

# In televisione l'arte si fa intortare

**RENATO ARDOVINO** SPIEGA COME CREA  
I SUOI CAPOLAVORI DI ZUCCHERO.

«I MIEI DOLCI SONO BELLI. MA ANCHE BUONI!»

di **Giulia Torlone**

**D**IMENTICATE il *Boss delle torte* in colossale stile americano. Renato Ardovino è di tutt'altra pasta. Pasticcere salernitano e appassionato d'arte, è il più conosciuto cake designer italiano, nonché volto televisivo. Proprio in tv torna da lunedì 16 marzo con *Il dolce mondo di Renato*, su [Food Network](#), canale 33. «La pasticceria» ci dice «ti permette di esprimere la massima creatività, è un modo per coniugare arte e cucina nel pieno rispetto del gusto». Le sue creazioni sono talmente scenografiche che non si può non rimanerne stupiti: riproduzioni minuziose di motivi floreali, maschere veneziane, animali. Qualunque cosa è riproducibile grazie alla pasta di zucchero o al cioccolato plastico. «Nonostante la scenografia delle mie creazioni, la base delle torte è rigorosamente figlia della tradizione. Dopo il taglio, un dolce deve essere buono: non c'è decorazione senza il gusto».

Nel 2011 le sue torte sono state anche esposte alla Biennale di Venezia come fossero opere d'arte. Ardovino cerca di accontentare ogni tipo di clientela e non mancano le richieste bizzarre. «Non tutti si rendono conto della reale fattibilità, e il mio compito è quello di indirizzare i clienti e trovare un compromesso. Quando concepisco una torta, mi faccio



Sopra, Renato Ardovino e, a sinistra, una sua torta ispirata al *Pifferaio magico*



raccontare il luogo dell'evento o addirittura l'abbigliamento del festeggiato per rendere la mia creazione inerente al contesto».

Ardovino ha conquistato anche molte star. «Beyoncé, quando è stata a Capri, mi ha chiesto una torta piena di orchidee sui toni di lilla, glicine e bianco» racconta. Se si sbircia la sua pagina Instagram si trova anche un'eccentrica torta a piani in stile animalier per Elettra Lamborghini. Eppure lui non ha mai abbandonato la sua pasticceria di Batipaglia. La stessa che vedremo nel suo programma tv.

«*Il dolce mondo di Renato* è un'immersione nelle mie giornate» racconta. «Ci sarà un primo momento tutorial per chi vorrà cimentarsi da casa con le basi del cake design, il resto è la mia vita vera: gli incontri con i clienti e i fornitori. Immane, poi, la creazione di una torta spettacolare per un evento».