticceri italiani alla presenza del giudice Lorenzo Veltri del Guinness World Records.

Il Mago delle Torte, è questo il nome d'arte di Luca Porretto, con il suo staff realizzerà a Hobby Show Milano la base di pan di spagna secondo la sua tradizionale ricetta della torta più grande del mondo, che supererà la tonnellata di peso e avrà la forma dell'Italia.

A tentare l'impresa, insieme al giovane bolognese, saranno oltre 300 tra sugar artist e pasticceri coordinati dall'ANCDI (Associazione Nazionale Cake Designers Italia) e da Cake&Cake (azienda italiana di riferimento nel settore della decorazione dolciaria), che all'interno del Padiglione 12 di Hobby Show avranno a disposizione tutto il necessario (forni, abbattitori, tavoli e una grande pedana allestiti in un'area di oltre 1.200 metri quadrati) per costruire in 4 giorni, a partire da zero, l'intera Penisola (isole comprese) in pan di spagna e pasta di zucchero. Non mancheranno mare, Alpi, Appennini e, naturalmente, tutti i più importanti monumenti delle principali città italiane realizzati in fondente di zucchero.

Sull'intera operazione farà buona guardia Lorenzo Veltri, giudice del Guinness World Records noto al pubblico per la sua partecipazione alla trasmissione Lo Show dei Record condotta da Gerry Scotti, che per omologare il primato ha previsto anche una

"insidiosissima" clausola: entro la fine del quarto giorno di fiera (domenica 4 ottobre), infatti, ben 12.000 porzioni di torta dovranno essere interamente (e gratuitamente) distribuite ai visitatori della fiera. La torta, infatti, sarà assolutamente commestibile e ottima da mangiare, perché verrà realizzata nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e utilizzando ingredienti di primissima qualità.