

L'INTERVISTA DELLA DOMENICA

GUSTO
Un bouquet con pomodorini, l'appetitosa tavolozza di salumi e bruschetta e un simpatico centrotavola con salamini



RITA LOCCISANO, IDEATRICE DEL 'VISUALFOOD'

«Il mio cibo creativo, tutto da mangiare»

«Trasformo gli alimenti in opere d'arte. Così lo spezzatino è un treno con ruote di carota»

di **STEFANO MARCHETTI**

NEGLI scacchi la regina può mangiare qualsiasi pezzo, ma qui può finire mangiata anche lei, e praticamente in un solo boccone, perché il suo corpo è un wurstel, la sua testa un'oliva, la sua corona una carota lavorata. Perfino la scacchiera si può divorare allegramente, visto che è composta da quadrotti di tramezzini di pane bianco e nero. Insomma, alla fine della partita non avrete neppure bisogno di riporre tutto in una scatola. «Uno dei miei principi è che le creazioni non debbano essere soltanto decorative, ma completamente commestibili», è il 'credo' di Rita Loccisano, quarantenne calabrese trapiantata da diversi anni a Modena: ha svolto varie professioni, è stata anche assistente di un dentista e traduttrice, fino a quando ha trasformato il suo amore per la cucina creativa in un lavoro, anzi in una piccola impresa. Ha lanciato infatti il 'Visualfood', un progetto (e una disciplina) che insegna a realizzare delle opere d'arte dagli alimenti, per renderli anche più simpatici... prima di essere mangiati. Rita non è una chef, ma potremmo definirla una 'designer del cibo'. Tiene corsi in tutta Italia, partecipa a importanti manifestazioni (come la Maker Faire Rome in questi giorni nella Capitale), e nel suo studio-laboratorio di via Monte Sabotino registra anche le videolezioni che poi si possono acquistare sul sito.

Signora Loccisano, ma come è nata l'idea?

«Dalla mia passione per l'intaglio di frutta e verdura, su cui sono un'autodidatta. Da un lato poteva sembrare una competenza per specialisti, dall'altro spesso le 'sculture' venivano esposte e poi buttate, e mi dispiaceva: il cibo perdeva la sua funzione, era uno spreco inutile e diseducativo».

Quale è stata la svolta?

«Ho pensato che potesse esserci un modo per coniugare il 'carving' e l'utilizzo pratico in cucina, ovvero la possibilità di creare dei piatti visivamente attraenti, ma anche semplici da realizzare, e di offrire a tutti le regole e gli stru-



menti per farlo. Ho iniziato con un blog, e poi si è creata una community, e così è nata la 'filosofia' di Visualfood».

Perché parla di una filosofia?
«Perché bisogna prima di tutto imparare a vedere altro nelle cose, usare la fantasia. Quando vado al supermercato, mi capita spesso: per esempio, una caciotta ha la forma di un pupazzo di neve... Il Visualfood poi ha uno suo codice».

Qualche esempio?
«Le creazioni devono essere interamente commestibili, e vanno utilizzati ingredienti coerenti fra

NESSUNO SPRECO

«Le sculture sono interamente commestibili. Imparate con i miei tutorial»

loro (un peperone e un'arancia non vanno d'accordo), non si deve privilegiare la forma a scapito del gusto. E poi è importante la condivisione, lo scambio di idee».

Funziona?

«Sì, c'è molto interesse verso questo settore. Dal novembre dell'anno scorso abbiamo fondato la Vi-

sualfood srl, che è come una start up, con cinque soci. Ci siamo strutturati e abbiamo nove collaboratori, da chi si occupa dell'e-commerce a chi produce i videotutorial. E' un bel gruppo affiatato: siamo partiti da pochi mesi, e il lavoro non manca. Qualche giorno fa a un corso a Torino c'erano più di duecento partecipanti».

Progetti?

«Ho partecipato a un ciclo di trasmissioni tv, e presto uscirà anche un mio libro con i principi di base del Visualfood».

E a chi consiglierebbe l'arte

SORRISO

Rita Loccisano e due delle sue creazioni: i fiori di bresaola e le chiocchie con verdure



del Visualfood?

«Per esempio a una mamma che voglia far mangiare la frutta e la verdura di bimbi, che non sempre la amano. Se le trasformi in animaletti o paesaggi, i bambini le trovano più attraenti».

La creazione più difficile?
«Un'azienda che gestisce mense mi ha chiesto di dare una 'forma' nuova allo spezzatino con la polenta. Ho inventato un paesaggio, in cui lo spezzatino era un treno, le carote le ruote, la polenta diventava il paesaggio. Sembrava un dipinto: è stato divorato in pochi minuti...».