

MODE, DESIGN, TEMPO, BEAUTY, HI-TECH, PASSIONI:
UN VIAGGIO NELLE NOVITA' DELLA SETTIMANA

esercizi di

HI-TECH

Il disco in vinile? C'era chi lo dava per morto. E si sbagliava

Castelli PAGINA 26

PASSIONI

Sposi bis: a Rimini un gala per rivivere il momento del fatidico si

Giubilei PAGINA 26

EVENTO

Prada firma il nuovo sipario per il Teatro Regio di Torino

Tamburrino PAGINA 26

MODE

Le sfilate parigine del prêt-à-porter: il giorno di Christian Dior

Amapane PAGINA 27

LETIZIA TORTELLO

LA CUCINA DEL FUTURO SARÀ BELLA DA MANGIARE

Corsi all'università, programmi in tv, cuochi che sperimentano ricette concettuali
La nuova gastronomia non è solo etica ma anche estetica. Con un obiettivo: stupire

Non è necessario chiudersi nella stanza sensoriale del ristorante più costoso del mondo, il Sublimotion dello chef Paco Roncero a Ibiza, 1.500 euro di cena nel futuristico Hard Rock Hotel, per provare emozioni esclusive legate al cibo. «Eat with your eyes», mangia con gli occhi. Gli inglesi la chiamano Food Experience, la nuova esperienza della tavola, diventata una forma d'arte, un campo di esplorazione per cultori del design.

Il primo incontro con un buon cibo è mediato dagli occhi. Seguono le papille gustative. La rivoluzione parte dal piatto: architetti, fotografi, designer, creativi con la voglia di cambiare, sentitevi chiamati in causa. Non ci vuole il cemento per costruire cattedrali o città in miniatura. Non servono legno o marmo per scolpire paesaggi in 3D. Bastano salumi, formaggi, carne, frutta e verdure e le altre materie prime della cucina. Chi più ha immaginazione, più ne metta.

Marti Guixé nel 1997

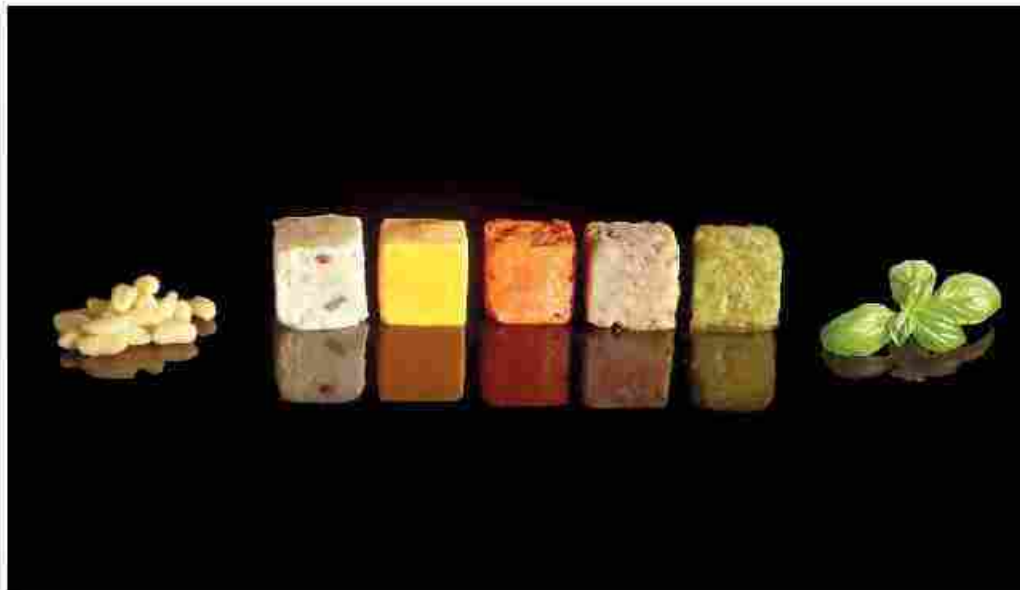
teorizzò piatti «che neghino ogni riferimento ai fornelli e alle diverse tradizioni»

Il campo del Food Design è pronto a cambiare il nostro rapporto con il cibo. Persino le università se ne sono accorte, e organizzano corsi per studenti, dove si analizzano le abitudini e gli stili di vita dei consumatori, si progettano forme alternative «di somministrazione», per regalare emozioni multisensoriali.

Marti Guixé, nel 1997, ha tracciato la linea: «Il Food Design fa pensare al cibo come a un prodotto di design commestibile, un oggetto che nega ogni riferimento a fornelli, tradizione e gastronomia». Il cibo è una cosa, «ergonomica, funzionale,

Creazioni

Qui a fianco, una creazione di Paolo Barichella, designer milanese che ha studiato un kit per realizzare mini dessert di cioccolati e creme da accompagnare in tazza; in alto, la torta iperrealista progettata da Kyle Bean e fotografata da Aaron Tilley



comunicativa, interattiva, visionaria, radicalmente contemporanea e senza tempo», dice.

È stato lui, catalano nato nel 1964, a dare un nome e uno status al design del food: quella complessa e articolata disciplina che considera il cibo materia da usare più che fonte di nutrimento. A Utrecht, nel 2004, Guixé ha stupito il pubblico del vernissage di una mostra con un «cocktail aereo», un gin tonic nebulizzato grazie a una macchina che

sparava nebbia alcolica, da assaporare aprendo la bocca. Nuove ricette, nuove frontiere. Per stare a casa nostra, il pioniere del Food Design è stato a Rivoli Davide Scabin, che al ristorante Combal.Zero anni fa architettava piatti concettuali tipo l'uovo cibernetico.

Ma per mangiare con gli occhi non dobbiamo per forza andare lontano. C'è un'innovatrice partita dalla sua cucina di casa, a Modena, per inventare un genere artistico-culinario che parla

a tutti. Rita Loccisano è la mamma del VisualFood, installazioni di cibo, sculture commestibili create con gli ingredienti semplici della tavola. «Il Visual Food è l'unione tra arte visiva e cibo. Come nel vero design, vengono coniugate estetica e funzionalità - dice -. Io lo chiamo Food Design accessibile, perché chiunque, con gli strumenti e le tecniche giuste, può trasformarsi in un visualfoodie, senza essere necessariamente un designer».

La sua abilità è diventata una trasmissione su Sky Easy Baby, canale 160. Un corso televisivo, proposto in questi giorni anche fuori dal teleschermo, alla fiera Manualmente del Lingotto, a Torino, che si differenzia dagli altri programmi tv perché propone piatti artistici che trasformano l'esperienza del mangiare in un viaggio d'immaginazione. Il design del cibo, è vero, non è solo questo. Va dalla progettazione dei locali, al packaging, all'architettura dei cibi. In quanto arte, ciascuno la interpreta a modo proprio. E allora, perché non dare una svolta anche al rito italiano per eccellenza? Il caffè? Pa-

Rita Loccisano lancia il Food

Design accessibile: «Con gli strumenti giusti, chiunque può trasformarsi in artista»

olo Barichella, designer milanese, ha studiato un kit per realizzare mini dessert di cioccolati e creme, da accompagnare in tazza. Da novembre, la sua idea sarà degustabile all'Arôme Concept Store di Milano. È solo un piccolo esempio delle potenzialità del Food Design. La frontiera della «wow experience», come la chiamano gli esperti di marketing, cioè l'esperienza che ti fa dire «wow» al primo sguardo, è appena stata varcata.