

PASTA DI ZUCCHERO E FANTASIA A GO GO

Si chiama “cake design” l’arte della decorazione di dolci spettacolari. In televisione, a regalare sogni di zucchero e crema, è Renato Ardivino, uno dei maggiori esponenti del cake design italiano e volto ormai celebre di “Torte in corso” su Real Time

Carolina LAPERCHIA

In realtà da piccolo era molto capriccioso rispetto al cibo e il classico “spuntino” pomeridiano se lo preparava sempre rigorosamente da solo. Eppure la passione per la cucina, e poi per la pasticceria in particolare, è stata libera di manifestarsi e scoppiare nel tempo diventando così per Renato una vera e propria attività professionale. Un lavoro intenso e di successo che da due anni a questa parte è anche televisivo perché Renato Ardivino, uno

dei maggiori esponenti del cake design italiano, è oggi un volto ormai più che noto del canale televisivo Real Time dove ogni settimana insegna al pubblico l’arte della preparazione di torte mozzafiato. «Il cake design è arrivato molto tardi in Italia, soltanto negli ultimi anni – mi racconta Renato al telefono, dal suo laboratorio di pasticceria che si trova a Battipaglia,

in provincia di Salerno – Prima era comunque approdata da noi qualche piccola influenza dall’estero legata prevalentemente all’utilizzo della pasta di zucchero e di decorazioni varie, sebbene tutte molto basiche. Mi sono pian piano appassionato a quest’arte soprattutto leggendo libri e riviste americane che proponevano torte davvero bellissime e che io poi cercavo di riprodurre, magari con qualche leggera modifica e personalizzazione».

Renato, chi conosce il tuo laboratorio e soprattutto chi segue la televisione, sa che prepari ogni settimana meravigliosi capolavori artistici in cui gli ingredienti della tradizione dolciaria italiana diventano lo strumento per dare vita a favole e a

sogni. Quanto tempo richiede, mediamente, la preparazione dei tuoi “colossi”?

Ogni torta è sempre un progetto e un mondo a se stante. A grandi linee io realizzo innanzitutto l’impianto della torta, facendo un semplice schizzo su carta, solo per avere una traccia da seguire e che poi, puntualmente, io modifico in corso d’opera. Le torte più complesse sono quelle con i personaggi e che richiedono quindi un certo tipo di ambientazione, di movimento e di interazioni varie tra gli stessi. In realtà non c’è un tempo prestabilito di preparazione ma in linea di massima si va da un minimo due o tre giorni fino a qualche settimana, a volte.

Qual è la torta che ti ha dato più soddisfazioni?

Devo dire che, pur amando spaziare da uno stile all’altro, le torte che mi piacciono di più sono sempre quelle legate al mondo della fantasia e delle favole. Penso per esempio ad alcune torte che ho fatto riproducendo Biancaneve oppure Alice nel paese delle meraviglie. La torta più bella, ad ogni modo, resta pur sempre quella che hai nella testa.

E la richiesta più bizzarra che hai ricevuto da qualche tuo cliente?

Ricordo una torta di compleanno richiestami dalla moglie di un gastroenterologo che faceva 40 anni. Ho riprodotto proprio lui, in camice, mentre teneva una cannula in una mano e il lembo del lenzuolo nell’altra. Davanti, su un lettino, ho riprodotto una paziente spaventata. Per farla ho impiegato circa una settimana.

Prepari sempre torte spettacolari e il bello è che sono tutte interamente commestibili...

Certamente, si possono mangiare dall’inizio alla fine anche perché non

uso mai elementi esterni decorativi non edibili. I pupazzi, a dire il vero, non sempre vengono mangiati; a volte i bambini si limitano ad assaggiarli per poi conservarli perché sono veramente decorativi.

Renato, in chiusura, progetti per il futuro, sogni da realizzare?

Intanto è uscito il mio secondo libro e la copertina è una torta che ho realizzato ispirandomi ad una favola che mi è sempre piaciuta molto e che considero universale, Pinocchio. Oltre a questo continuo ancora l’esperienza televisiva su Real Time attraverso il programma “Torte in corso” che trovo davvero molto piacevole e divertente e che mi ha regalato di sicuro grandi soddisfazioni.

