

Come nelle favole... la torta di Alice Le "dolci" sculture di Raissa

DI MARGHERITA INGOGLIA

Solo nella storia di Hansel e Gretel era possibile sognare di incontrare in una piccola radura, una casa fatta interamente da marzapane e zucchero a velo, pareti di cioccolato e fiori canditi. A chi di noi non sarebbe piaciuto rivivere quella scena fatta di dolci e calorie? Eppure, talvolta, le favole possono, in qualche modo, diventare reali. Piccole e grandi capolavori di arte culinaria sono infatti quelli che vengono realizzati tra le mura domestiche della cucina di casa Ricca. Sculture di alta pasticceria che di invitante non hanno solamente l'aspetto, ma che soddisfano pienamente anche il palato di chi ha avuto il piacere di gustarle. Torte, muffin e biscotti dalle stravaganti decorazioni che



Raissa Ricca crea con pasta di zucchero chili di zucchero a velo, coloranti e l'ingrediente segreto che come ogni professionista che si rispetti, non svelerebbe mai. Decorazioni fantasiose e raffinate che sembrano prendere vita nel connubio tra dolcezza ed estro creativo. Decorazioni che stentano a sembrare realizzate con zucchero e crema, dando l'idea di essere fatte quasi di porcellana e vetro soffiato.

Una passione quella di Raissa che inizia già quando era ancora molto piccola e nella cucina di mamma Erina si ingegnava a "pasticciare" insieme a lei. Nonostante Raissa sia cresciuta e abbia imparato tecniche e ricette nuove, mamma Erina rimane in ogni caso la sua aiutante preferita visto che - come ci dice Raissa - puntualmente si trova la cucina invasa da ogni genere di dolcezza ed è sempre pronta ad aiutarla a mettere in ordine. "I dolci sono la passione di mamma e adesso anche la mia! - ci dice la giovane designer. - C'è da dire che sono molto golosa. Non pensavo che il cake design mi avrebbe affascinato così tanto. La prima torta che ho decorato con la pasta di zucchero è stata quella del mio compleanno 2 anni fa e da allora sono stati tanti e svariati i soggetti modellati per amici e parenti." Un'arte imparata leggendo, guardando in tv e su internet gli esperti del cake design americani, difficili da imitare soprattutto quando, soprattutto all'inizio, si è privi dei ferri del mestiere che la giovane pasticciera, con un po' di fantasia, ha sostituito con utensili di fortuna. "Qualche settimana fa mi è stato fatto un regalo molto gradito. - continua a dirci - ho partecipato al mio primo corso di Cake Designer: una bellissima esperienza che mi ha permesso di conseguire un attestato. Spesso non bastano 24 ore per realizzare una torta, visto che i vari decori vanno preparati in anticipo considerando anche i tempi di asciugatura della pasta. Occorrono tempo e molta cura per realizzare i particolari: sono questi infatti che rendono unica ogni cosa che si crea." "Tra tutte la mia torta preferita è quella di Alice nel paese delle meraviglie, alla quale ho dedicato più tempo: tanti soggetti coloratissimi e tutti realizzati a mano. Ah! se penso alle notti in cui Alice non mi ha fatto dormire!!" "In occasione del Primo "babbalucia "Zabut Fest che si terrà a Sambuca l'8 dicembre mi è stato chiesto di realizzare un dolce appositamente per questa manifestazione ed ho colto di buon grado questa proposta, nella speranza che questi dolcetti siano graditi alla comunità sambucense e non solo. Continuerò a coltivare questa mia passione, ovviamente non tralasciando il mio percorso di studi letterario, che è lontano anni luce dal mondo dello zucchero e coglierò con piacere l'occasione per mostrare i miei lavori quando sarà possibile."

Accolto dai tifosi con un dono speciale Totò Schillaci a Sambuca

DI MICHELE VACCARO

Il Club Juventus "A. Del Piero" di Sambuca, presieduto da Franco Pendola, ha ospitato, domenica, il re delle "notti magiche" del mondiale di calcio 1990 Totò Schillaci. L'ex calciatore della Juventus e della Nazionale, capocannoniere a Italia 90, accompagnato dalla bellissima moglie Barbara, ha passato una divertente giornata tra i tifosi juventini, non negando, tra un piatto di anellini al forno e un pezzo di salsiccia, autografi e foto. Il pittore Pippo Vaccaro ha donato a Totò uno splendido quadro. Schillaci, che è andato via commosso e tra gli applausi, ha promesso di ritornare presto, anche per abbracciare il figlio Mattia, che a Sambuca gestisce, con Michele Oliva, la Scuola Calcio "Domenico Schillaci".



100 primavere per Angela Sciamè

Giorno 12 ottobre 2012, nella suggestiva cornice del cortile Vivacqua, in via Concerie, la signora Angela Sciamè ha raggiunto il traguardo del 100° compleanno circondata dalle figlie Maria, Nina e Tita, e dai generi, nipoti e pronipoti. Il Sindaco Dott. Martino Maggio, dopo i convenevoli, avendo conosciuto la signora Angela fin da bambino, ha espresso parole di stima nei suoi confronti e le ha consegnato, anche a nome dell'Amministrazione Comunale, un omaggio floreale e una targa ricordo. Inoltre, emozionato, si è complimentato con le figlie della festeggiata per averla accudita con costanza e amore. Dopo la cerimonia officiata dall'Arciprete Don Lillo Di Salvo i partecipanti si sono riversati in cortile, addobbato per l'occasione con piante e fiori. La pioggia non ha impedito agli amici e ai parenti tutti di festeggiare la signora Angela e di gustare un succulento e ricco buffet.



PROVIDEO
ARTI GRAFICHE S.C.

Litografia - Serigrafia - Tipografia
Progettazione Grafica

C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 943463
www.graficheprovideo.it
info@graficheprovideo.it

Frutta & Verdura
Enzo & Nicola

C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333 3023431 (M) - 333 7133337 (M)