

ALBA. OGGI L'INIZIATIVA DI TURISMO IN LANGA

Quando il cibo di qualità diventa anche bello da vedere

«Visual Food» con le piccole sculture da mangiare

CRESTINA BORGOGNO
ALBA

Bello da vedere e buono da mangiare. Ci voleva una parola nuova per riassumere il concetto e quindi ci ha pensato Rita Loccisano, titolare e autrice del cliccato blog «A mouse on the table», che ha deciso di definire l'arte di trasformare gli alimenti in piccole sculture da ammirare (e mangiare) con il termine internazionale «VisualFood»: dando vita così a una nuova corrente artistica di decorazione e intaglio del cibo.

Modenese, Rita Loccisano ha trasformato un hobby in una vera attività commerciale, unica nel suo genere, diventando in breve tempo una «designer del cibo», un'esperta del settore, tanto da essere chiamata in tutta Italia per tenere corsi, curare rubriche su numerose testate nazionali di settore ed essere candidata al nuovo programma di cucina di Alice Tv. Oggi, dalle 15 alle 18, sarà ad Alba nella sede di Turismo in Langa, per il primo workshop di VisualFood, dove il «gusto» dell'arte e della decorazione in tavola suggerirà idee per creare opere romantiche per San Valentino (Info Turismo in Langa 0173/364000).

Non pensate però di trovarvi a imparare a intagliare e scolpire zucche o angurie come quello del centroavola delle grandi occasioni. Il «VisualFood» è un'altra cosa. «È cibo», dice la sua ideatrice. «Ci potranno essere piatti per abbellire la tavola, segnaposto, guarnizioni, ma sempre tutto da mangiare. Quello che viene fritto il più delle volte per decorare i grandi rinfreschi viene realizzato per durare il più a lungo possibile, magari utilizzando anche



Rita Loccisano Modenese ha trasformato un hobby in una attività commerciale

Novara

Il confetto più grande del mondo

Tra le curiosità c'è anche il confetto «più grande del mondo»: 20 centimetri di lunghezza ed è confezionato da una pasticceria di Milano. Ma la prima edizione di «The wedding show», manifestazione dedicata al matrimonio e agli sposi ospitata fino a domani alla Sala Borsa di Novara, sarà tutto un susseguirsi di eventi, giochi, incontri e stand su uno dei giorni più belli della propria vita. Organizzata da professionisti del settore col patro-

cinio di Federalberghi, Fipe, Giovani Imprenditori e Terzario Donna Confcommercio, la manifestazione sarà aperta al pubblico oggi dalle 14 alle 24 e domani dalle 10 alle 20. Accanto a un'area espositiva di settore, nel nutrito programma ci sono oltre 30 momenti di divertimento e incontri di informazione e formazione per le coppie. Tra gli spettacoli il gioco delle coppie e la promessa di matrimonio in diretta. L'ingresso è libero. (M. BDN)

collo non alimentare». E invece qui si tratta di curare l'aspetto dei piatti per prendersi cura dei propri ospiti o dimostrare attenzione ai propri clienti, ma sempre e solo con materiali commestibili. Spiega Rita: «La base delle materie prime si allarga a tutte le portate: vengono impiegati anche pane, pasta, salumi». Ecco allora nascere bouquet di pinimonio, il vischio di peperone per i piatti di Natale, cuori rossi di pomodoro per la cena di San Valentino e i topolini di limone per decorare i piatti di pesce. Tra i corsisti ci sono professionisti della ristorazione e associazioni di categoria, ma anche padrone di casa che vogliono stupire e mantere che non riescono a far mangiare cose sane ai propri bambini.

Il libro
...ianze
ronaca



ino è stata
scrivere il
o, dal libro
Una città di
gnori" del-
critto dalla
alese Silvan
ella foto). Il
ato nel no-
alle edizio-
onta la sto-
a Casale e
timonianze
ttime della
Silvana
ra per La
89. Si occu-
ronaca giu-
e ha segui-
essi riguar-
l'amianto.