

La disciplina Visual Food

Il VisualFood è una vera e propria disciplina di Food Art, nata dalla passione di Rita Loccisano, che coinvolge tutti i sensi: cattura lo sguardo con forme allettanti, conquista l'olfatto con intensi profumi, stuzzica l'udito con cibi freschi e croccanti, appaga il tatto con piacevoli manipolazioni e anche il gusto alla fine se ne compiace.

Il VisualFood è un nuovo modo di concepire l'allestimento dei piatti che coniuga estetica e funzionalità. Grazie ad un insieme di tecniche, il VisualFood fa sì che gli alimenti subiscano una metamorfosi e si trasformino in piccole opere d'arte in grado di procurare un piacere estetico pur lasciando inalterata la sostanza della materia e quindi la funzione e il valore dei cibi.

Per praticare il VisualFood occorre innanzitutto sviluppare la capacità di vedere altro nelle cose, interrogare tutte le forme commestibili, aggiungere uno strato di fantasia, creare delle storie e delle combinazioni di sapori e colori ma con il principale scopo di ottenere sempre una preparazione interamente commestibile. Nel VisualFood le preparazioni si chiamano "creazioni".

La disciplina richiede capacità creative ma tecnicamente è alla portata di tutti. Una volta apprese le tecniche è facilmente riproducibile da chiunque; non richiede abilità particolari, né conoscenze propedeutiche; è economica, perché non richiede ingredienti pregiati e attrezzature costose. Per diventare esperti VisualFoodie non servono talenti particolari, basta avere passione, amore per l'arte del ricevere e un poco di pazienza iniziale, nella fase di apprendimento delle tecniche.

Questo nuovo modo di approcciarsi al cibo sta ormai diventando un movimento e una comunità molto nutrita; una scuola di pensiero in ambito culinario a cui aderiscono quegli appassionati di cucina e creatività che hanno a cuore anche la sostenibilità e il rispetto per il cibo.

Per effetto dello specifico programma di affiliazione e sviluppo professionale lanciato dall'azienda VisualFood Srl, alla folta schiera di VisualFoodie, appassionati della pratica VisualFood, si sta unendo un crescente numero di VisualFoodist, praticanti a fini professionali che trovano nel VisualFood un nuovo elemento da aggiungere alla propria offerta o una vera e propria nuova professione in linea con le proprie passioni.

La disciplina è stata sviluppata seguendo principi etici rigorosi che possono essere riassunti nel seguente decalogo:

1. Realizza creazioni interamente commestibili e pronte per essere consumate.
2. Non usare materiali non idonei al contatto con il cibo e privilegia le sostanze naturali.
3. Usa gli attrezzi opportuni e maneggiali con la massima concentrazione, si lavora con utensili taglienti.
4. Non porti limiti rispetto a tecniche e ingredienti: tutto può diventare VisualFood. Tuttavia usa ingredienti che siano coerenti e funzionali al piatto che stai preparando.

5. Non sprecare cibo: curati di conservare gli avanzi e riutilizzare gli scarti.
6. Non privilegiare la forma a scapito del gusto.
7. Sii creativo: lasciati ispirare dalle forme, dai colori e dagli ingredienti.
8. Cura la tua formazione e la tua crescita.
9. Lavora divertendoti, a mente serena e con calma, per favorire il flusso di idee e il pensiero creativo.
10. Condividi i risultati: per essere ammirate, le opere devono essere esposte.