Perché la frutta iperrealistica di Cédric Grolet torna virale su TikTok

Le celebri creazioni iperrealistiche di Cédric Grolet non sono una novità recente, ma TikTok le ha trasformate oggi in uno dei contenuti gastronomici più condivisi del web. Gastronomika racconta come i dessert del pastry chef francese, dolci che riproducono perfettamente limoni, mele o nocciole, siano tornati al centro della conversazione digitale grazie alla viralità dei video social. Un lavoro nato anni fa dentro l'alta pasticceria parigina viene così riscoperto da una nuova generazione di utenti che consuma il dessert prima di tutto attraverso immagine, sorpresa e riconoscibilità immediata. Il fenomeno interessa anche horeca e bar perché mostra quanto oggi il dolce possa funzionare come contenuto mediatico autonomo. Molti locali cercano prodotti "instagrammabili" per aumentare visibilità organica e attrazione digitale, ma il rischio di trasformare la pasticceria in pura scenografia è reale. La forza di Grolet sta nella coerenza tra tecnica, firma visiva e qualità percepita; replicarne superficialmente l'estetica rischia invece di produrre copie senza identità. Per i locali il punto non dovrebbe essere imitare la frutta realistico-virale, ma capire come costruire un elemento distintivo capace di unire riconoscibilità, esperienza e sostenibilità operativa nel tempo