



TOTAL WHITE

A destra, un allestimento di Sabrina De Martino (sopra). Total white per candele, addobbi natalizi e il food: la mousse di ricotta con granella di pistacchio, servita in bicchierini di vetro trasparente.

SEGNAPOSTO

Le chips diventano una rosa, con i petali legati da formaggio cremoso nella creazione di Rita Loccisano.



MINIATURE

Altre due creazioni di Rita Loccisano: sopra, l'uccellino di scamorza. A sinistra, l'angioletto intagliato nella pasta.

Total white sulla tavola con le creazioni di Sabrina De Martino e Rita Loccisano. Ogni dettaglio è un pretesto per coccolare gli ospiti. Grazie a un pizzico di manualità e una generosa dose di fantasia

Bianco come neve

Un manto candido si posa sulla tavola delle feste, per un tocco di magia. E il colore più elegante avvolge anche il cibo, in un gioco di forme. Si esercita intorno al tema del total white Rita Loccisano, ideatrice del concept VisualFood (www.visualfood.org), una nuova disciplina dell'arte culinaria improntata sulle tecniche di presentazione, autrice di vari libri e conduttrice di una trasmissione televisiva su Gambero Rosso Channel dal titolo, appunto, VisualFood. «Tovaglia di lino o cotone

con tovaglioli coordinati, bicchieri a calice, fiori, tutto bianco», suggerisce. «Magari abbinato a oro e argento, o a tortora e avana». Poi spazio alla manualità e alla fantasia con semplici ingredienti che, intagliati, diventano sculture in miniatura. «Raffinati i bouquet di crudité, divertente l'igloo di formaggio con pinguini alle olive, in un paesaggio polare commestibile. Come segnaposto, un angioletto di pera con il nome dell'ospite oppure un uccellino di scamorza». Ideali anche

il riso e i tramezzini per tartine, in fogge fancy, mentre il panettone si nasconde sotto un manto di neve golosa, «ricoprendolo con una crema di ricotta o quark, unita a panza montata», conclude Rita. Un'altra creativa, Sabrina De Martino - architetto di professione, decoratrice per passione - interpreta il bianco in allestimenti con candele, addobbi e soffici mousses, come quella alla ricotta e pistacchio. Tutto su alzatine o piatti "ricamati". Queste e tante altre idee sul suo sito <http://idecor.it>.

shopping SOTTO L'ALBERO

[1] La ciotola termica del robot da cucina Artisan può essere usata anche da sola, KitchenAid (3,49 euro). [2] La pirofila di porcellana per muffin della linea Gusto resistente al calore e al freddo, insomma (8,90 euro il set da 2). [3] Il panettone Tre Presidi Slow Food con i datteri dell'isola di Siwa, la vaniglia di Maranara e gli agrumi del Gargano, Fraccaro Spumadoro (29 euro al kg). [4] Il piatto di porcellana White Lace di Villeroy & Boch, su amazon.it (42,38 euro). [5] La crema di burro con aggiunta di vero caviale, Calvisius (8 euro, 80 g). [6] Lo champagne White Label da personalizzare con spezie e frutta, Lanson (40 euro).

GLI INDIRIZZI A PAG 134