

I FESTEGGIAMENTI DA SABATO 19 GENNAIO

SEI CANDELINE PER EATALY
E DUE QUINTALI DI TIRAMISÙ

Con due quintali di tiramisù firmato da Luca Montersino, **sabato 19** Eataly Lingotto festeggia il suo sesto compleanno. Un traguardo di successi per il primo negozio alla riscoperta delle radici enogastronomiche aperto nel 2007 da Oscar Farinetti, che oggi conta nove filiali in Italia, altrettante in Giappone e una a Manhattan, nella Grande Mela. Pesa più di 220 chili e misura sette metri di circonferenza, la maxi torta che verrà gratuitamente offerta in abbinamento a un calice di Asti Fontanafredda a tutti coloro che si presenteranno sabato (dalle 15,30) all'ingresso di via Nizza 230. La ricetta è un tiramisù rivisitato in puro stile Golosi di salute, la pasticceria salutistica aperta a Monticello d'Alba da Luca Montersino che vuole coniugare benessere e sapore utilizzando ingredienti non convenzionali come kamut, farro, zucchero d'uva e

NOEMI PENNA

mela, malto e olio extravergine di oliva. Luca Montersino è attualmente il più famoso pastry star italiano nel mondo: è stato executive chef, direttore dell'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile, e protagonista del programma televisivo «La prova del cuoco». Nel 2010 ha aperto all'interno di Eataly New York la sua pasticceria e gelateria, tutto all'insegna della completa artigianalità e italianità, mentre per la sede romana del centro commerciale del gusto ha ideato un vero e proprio parco dei divertimenti gastronomico.

Torna poi il consueto appuntamento con la Gara di torte, in programma **domenica 20** sempre nell'ambito dei festeggiamenti del sesto compleanno (che proseguiranno fino al 31 gennaio con offerte sui prodotti e appuntamenti gastronomici, pubblicati sul sito www.torino.eataly.it). Il tema di quest'anno è la torta di mela, che verrà declinata in tutte le sue forme e varianti dagli iscritti: 50 appassionati di pasticceria di Torino e provincia, fra

cui alcune foodblogger. Restano escluse dalla competizione le torte di cake design. Banditi quindi cioccolato plastico, crema di burro e pasta di marzapane, ma via libera alla fantasia. I partecipanti dovranno stupire la giuria utilizzando tutte le varietà di mele che la stagione regala, farciture originali, composti e forme innovative, perché a vincere sarà il gusto almeno quanto l'estro e l'accuratezza nella presentazione. La gara si disputerà alle 10,30 nella Sala 200 di Eataly e sarà condotta da Erik Vassallo di Slow Food. Le torte saranno giudicate da una giuria di esperti, composta da Marco Avidano dell'omonima pasticceria di Chieri, dal critico enogastronomico Luca Iaccarino, da Luca Montersino, e Alessandro Pessana dell'azienda Cuki, che metterà in palio lo stuzzicadenti d'oro, da Raffaele Trovato dell'Italian Food Style Education di Piobesi e Anna Vicina del ristorante GuidoperEataly. Al termine le torte saranno servite in degustazione a offerta libera: il ricavato verrà devoluto in beneficenza al **Banco Alimentare**.

● La torta del 5° compleanno di Eataly: quest'anno si festeggerà con il tiramisù firmato da Luca Montersino. E il 20 a Eataly c'è la gara di torte

