

Verbania entra nel Guinness con la torta floreale più lunga del mondo.

Anche nel giorno in cui diventa <Città dei Golosi>, Verbania trova modo di confermare la definizione di <Città dei Fiori>. Sua infatti è da oggi la torta floreale più lunga del mondo, che maestri pasticceri, operatori del settore, allievi e insegnanti della scuola alberghiera Maggia di Stresa e dei centri di formazione professionale Formont di Druogno, Vco Formazione di Gravellona Toce e Novara hanno realizzato raggiungendo la lunghezza di 1252,5 metri e che entrerà nel Guinness World Records.

La torta fin dalle prime ore del mattino ha cambiato letteralmente il volto della città, attraversando il centro storico di Intra da piazza Fratelli Bandiera a piazza Ranzoni con un serpentone di 2218 scatole di cartone rigido (unico inconveniente provocato da qualche folata di vento, ben presto risolto) come piano d'appoggio su cui è stata man mano deposta la torta. Straordinario il successo dell'evento: gente in massa fin dal mattino, un autentico assalto nel corso del pomeriggio, allietato anche da momenti di spettacolo, con autorità, ospiti d'onore e decine di migliaia di persone che hanno seguito ogni fase della manifestazione. Uno straordinario 2 giugno: e la coincidenza con la Festa della Repubblica è stata sottolineata dalle bandiere tricolori disposte lungo il percorso della torta e nel momento solenne della proclamazione ufficiale del record da parte del sindaco Claudio Zanotti, con l'esecuzione dell'inno nazionale da parte del Gruppo Bersaglieri di Domodossola, in un clima di grande entusiasmo.

LE CIFRE DELLA TORTA FLOREALE PIU' LUNGA DEL MONDO.

Ecco le cifre della torta floreale più lunga del mondo (1252,5 metri) che entrerà nel Guinness World Records .INGREDIENTI: 16.000 uova; 5.000 kg. di zucchero; 500 kg. di cioccolato per decorazione (per realizzare i fiori); 5.000 kg. di farina; 1.000 litri di maraschino Canciani; 250 kg. di purea di nocciola; 3.500 litri di panna; 100 kg. di cacao in polvere; 2250 kg. farcitura "la città dei golosi"; 1.400 cialde di zucchero (pasta alimentare decojet picture sheet).PAN DI SPAGNA: 2233 pezzi (20 cm. X 57 cm.)

PESO TOTALE: 90 quintali.CURIOSITA': 40 maestri pasticceri del Verbano Cusio Ossola 100 allievi degli istituti professionali (VCO Formazione – C.F.P. Panificatori e Pasticceri di Gravellona Toce e Novara; Formont di Druogno e Istituto alberghiero "Maggia di Stresa" 500 volontari 2218 scatole in cartonaggio rigido (piani di appoggio) 2218 coperture in cartonaggio 800 kg. di cartone alluminato dorato alimentare 2500 ore complessive di lavoro dei maestri pasticceri e collaboratori Decorazione generale: eseguita manualmente e a regola d'arte a pettine sulla base e lateralmente a onda con sac a poche. Decorazione floreale: oltre 10.000 fiori di cioccolato di vari colori sono posizionati sul dolce tra rose, calle, margherite, camelie, ecc.

Decorazione speciale: 1.400 cialde in zucchero posizionate come delle fotografie-cartoline ogni 60 cm. che riproducono le bellezze e le tipicità della provincia del Verbano Cusio Ossola oltre alle principali città d'Italia.













Giancarlo Pastore