

# PIERINO ARANCIA E CIOCCOLATO

Il nome fa sorridere e fa pensare subito a una barzelletta, a uno scherzo o a un gioco. E così è infatti, fra richiami al passato e imprevedibili accostamenti storico-culturali: Pierino, si sa, è un pessimo studente e qui sembra fare pasticci anche con la geografia.

**m**a questa volta bisogna assecondarlo e seguirlo nei suoi voli di fantasia. Così la “sua” torta al cioccolato evoca la cultura maya con un colore che rimanda alle terre dell’America centrale, mentre il pan di Spagna ci riporta al di qua dell’Oceano e la greca che corre tutt’attorno richiama invece il Mediterraneo. Ecco dunque un altro mondo, un altro sole: come il giallo che si sposa al marrone. Allo stesso modo questo gioco d’alta pasticceria fonde insieme idealmente popoli distanti, tra segni magici e geometrie, rappresentazioni di terra e di lontane divinità. Sulla torta c’è una foglia d’oro, simbolo di ricchezza, ma anche di antica medicina: i romani infatti la usavano come rimedio antiacido. Il gioco qui sta nel matrimonio fra arancia e cioccolato, un’unione armonica fra due prodotti dal pH acido: i gusti aromatici che ne derivano sono morbidi, non si sovrappongono e mostrano una pienezza gradevolissima. All’assaggio l’arancia pare prevalere per poi scomparire e lasciare il passo al cioccolato. Un duello di sapori appena accennato che sorprende per freschezza e semplicità e insieme rivela una regola ferrea: la semplicità è la forma della vera grandezza, nella vita come nell’arte pasticceria.

