

SPOSA

MODERNA
UNICA COME

*incontri
speciali*

ANGELO GARINI
ENZO MICCIO
ROSSELLA MIGLIACCIO
ALESSANDRO BORGHESE

UNFORGETTABLE
collezioni 2011



Renato Ardivino ed è uno dei più noti *cake designer* italiani, l'amore per la pasticceria è nato quando ha rilevato il Caffè, in cui attualmente ha il suo laboratorio, con l'intenzione di trasformarlo in un locale in stile "Kaffeehäuser viennese".

Da quel momento si è specializzato nella produzione artigianale di torte al taglio da affiancare al caffè, al tè e ai drink di sua realizzazione.

Successivamente, e quasi per gioco, si è appassionato al cake design, attività che attualmente riempie tutto il suo tempo.

Oltre alla passione per la pasticceria ha avuto la fortuna d'aver frequentato la scuola d'arte. La formazione artistica e i successivi corsi di approfondimento gli hanno consentito di applicare nel campo della *Sugarcraft* tutte le tecniche che ha potuto apprendere negli anni di studio.

Il suo amore per la scultura e per la pittura (attività che ha sempre praticato) attualmente si riversa tutto nella *Sugarcraft*. Il design delle *wedding cake* nasce dall'estro e dall'originalità che ha sempre messo in pratica in ogni campo dell'espressione artistica.

La bontà delle sue creazioni è il frutto di anni di studio e approfondimenti, anche da autodidatta, sulla **pasticceria classica italiana**. Le sue *wedding cake* sono cucite "su misura" per gli sposi che le comissionano. Oltre ad essere l'espressione del gusto e delle aspirazioni dei suoi clienti, si abbinano anche al resto degli allestimenti nuziali nonché all'abito della sposa. Di solito l'idea iniziale nasce da un incontro con i suoi committenti, durante il quale cerca di raccogliere quante più informazioni possibili per lo sviluppo del design.

Tali informazioni riguardano i colori e l'aspetto degli allestimenti nuziali e dell'abito della sposa, le decorazioni floreali, i gusti degli sposi. Di solito da questi pochi input nasce già l'ispirazione per la *wedding cake* che si concretizza in un disegno a colori. L'**aspetto estetico** della composizione deve sposarsi perfettamente con il **gusto delle farciture** e degli **impasti "interni"**. Una *wedding cake*, per essere appetibile e per soddisfare le aspettative di gusto dei commensali, deve stimolare, già alla vista, anche il gusto: è importante innescare una sinestesia in grado di stimolare più sensi contemporaneamente. E questa sollecitazione non deve in alcun modo deludere le aspettative degli ospiti.

Proprio per questo motivo gli **ingredienti** che utilizza per le sue torte sono quelli della tradizione dolciaria italiana, rivisitati e reinterpretati anche alla luce del design della *wedding cake*.

Le basi sono prevalentemente in pan di

spagna bagnato e farcito con *ganache* dai gusti più vari e, soprattutto, non mancano mai ingredienti di **primissima qualità**: frutta fresca, cioccolato pregiato, pasta di pistacchi di Bronte, ricotta e panna fresca.

Le decorazioni sono realizzate prevalentemente in pasta di zucchero, cioccolato plastico e ghiaccia reale.

La realizzazione di questo tipo di prodotto sta prendendo piede molto velocemente nel nostro Paese.

Coloro che si affacciano a questa attività sono prevalentemente amatori che non vengono dal mondo della pasticceria. I *cake designer* professionisti sono, invece, davvero pochi e la concorrenza, a certi livelli, è quasi inesistente. Renato però organizza corsi "per far conoscere ed apprezzare la mia attività a tutti coloro che vogliono affacciarsi o approfondire questa **magnifica arte**. In genere si tratta di corsi di decorazione poiché la pasticceria o il *cake design* richiedono percorsi molto più lunghi ed approfonditi, che non possono esaurirsi in poche ore di lezione."

Le torte "scultura" sono molto costose e non sempre, purtroppo, sono alla portata di tutti. Si tratta di composizioni spesso spettacolari che ultimamente stanno diventando protagoniste indiscusse del giorno del matrimonio, dunque rientra tra gli aspetti prioritari di tutto l'evento insieme all'abito nuziale, al banchetto, al *cadeau* per gli ospiti, agli allestimenti floreali. Molte persone chiedono **composizioni scenografiche** anche fino a 6 o 7 piani solo per il gusto di avere una torta che susciti stupore indipendentemente dal numero di commensali.

Le richieste molto particolari sono all'ordine del giorno. Quella più originale che ha ricevuto Renato riguardava due sposi che si sono conosciuti ed innamorati dopo aver assistito alla proiezione di un film *fantasy* che, nella scorsa stagione cinematografica, ha riscosso molto successo. "Mi sono occupato di realizzare una torta che ricostruisse il set cinematografico di quel film" racconta Renato "con l'inserimento degli sposi quali protagonisti principali della composizione. Anche tutti gli allestimenti nuziali, gli abiti, gli arredi sono stati progettati e realizzati traendo ispirazione dalla pellicola". La *wedding cake* che ha realizzato era una scultura davvero imponente con l'inserimento di personaggi, addobbi floreali ed elementi decorativi che hanno lasciato senza fiato gli sposi e gli ospiti. Molte volte, davanti a composizioni così imponenti, e ad opera terminata, Renato si emoziona e s'incanta come un bambino davanti alla sua realizzazione. ■



