

che si muove tra Bukowsky e il Paolo Villaggio del primo Fantozzi, è l'universo dei bevitori e degli esperti, dei sedicenti esperti e dei gerghi insopportabili del vino, dei tic e dei riti intorno a

scorsa settimana il suo vino al De Russie: tutta la raffinatezza dello Chardonnay in purezza, da lavorazioni bio, vasche d'acciaio e una bellissima concentrazione di aromi e freschezza.

no buono, ma ingessato e pettinato sempre allo stesso modo"; per il cinquantenne sposato la bottiglia giusta è *Capo Martino* di Jermann "un vino bianco col riporto".

G.A.D.



un'altra isola, infatti, in questo caso collocata nell'arcipelago di Venezia Nativa, sempre in collaborazione con l'enologo Roberto Cipresso è nato un vino da merlot e carmenère, di cui sarà interessante seguire

persistente, ha ricordi olfattivi floreali e riconoscimenti di mela, pera, agrumi e susina. In bocca fresco, equilibrato, sapido e persistente, reggerà il confronto con una fragrante insalata di gamberi.

# Rivoluzione Visual Food, il bello e il buono del cibo

## IL FENOMENO

Non solo bellissimo, invitante e naturalmente creativo. La nuova frontiera alimentare certifica che pane, pasta, verdura, frutta, pesce e carne e quant'altro, deve essere ovviamente appetibile e buono e sostenibile. Del cibo, infatti, non si butta via niente. E non è solo questione di crisi economica, che ha ridotto la spesa degli italiani, ma di una vera rivoluzione estetica ed etica. Si chiama Visual Food e a inventarla è stata Rita Loccisano, calabrese di nascita, modenese d'adozione da 20 a questa parte, sposata, due figli e un'idea in testa: condividere la sua passione per l'intaglio ma limitando a zero lo spreco di cibo. Così quattro anni fa è nato un blog, poi un sito ([www.visualfood.org](http://www.visualfood.org)), la creazione di una start up e poi una società, corsi professionali e tutoriali e ora un libro "VisualFood Creare, stupire, gustare" (VisualFood edizioni, 160 pagine, 19 euro).

## IL LIBRO

«È davvero una tappa importante - sottolinea Rita Loccisano, starweb da Facebook a Twitter a Pinterest - ed è un vero manifesto di questa nuova disciplina, interpretazione moderna della Food Art, corredato da un'ampia sezione pratica con 24 tutorial fotografici, dall'aperitivo al dolce. E a fine libro c'è anche un modello per eseguire correttamente e più facilmente alcune ricette». Il volume, con 24 tutorial foto-



**VISUAL FOOD**  
Rita Loccisano  
Edizioni Visual  
160 pagine  
19 euro

grafici, è organizzato in due sezioni più un'appendice. Nella prima parte c'è l'origine del VisualFood: quattro capitoli che si leggono tutti d'un fiato e da cui è difficile non restare affascinati.

La seconda e più corposa parte del libro è interamente dedicata alla pratica del VisualFood. Si va dai tipi di salami - in pratica degli stecchi su cui applicare dei salami, che detto così e invece sono fantastici - fino all'ippocampo di melone o alla caprese con fiamme di pomodoro («I tagli non sono per niente facili»). O alla proposta autunnale con giardino di funghetti, meravigliosi da vedere, da mangiare ma anche da guardare sul libro.

«Dietro ogni ricetta, facile o più complicata, c'è però una filosofia di vita precisa che ha come base questo principio: realizzare crea-

zioni interamente commestibili e pronte per essere consumate - ribadisce l'autrice - perché al centro c'è l'ospite invitato alla vostra tavola. Realizzare i nostri piatti significa valorizzare il ruolo conviviale del cibo, tanto importante nella nostra tradizione. Non mangiamo solo per sfamarci, ma anche per rafforzare i legami di amicizia e familiari».

E quindi tra gli altri principi base si devono usare sostanze naturali e naturalmente non sprecare cibo senza privilegiare la forma a scapito del gusto. Il punto finale è infatti essere creativi, lavorando divertendosi e condividendo i risultati. Per diventare visualfoodist. Già perché dalle idee della vulcanica Rita Loccisano nascono anche posti di lavoro.

A.Spi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA