

# LUISA

LIBERA UNIVERSITA' ITALIANA DI SCIENZE ANOMALE

# PALIO DELLA LUISONA

Il Palio della Luisona, promosso da LUISA, Libera Università Internazionale di Scienze Anomale, è una competizione tra architetti, geometri ed ingegneri aspiranti cake designers.

Le opere di pasticceria artistica verranno esposte a Georgica, festa della terra, delle acque e del lavoro nei campi. La manifestazione, giunta alla quinta edizione si terrà al lido Po di Guastalla sulle rive del fiume il sabato, la domenica ed il lunedì di Pasqua. Un padiglione dedicato accoglierà sculture, monumenti in scala, edifici; opere accumulate tutte dall'essere morbide, minuziose e soprattutto commestibili. Creatori di queste torte perfette, saranno professionisti dell'edilizia che, abbandonando per un attimo il calcestruzzo, si trasformeranno in architetti e pasticceri del marzapane, promotori di un nuovo stile dolciario e di un interessante mestiere, il cake architect e che si affronteranno in una sfida in cui conterà la creatività...e la gola.

Il Palio della Luisona prende il nome da "La Luisona", una pasta (simile ad una brioche) protagonista dell'omonimo capitolo del romanzo Bar Sport di Stefano Benni, pubblicato nel 1976. Secondo il surreale (ma verosimile) ritratto che Stefano Benni fa dei bar italiani, nella maggior parte dei bar dei paesi di provincia (di cui il "Bar Sport" è il prototipo), la bacheca delle paste è "puramente coreografica", e le paste sono "ornamentali, veri e propri pezzi di artigianato". Perciò restano in bacheca per anni tanto che gli avventori ormai le chiamano familiarmente per nome.

*..... A mezzogiorno, videro su un ramo un bell'uccellino bianco come la neve; cantava così bene che si fermarono ad ascoltarlo. Quand'ebbe finito, aprì le ali e volò davanti a loro ed essi lo seguirono, finché furono ben vicini, videro che la casina era fatta di pane e coperta di focaccia; ma le finestre erano di zucchero trasparente. "All'opera!" disse Hansel, "faremo un ottimo pranzo. Io mangerò un pezzo di tetto e tu, Gretel, puoi mangiare un pezzettino di finestra: è dolce". Hansel si rizzò, stese la mano in alto, e staccò un pezzo di tetto, per sentire che gusto aveva; e Gretel s'accostò ai vetri e cominciò a spilluzzicarli. Allora una voce sottile gridò dall'interno:*

*"Rodi, rodi, mordicchia, la casina chi rosicchia?".....*

**Hansel e Gretel**

**Fratelli Grimm**

La pasticceria è l'archetipo della cucina ha detto Jean-Paul Aron, ovvero di una pratica che riguarda alla lontana il soddisfacimento della fame, ma è soprattutto manipolazione di cose e del tempo. Tutto quello che viene portato a tavola può essere il frutto di una grandiosa arte. Chi rispecchia sicuramente questo concetto è Marie-Antoine Carême (1784-1833) universalmente riconosciuto come l'inventore dell'alta cucina moderna. Appassionato di architettura la considerava l'arte più elevata e ne traeva ispirazione per le sue creazioni da pasticciare, le cosiddette "pièces montées". I pezzi montati erano sontuose opere fatte con zucchero, marzapane, gomma adragante, mandorlati e diversi tipi di pasta per dolci che nascevano ispirate dai grandi architetti delle epoche passate. Carême utilizzava lo zucchero come un architetto utilizzava i mattoni e le malte in effetti le sue opere coprivano la storia di questa disciplina, era dunque semplice trovare per esempio piramidi egiziane, templi greci, eremi olandesi o casali italiani.

Antonin Carême, detto il Palladio dei cuochi, considerava l'architettura nient'altro che una branca misconosciuta della pasticceria. Qualche lustro dopo di lui l'architetto scozzese James Fergusson (1808-86), in una conversazione sui «Principi della progettazione architettonica» tenuta il 9 dicembre 1862, disse ai suoi attoniti ascoltatori che il processo attraverso cui una capanna viene elevata a tempio o un luogo di riunione a cattedrale, è lo stesso attraverso cui un collo di montone diventa una Côtelette à l'Impériale e un pollo alla griglia un Poulet à la Marengo. In parole povere, egli continuò, se volete conoscere i principi della progettazione architettonica vi converrà di più studiare le opere dei cuochi famosi che non uno o tutti gli scrittori di architettura da Vitruvio in poi. Indubbiamente il nostro immaginario è ricco di edifici commestibili. Fin da piccoli ci han raccontato la storia della casetta di cioccolato, caramelle, marzapane, torrone e zucchero in cui la perfida strega attira Hänsel e Gretel, cioè Giovannino e Gretina – La casetta commestibile della strega, nella fiaba «Hänsel e Gretel» dei fratelli Grimm. Poi, crescendo, abbiamo appreso che i romani facevano edifici commestibili, che Bernini costruiva allestimenti di zucchero per la Curia romana, che Salvador Dalí parlava di bellezza terrificante e commestibile. Pochi sanno che Leonardo da Vinci ebbe per tutta la vita una passione incondizionata per la cucina. Vegetariano, innovatore, sperimentatore in questo campo come in mille altri, Leonardo fu per più di trenta anni Gran Maestro di feste e banchetti alla corte degli Sforza, a Milano. Ma prima, a Firenze, era stato garzone e cuoco alla taverna delle Tre Lumache sul Ponte Vecchio e aveva aperto una locanda con Botticelli, chiamata Le Tre Rane di Sandro e Leonardo. Non è la prima volta che architettura e cibo vengono associati: Vittorio Mangoni, storico della pasticceria napoletana, sostiene che una colonna romana e un babà possono raggiungere lo stesso grado di perfezione.

Preparare un cibo more geometrico è un collegarsi con quanto di superiore consiste nella materia del grande passaggio alimentare; ne evoca il mistero tellurico di germinazione, che si trasforma, si sedimenta, ed è immagine ed energia. Leganti, diluenti, trabeazioni e sostegni concorrono alla molle staticità della torta nunziale. Monumento non durevole destinato al diletto ed alla consumazione, l'oggetto da sacrificare, affaturato con pazienza, affina il misterium coniunctionis ed adatta l'architettura al gusto, al suo proprio possibile sapore, mentre si offre all'occhio, salvo per un istante dal rito distruttivo che lo farà scomparire.

Molti architetti oggi preferiscono all'edificio in calcestruzzo o mattoni, complici la crisi edilizia e le lungaggini burocratiche, quelli di pasta frolla, pan di zenzero e biscotti. Il tocco creativo e progettuale è comunque garantito, cosicché è possibile spaziare dall'eco-

design al decostruttivismo, passando ovviamente dal classico e fiabesco. Opere scultoree, ville palladiane, basiliche e addirittura paeselli interi sono temi desunti dall' immaginario classico, in cui criteri progettuali di eleganza e proporzione sono gli stessi per la composizione in chiave alimentare. La riproposizione di fabbricati diventa un'occasione per sperimentare e rileggere la classicità architettonica e, perché no, anche occasione di marketing: è il caso delle opere di Elisabetta Corneo realizzate interamente in pasta frolla. Dopo essersi laureata in Architettura al Politecnico di Milano (1996) ha iniziato la sua attività nel campo della progettazione edilizia portando avanti contemporaneamente la passione per la pasticceria, in particolare per le creazioni in pastafrolla. L'approfondimento e la ricerca di nuove tecniche, unite ad una sperimentazione continua ed innovativa, l'hanno portata ad affermarsi come unica nel suo genere ed a creare nel 2012 il marchio depositato 'Artefrolla'. Le Artefrolle sono delle vere e proprie architetture realizzate completamente in pastafrolla. Oggi svolge attività di consulenza in corsi di formazione ad hoc per personale specializzato e partecipa con le sue creazioni alle principali manifestazioni fieristiche ed espositive del settore. Il suo talento è stato richiesto da istituti di credito, strutture alberghiere, attività commerciali. E' membro della FIC (Federazione Italiana Cuochi), della FIPCG (Federazione Italiana Pasticceri Cioccolatieri Gelatieri) e fa parte dell'Equipe Eccellenze Italianstampante 3D che impiega silicone alimentare. Il lavoro, che include anche la progettazione degli stampi poi realizzati da un'azienda specializzata, prosegue poi con gli ingredienti che completano la torta.

Le storie di successo nascono spesso per caso e hanno bisogno di almeno due ingredienti: l'intraprendenza e la preparazione. L'architetto ucraina Dinara Kasko è riuscita a trasformare un passatempo in una professione ed è passata dalla progettazione in calce e cemento alla realizzazione di modelli in scala di edifici in pan di Spagna, crema pasticcera e cioccolato. Dopo aver studiato fotografia e frequentato l'Università di Architettura e Design di Karkhov, in Ucraina, Dinara ha deciso di assecondare la sua passione per la pasticceria. Nella cucina del suo piccolo appartamento ha iniziato ad applicare le conoscenze maturate in due discipline soprattutto, architettura e geometria, guarda caso le sue preferite. Per la giovane pasticciera russa non ci sono differenze sostanziali tra tirare su un edificio o una torta, magari multi-strato: hanno bisogno entrambi di un progetto. Partendo da un teorema matematico, mettiamo il diagramma di Voronoi, il progetto prende forma attraverso uno dei tanti software di grafica in 3D, nel suo caso Autodesk. Complice il successo contagioso del suo profilo Instagram, la progettualità di Dinara e questo modo indubbiamente singolare di realizzare dolci hanno attirato l'attenzione di molti curiosi. Tra questi anche alcuni investitori intenzionati a sostenere l'apertura della prima pasticceria specializzata in torte 3D agli inizi del 2018. Va da sé che facciamo tutti il tifo per Dinara aspettando impazienti il lieto fine della storia.

## **REGOLAMENTO**

1. Il Palio della Luisona è aperto a tutti gli architetti, ingegneri, geometri e designers
2. Ogni partecipante può concorrere con una sola torta.
3. Sono ammesse alla gara solamente torte. Non sono ammessi pasticcini, biscotti, dolci al cucchiaio.
4. L'organizzazione nomina l'architetto Sergio Zanichelli quale rappresentante addetto al ritiro e alla gestione delle torte ed elevandolo al grado di "Gran Ciambellano".

5. Le torte dovranno essere consegnate sabato 15 aprile 2017 a partire dalle ore 10,00 al lido Po di Guastalla all'interno della manifestazione Georgica e nello stand dell'architetto Sergio Zanichelli. Dovranno essere contenute in un involucro che le nasconda alla vista di modo che non siano riconducibili alla persona che le ha realizzate
6. Le torte dovranno avere un nome, anche di fantasia che deve essere comunicato verbalmente al Gran Ciambellano. Dovranno essere corredate da una scheda che ne indichi gli ingredienti. La scheda di adesione può essere compilata in loco.
7. L'iscrizione alla gara è gratuita e verrà effettuata al momento della consegna.
8. Il Gran Ciambellano provvederà immediatamente ad assegnare un numero alla torta e a scrivere sull'apposito registro il nome della torta e del suo autore.
9. Il Gran Ciambellano è l'unica persona a conoscenza dell'associazione tra numero, nome ed autore della torta. Tale informazione sarà resa pubblica solamente a classifica stilata.
10. L'organizzazione nomina una Giuria che determina le classifiche finali. Il loro operato e giudizio è insindacabile. I giurati votano le torte senza conoscere i nomi dei rispettivi autori.
11. Le torte sono valutate unicamente secondo l'aspetto estetico
12. Saranno assegnati: al 1° classificato Il premio MAESTRO di TORTE ed in più ci sarà un premio alla torta più originale.
13. Le schede dei giudici saranno consegnate Al Gran Ciambellano che stilerà la classifica e proclamerà i vincitori.
14. L'iscrizione alla gara di torte implica l'accettazione del presente Regolamento.
15. Le torte verranno restituite a fine manifestazione.
16. Al fine di predisporre uno spazio adatto ad accogliere tutte le opere, preghiamo i concorrenti di inviare entro sabato 8 aprile 2017 la conferma di partecipazione inviandola ad [officinageo@gmail.com](mailto:officinageo@gmail.com)