

## Il pasticcere riminese Roberto Rinaldini crea i 'macaron' omaggio al pittore Antonio Ligabue

**Attualità** - 19 ottobre 2020 - 11:19



Il pluripremiato maestro Pasticcere riminese Roberto Rinaldini ha creato per Fidenza Village una confezione a edizione limitata dei suoi celebri MacaRAL, omaggiando l'estro del Van Gogh italiano, Antonio Ligabue. MacaRAL sono meringhe morbide ripiene con creme leggere al burro o ganache al cioccolato, una personalissima rivisitazione dei macaron francesi e che richiamano, nel naming, la scala di colori RAL, a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo. L'occasione per creare questa confezione speciale è rappresentata dalla retrospettiva che Parma ha dedicato ad Antonio Ligabue: in qualità di partner ufficiale della mostra "Ligabue e Vitaloni – Dare voce alla natura", Fidenza Village ospita infatti l'opera capolavoro "Leopardo sulla Rocca". Roberto Rinaldini, dal 2004 Maestro AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani (è stato il membro più giovane), dal 2014 membro Relais Dessert, l'Associazione che riunisce l'élite mondiale dell'alta pasticceria e cioccolateria di 19 Paesi del mondo, nonché fondatore di Rinaldini Pastry, ha creato quattro MacaRAL: caramello salato, vaniglia e albicocca, esotico, vaniglia e cioccolato bianco. Questi gusti, infatti, per cromie (si spazia dal marroncino al verde, dall'arancio all'azzurro) richiamano i colori che caratterizzano l'arte di Antonio Ligabue. I MacaRAL by Roberto Rinaldini omaggio a Ligabue, in confezione limited edition, saranno disponibili per l'acquisto a Fidenza Village questo autunno presso il punto vendita Parma Menù.