

GHIOTTI ITINERARI

ARTE DELL'INTAGLIO E VISUALFOOD

di Piera Gentà, giornalista enogastronomica



Quante volte siamo stati affascinati dalla bellezza e dalla perfezione delle armoniose composizioni di frutta e fiori sapientemente intagliate inserite sulle tavole dei buffet dei matrimoni o nelle crociere? Dietro al nostro stupore c'è una disciplina considerata uno dei dieci più antichi mestieri della Thailandia

Le origini dell'arte dell'intaglio risalgono all'incirca al 1364 a Sukhothai, capitale del regno di Thailandia, quando la consorte dell'imperatore **Phra Ruang** realizzò un maestoso buffet di frutta e verdura in occasione dell'annuale Loy Kratong, il festival delle luci. L'imperatore col-



pitò dalla bellezza delle preparazioni pretese che tutte le donne nella Corte Reale dovessero portare in dote la conoscenza artistica di questa bellissima disciplina. Fino al 1939, anno in cui l'insegnamento dell'intaglio venne introdotto nel programma scolastico, questa tecnica era praticata solo presso la Corte oppure da ragazze delle famiglie di ceto più elevato. Non solo in Thailandia ma anche in Europa durante l'epoca rinascimentale presso le corti dei signori e dei papi era affidata ai decoratori delle mense la realiz-

zazione delle scenografie della tavola secondo complicate simbologie, tecniche che vengono citate e descritte dai grandi chef del tempo.

L'arte della decorazione e dei piatti montati, soprattutto nei grandi appuntamenti, conobbe un periodo di moda con la nascita della grande hotel-lerie tra la fine dell'Ottocento ed il primo Novecento, diventando uno dei fondamentali dell'ospitalità.

L'intaglio, trascurato per anni, è tornato di moda dopo l'affermazione della

nouvelle cuisine in cui la presentazione dei cibi, sia nelle singole porzioni che come centrotavola, è diventata parte integrante del servizio. Oggi viene praticata nel resto del mondo da eccellenti chef intagliatori che cercano di tramandare questa arte antica a professionisti o a semplici appassio-

nati organizzando corsi a vari livelli.

Tra le materie prime utilizzate per queste sculture, troviamo l'anguria ideale sia per la dimensione del frutto e la croccantezza della polpa che per il cromatismo che ne deriva dall'intaglio: verde, bianco e rosso che ricordano i colori della nostra bandiera. Le superfici vengono intagliate con un solo coltello, lo stiletto **thai**, dalla lama d'acciaio molto affilata, ma si possono utilizzare anche vari tipi di scalpellini o sgorbie o scavini di diverse dimensioni per scavare la polpa.

E non mancano i libri sull'argomento: per i principianti, **ABC dell'arte dell'intaglio di frutta e verdura** di Wang Xiang, tre volte campione mondiale di fruit carving; per intagliatori esperti lo stesso autore in collaborazione con Louise & Othmar Fassbind hanno

pubblicato il grande manuale *dell'intaglio di verdura & frutta*: 200 pagine, corredate da più di 500 illustrazioni a colori da seguire passo passo per creare dei veri capolavori, uno diverso dall'altro oppure il secondo volume quello dedicato solo all'intaglio della frutta. Sono molti poi i maestri scultori italiani, tra questi **Alessandro Landini** che ha seguito in Svizzera proprio uno dei corsi in cui era relatore Wang Xiang, e che ha fondato il primo **Ristorante della frutta**, un locale posto sul-

la sommità del medievale borgo di Anghiani (Arezzo), che prende il nome dal frutto estivo, il cocomero, che acquista un accento finale e diventa **Cocomerò**. Non mancano neppure i concorsi o le esposizioni dedicate al settore. Negli Stati Uniti, precisamente ad Orlando in Florida, nel 1989 è stata fondata una associazione che ha come obiettivo la promozione del consumo dell'anguria. Nel loro sito www.watermelon.org, oltre a gustose ricette, sono inserite delle immagini di bellissime sculture con

le indicazioni per realizzarle. La fotografia della **testa del pesce** che è stata gentilmente fornita da loro. Ma la vera rivoluzione etica dell'arte dell'intaglio è il **Visual Food**, una idea della modenese Rita Loccisa, che dopo aver praticato per molti anni il tradizionale intaglio vegetale, ha deciso di uni-

re la bellezza con l'utilità, evitando lo spreco. Una nuova forma d'arte, il design applicato al cibo, le sue creazioni sono «belle da vedere, ma buone da mangiare». E soprattutto i suoi lavori sono facilmente riproducibili, piccoli accorgimenti che rendono il piacere della tavola una esperienza da ricordare. Rita condivide la sua passione tramite un blog, nato nel febbraio 2010, www.amouseonthetable.com, tiene corsi in tutta Italia e sta diventando un punto di riferimento del settore.

