

F R I N È
Torta assoluta

Creative Project: Francesco **ELMI**





Il processo di Friné, olio su tela di Jean Léon Gérôme (1861)

"In qualità di Maestro Accademico Pasticcere mi permetto di presentare la mia ultima creazione: la **Torta Friné** - Soprannome di Mnesarete, figlia di Epicole, processata ad Atene per la sua bellezza. Friné è stata un'etera dell'antica Grecia e l'accentazione rappresenta uno divertissement snob e privato, un tocco parigino. **Torta Friné**: una dedica personale, se preferite, ad una donna che, in un primo momento, con la sua bellezza, seppe scatenare le ire funeste di una folla infinita di donne Ateniesi - 500 a.C. - e successivamente, mostrandosi nuda, incantò i giudici che dovevano processarla per vilipendio alla morale comune, e Chi, si chiesero i giudici, Chi è in grado di inquisire la Bellezza Assoluta". Francesco Elmi.

Definiamo, con orgoglio pasticcere, la **Torta Friné assoluta**, un tempo si sarebbe utilizzato "metafisica", termine impegnativo, filosofico, consumato dal Tempo, per certi versi ambiguo, che poco si addice al piacere surreale di sperimentare un assaggio nuovo e diverso, goloso ed innovativo. Sperimentare, per un Maestro Pasticcere, è un dovere morale e per il momento i segreti della Ricetta resteranno segreti, giusto il Tempo che la Torta si affermi per le sue specifiche peculiarità organolettiche.

