Food design, in pasticceria fa sempre più la differenza

alana-cake-c2a978d8

Motivi geometrici e pitture botaniche a mano, foglie, erbe e fiori a richiamare la naturalità e la trasparenza degli ingredienti, piccole opere d’arte che si ispirano ad artisti di tutte le epoche, colori selvaggi o inusuali, texture inedite: è indubbio che il grande momento che sta vivendo il dolce passa anche per la sua fotogenia e la ripresa sui social, Instagram in primis.



Dove ci sono alcune star indiscusse con milioni di seguaci, come Cedric Grolet, Amaury Guichon e Dina Rakasko con le loro creazioni che sembrano gioielli contemporanei. O i nostrani Iginio Massari e Gianluca Fusto. Ciò ha portato i professionisti a spingere sull’estetica, privilegiando l’aspetto visivo. E lanciando mode che all’istante diventano globali: l’arcobaleno, l’effetto geode (cristallizzato) o quello “velluto o moquette”.

Tanta attenzione all’estetica però ha portato alcuni pasticceri a ribellarsi denunciando al magazine Vice la deriva: il cliente chiede di replicare ricette che sono decisamente più belle che buone. Creando “aspettative irrealistiche” e spingendo i professionisti a copiarsi l’un l’altro. Per sintetizzare: il dolce bello dev’essere, non se ne può fare a meno. Ma che sia anche buono.