

SALERNO INVENTA / 4

Negli ultimi anni il mondo della pasticceria è cambiato. Non sono soltanto il gusto e l'olfatto a determinare la bontà di un dolce, perché, come si suol dire, ormai anche l'occhio vuole la sua parte. Complici anche alcune trasmissioni televisive, si è fatto sempre di più largo il cake design, l'arte culinaria di abbellire i dolci, servendosi di pasta di zucchero, glasse e altri elementi decorativi commestibili. Così le torte saranno non soltanto buone da mangiare, ma anche belle. Creazioni uniche che si realizzano non più soltanto per compleanni o matrimoni, ma per ogni evento speciale. Le torte sono modellate e scolpite per assomigliare tridimensionalmente a persone, animali, luoghi o oggetti simbolici per chi deve riceverle, quindi sempre più personalizzate. E ormai – altra novità – non sono più soltanto i pasticceri professionisti a cimentarsi nell'arte dei dolci. In tanti, infatti, provano a fare da sé, nella propria cucina, magari dopo aver seguito corsi ad hoc. È da queste suggestioni che Carlo De Luca e sua figlia Serena, salernitani, alla guida dell'azienda del settore da diverse generazioni, hanno sviluppato e brevettato l'idea di Decortwist. Si tratta di uno strumento per decorare le torte che permette di trasformare la pasta di zucchero o la glassa (con l'aggiunta di una goccia di glicerina) in cordoncini di svariate forme e misure. Composta di un serbatoio, una ghiera e una vite, Decortwist ha 20 diverse trafilare, intercambiabili anche in corso d'opera, che consentono di realizzare i più svariati motivi decorativi. Si possono far venire fuori cordoncini di tutte le forme, e, modellandoli, anche fiori, come delle deliziose rose create arrotolandoli su se stessi.

«Il vantaggio del nostro prodotto – spiega Serena De Luca – è che non è necessario fare alcuno sforzo nella decorazione, un valore aggiunto importante per chi lo utilizza in maniera professionale o amatoriale. La pasta di zucchero, di qualsiasi colore o abbinando diverse tonalità si inserisce nel tubo dell'ampio serbatoio (fino a un metro) e basta semplicemente girare la vite all'estremità, senza dover esercitare particolare pressione, per far venir fuori la decorazione». Ciascuno può scegliere quale lunghezza è più adatta alla creazione, senza dover sprecare la pasta di zucchero oppure la glassa.

«È tutto realizzato con mate-



Tutti pasticceri grazie all'aiuto del Decortwist

Una "bacchetta magica" per i cake designer realizzata impiegando solo materiale riciclato

riali riciclabili al cento per cento – continua – e, ciascun pezzo che compone la nostra particolare pistola decoratrice può essere lavato anche in lavastoviglie. È per questa ragione che Decortwist è un prodotto adatto per gli addetti ai lavori, ma anche per chi non ha tanta esperienza nelle decorazioni e vuole provare. La praticità e la semplicità sono le chiavi per far sì che proprio tutti possano utilizzarlo».

Le trafilare (una sorta di dischetti che conferiscono alla pasta di zucchero o alle glasse le varie forme) possono essere sostituite senza dover svuotare il serbatoio, «così – continua

SERENA DE LUCA
Facile da usare è utile sia ai professionisti che a chi si diletta in casa

Serena De Luca – chi utilizza Decortwist ha a disposizione 20 trafilare, ma infinite soluzioni per la decorazione, ciascuno secondo la propria creatività ed estro».

Il prodotto è stato brevettato ed è già un successo non solo in Italia, ma anche sui mercati europei e in quello statunitense. Può essere acquistato

cercando online i rivenditori autorizzati. «Per molti anni, nella nostra attività – ricorda Carlo De Luca – abbiamo ripensato strumenti già esistenti, soprattutto sul mercato cinese. Poi, per una consulenza, ho incontrato l'avvocato **Giustino Sisto**, esperto di brevetti e di tutela della proprietà intellettuale. Fu lui a farmi capire che con le nostre esperienze e conoscenze potevamo smettere di copiare prodotti già esistenti, ma cimentarci con l'ideazione e la realizzazione di strumenti inventati da noi. Mi aprì gli occhi e, nel caso di Decortwist, iniziai a riflettere e mi resi conto che degli utensili



In alto Serena De Luca e una decorazione con Decortwist; sopra, Carlo De Luca

CARLO DE LUCA
La nostra idea è stata premiata alla fiera di Francoforte

analoghi per realizzare fili decorativi erano utilizzati, ma non nel mercato dolciario. Così mi venne in mente di apportare delle modifiche e creare un prodotto innovativo che non ha eguali in tutto il mondo». E, infatti, l'apparecchio creato con materiali riciclati è risultato talmente funzionale da essere stato premiato a

Francoforte nel corso di una delle più prestigiose fiere mondiali del settore. «Lo hanno addirittura esposto in una teca in uno spazio dedicato alle più importanti innovazioni del campo, con tanto di filmato confezionato ad hoc – conclude Carlo De Luca – per spiegare a tutti come funziona».

Eleonora Tedesco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

(4-continua. La prima puntata dedicata ad Attilio Mantovani è stata pubblicata il 14 febbraio; la seconda, su Annamaria Salzano, è uscita il 21 febbraio; la terza su Rosario Valles e Carmelo Cartiere il 7 marzo)

Il liceo "De Sanctis" celebra la festa del Pi Greco Day

Anche il liceo "De Sanctis" di Salerno festeggia il "Pi Greco Day" riservando la giornata di oggi ad una serie di iniziative finalizzate a far crescere la passione per la matematica. L'iniziativa è stata organizzata dalla dirigente scolastica Angela Elia e dalle professoressa Della Pepa, Capriolo, Maione, Santoro e Piccirillo. Parteciperà all'evento Abdelaziz Rhandi, ordinario di matematica presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Salerno.



Vincenzo Citro

Premio Ue alla tesi di dottorato

Il traguardo del salernitano Citro: «Ho avuto offerte dall'estero, ma rimarrò qui»

Vincenzo Citro ha solo 29 anni. È salernitano e il suo nome è legato a un esempio di eccellenza nel campo di ricerca della meccanica dei fluidi. Laureato in ingegneria meccanica, è oggi assegnista al dipartimento di Ingegneria industriale dell'Università di Salerno. Quest'anno il suo percorso si arricchisce con un importante riconoscimento. Con la sua tesi di dottorato, è vincitore del premio Clean Sky Best PhD Award e il 21 marzo parteciperà alla cerimonia patrocinata dalla Comunità Europea che si terrà a Bruxelles. L'ambito di ricerca è quello aereo-

nautico, finalizzato a ridurre le emissioni di anidride carbonica.

Qual è il cuore della sua tesi di dottorato?

Il mio lavoro si è soffermato su tre aspetti di rilievo. Ho lavorato a un metodo che permette di capire la nascita della turbolenza sulle pale di un elicottero; ho poi creato un algoritmo che permette di accelerare le simulazioni numeriche per i fluidi e infine ho creato una procedura di adattamento della griglia computazionale per effettuare una simulazione dei fluidi in modo ottimale.

Quanto tempo dedica al lavoro di ricerca?

Otto/nove ore al giorno, dal lunedì al venerdì. Per i tre anni di dottorato, ho dedicato molto spazio proprio al lavoro su questo progetto. Il dipartimento è la mia seconda casa.

Come ha appreso di questo premio e cosa ha provato?

Ho ricevuto una comunicazione scritta e mentre leggevo mi sono ritrovato travolto da un misto di gioia e di soddisfazione. Però, prima ancora di essere una cosa personale, questo è un riconoscimento per il gruppo, perché ripaga anche gli sforzi

fatti dal Dipartimento che ci permettono di accrescere quotidianamente il nostro bagaglio.

Quindi una bella soddisfazione condivisa?

Sono felice di portare al mio Dipartimento questo tipo di soddisfazione. Mi piace sottolineare l'impegno del gruppo, ringraziando innanzitutto il professore Paolo Luchini, che è un punto fermo per la comunità mondiale della fluidodinamica. Poi c'è il professore Flavio Giannetti che completa con me il gruppo di ricerca di fluidodinamica.

Cosa vede nel suo futuro?
Ammetto di aver ricevuto anche offerte di lavoro dall'estero. Le ho rifiutate tutte. Anche se il momento per le Università non è felicissimo, ho fiducia nella ricerca italiana.

Rossella Fusco

© RIPRODUZIONE RISERVATA