

Catering > Articoli > Le ultime dal mondo del catering > Food Porn e Visual food: a tavola con tutti i sensi

## Food Porn e Visual food: a tavola con tutti i sensi

Autore: Chiara Signorelli 08 Agosto 2014

[Le ultime dal mondo del catering](#)



*Paesaggio di salumi. Realizzazione di Rita Loccisano.*

*“La fame vien mangiando” diceva un vecchio detto ma al giorno d’oggi si è constatato che anche guardando riusciamo a stimolare la nostra voglia di mangiare.*

Studi scientifici dimostrano infatti che se si è affamati e leggiamo qualcosa inerente al cibo, automaticamente veniamo colpiti in modo diretto e preciso da tali parole piuttosto che da altre. Per non parlare delle immagini...

### Food Porn

Al giorno d’oggi la community dei foodies è in continuo aumento e la competizione fotografica sui piatti più

succulenti è ormai una vera e propria ossessione. La dilagazione di foto inerenti pietanze ricche e belle è un vero fenomeno sociale tanto da aver coniato il termine di “Food Porn”. Niente a che vedere coi film a luci rosse, piuttosto con il desiderio di condividere cibo da mangiare con gli occhi.



*Scatto Instagram da condividere. Foto da Digitaltrends.*

L'attenzione rivolta all'estetica del cibo non si condivide solo tra i social, in cui tutti gli utenti cercano di innescare l'invidia degli amici postando foto sulla buonissima cena prima ancora di provare il piatto, ma anche negli eventi più importanti di catering. E perché no? Anche in casa. Un piatto ben presentato ha molto più successo rispetto ad un altro poco curato. Questo è dovuto al fatto che ci stimoliamo con tutti i sensi di cui disponiamo: gusto, tatto, olfatto e ovviamente la vista. Allora se volete assicurarvi che i vostri piatti raggiungano le esigenze di piacere degli invitati, pensate anche alla loro presentazione.



*Bouquet di fragole e kiwi. Foto da VisualFood*

## Visual Food

Da questa idea è nato il progetto **Visual Food** dell'imprenditrice di origine calabrese trasferita nel modenese, **Rita Loccisano**. Questa creativa e intraprendente donna ha saputo nel giro di pochi anni costruire un concept che sta raggiungendo un enorme successo in tutta Italia. È stata la stessa Rita a coniare tale neologismo proprio perché non trovava altri termini capaci di esprimere il suo sogno: creare opere d'arte commestibili. Infatti i suoi piatti sono delle vere e proprie creazioni di valore artistico e gastronomico. Utilizzando ingredienti quotidiani come frutta, verdura, pane e salumi è possibile riprodurre dei mondi fantastici e fantasiosi.



*Scacco allo snack. Foto da VisualFood*

## Tecnica

La sua tecnica si basa sul non sprecare nulla perché l'importante è che il cibo utilizzato sia goduto prima con gli occhi o dopo con la bocca. Proprio per questo tutto si rivela utile al momento della preparazione di un piatto in pieno stile visual food.





*Barchetta di pomodori/tulipani. Foto da VisualFood*

Per quanto riguarda gli strumenti, si possono utilizzare perfettamente tutti quegli utensili che vi hanno regalato anni fa amici o parenti e di cui non sapete la funzione. Per esempio un pelapatate, un levatorisoli o altre diavolerie custodite e impolverate nei scompartimenti di cucina potrebbero rivelarsi particolarmente utili per realizzare le vostre opere da mangiare. La fondatrice di Visual Food organizza oltre ai video tutorial anche corsi presenziali per apprendere a eseguire le piccole incisioni, levigature, tagli speciali che contraddistinguono lo stile – **Rita Loccisano** è sempre stata un'appassionata di intaglio vegetale.



*La giovane imprenditrice Rita Loccisano, ideatrice di Visual Food. Foto da VisualFood*

Grazie ai suoi consigli pratici e alle ispirazioni creative che potrete prendere dalla rete e da tutto ciò che vi circonda potrete portare nelle vostre tavole e negli eventi più speciali dei piatti belli e buoni...da mangiare con gli occhi!



*Bouquet Anthurium. Foto da VisualFood.*

Autore: Chiara Signorelli

## Lascia un commento

Accetto le Condizioni legali [Condizioni](#)

## Commenti (1)



Che dire? se non hai appetito guardando queste meravigliose composizioni, ti viene per forza con l'acquolina in bocca!

Da Anna

[Condividi](#) |

[Seguici](#)

## Temi

### Tutti gli articoli

Consigli per il catering

Consigli per le imprese di catering

Eventi e fiere del settore

Le interviste di GuidaCatering

**[Le ultime dal mondo del catering](#)**

Normative e procedure

Specialità gastronomiche

## Articoli correlati

### [Stasera ti porto a cena... clandestinamente!](#)

**Autore: Chiara Signorelli 30 Gennaio 2014** [Le ultime dal mondo del catering](#)



Un'esperienza reale raccontata da un'amante della gastronomia e delle sue mille sperimentazioni. [Leggi tutto](#)

### [Il catering di qualità esce dal carcere](#)



**Autore: GuidaCatering.it 20 Maggio 2014 [Le ultime dal mondo del catering](#)**



Una festa elegantissima ma anche solidale ed etica, un'idea che nasce per raccontare delle storie che fanno sperare in un futuro diverso. [Leggi tutto](#)

Ricevi le offerte di GuidaCatering.it nella tua e-mail

[Iscriviti](#)

[Chi siamo](#)

[Condizioni legali](#)

[Protezione dei dati](#)

*GuidaCatering.it*

[Servizio Premium](#)

[Registra la tua azienda](#)

[Accesso Aziende](#)



**Ultime imprese**

[Cock's House - La Casa Dei Galli](#) [Catering Salerno Soc. Coop.](#) [AC ricevimenti](#) [Surya Food & Drink](#)  
[IL GHIRIGLIO](#)

**Province Top**

[Catering Roma](#) [Catering Milano](#) [Catering Napoli](#) [Catering Torino](#) [Catering Catania](#)

**Ritornare alla ricerca**

[Menú Speciali](#) [Cene Private](#) [Eventi Speciali](#) [Evento Aziendale](#) [Camerieri](#) [Il più cercato](#)

## Servizi per provincia

Ristorante matrimoni Roma Catering per comunioni Roma Wedding planner Roma  
Buffet breakfast Roma Eventi aziendali Roma

## Ricerche frequenti

Buffet Cocktail Comunioni Menù speciali Matrimonio Camerieri Ricevimenti Cucina Vegetariana