

«INSEGNO A MANGIARE ANCHE CON GLI OCCHI»

Con il VisualFood decorare i piatti diventa un gioco da ragazzi e addio sprechi. Parola di chi l'ha inventato

di **Cristina Penco**

Roma - Dicembre

Prima voce e poi gramò. È con questo motto che Rita Loccisano, esperta di cucina, foodblogger e conduttrice Tv (di recente è apparsa con un ciclo di video-lezioni su *Giuseppe Rosso Channel*), spiega il senso della disciplina da lei ideata, VisualFood: piatti, cioè, che siano belli da vedere e buoni da mangiare, senza che nulla di ciò che contengono - decorazioni comprese - vada sprecato, ma in modo tale che tutto risulti piacevole agli occhi e al palato.

Tutto che per lei è peccato si trasforma in simpatici scherzi con intagli ad arte e l'aggiunta di stuzzicadenti, mentre le fette di melone diventano deliziosi cavallucci marini e i kivi si trasformano in cuccioli di leone. Nel VisualFood, la fantasia va a braccetto con la manualità, l'ispirazione si concretizza in un insieme di tecniche semplici da imparare usando strumenti come coltelli, pelagone, spelucchini e temperavivande, economici e facilmente reperibili.

«Se ti sono rivoltato in pubblico, chiamalo». Ne è convinta Rita, che poi ama ha coltivato la sua passione per il cibo e per il design creando come nei suoi corsi, migliaia di tempi, coltelli e utensili, con-

tratti. Per poi sviluppare un proprio metodo e insegnare, nel 2012, la sua azienda, che nello stesso anno ha ricevuto il premio speciale Interspendere per l'Imprenditoria Promovibile della Provincia di Modena.

Da quel momento è stato un susseguirsi di progetti e iniziative, workshop, fiere, viaggi all'estero e presenze in Tv (su *Erpikaty* e su *Raddio*). Oggi, in Italia, ci sono «Trentacinque VisualFood da me formati, a cui se ne aggiungono due in Inghilterra, una in Germania e una in Spagna». E nei prossimi mesi torrà corsi specifici per professionisti del settore gastronomico e del catering.

Nata a Stigliano (Matera) nel 1973, ma modicana d'adozione, apprezza le tradizioni culturali di entrambe le terre cui è legata. Della prima «diciamo via caposala, con ortaggi messi passati in padella, in agrodolce». Della seconda, va matta per le «picche fricaccine locali, «le figlie» e il barbaglio, una specie di colaper guato e croccante ripieno di una fetta di fendo, aglio e peperoncino». «Il cibo è un linguaggio, un modo di comunicare, un modo di

ARTE GOLOSA
Menzette e tortine sono gli strumenti della foodblogger Rita Loccisano (42 anni, ideatrice del VisualFood, tecnica che insegna in tutta Italia).



🍴 Cestini di cetriolo fingerfood

Ingredienti per 4 persone:

4 cetrioli di media grandezza, 100 g di ricotta freschissima, 80 g di ciprino fresco, una confezione di lamperti, qualche sabetto di prosciutto.
Strumenti: un coltello thai o altro coltello appuntito, un pelaglione e un spelucchino, un sac-a-poche monouso con beccuccio a forma di stella.

Preparazione

Miscelate ricotta e ciprino e aggiungete di sale e pepe. Versate la crema nel sac-a-poche e tenete in frigo fino al momento di farcire. Eliminate l'estremità dei cetrioli e poi ricavate dei tronchetti da circa 6 cm ciascuno. Al centro di ogni tronchetto praticate con il coltello thai un taglio a zig-zag su tutta la circonferenza dell'ortaggio, facendo sì che la punta del coltello arrivi al centro. Finito il taglio separate le due parti. Con il pelaglione trucchiate parzialmente ogni



segmento dal lato del taglio a zig-zag e asciugatelo con carta da cucina. Procedete con il resto dei cetrioli. Farcite ogni cestino con un cucchiaino di crema di formaggio e terminate con una fogliolina di prosciutto e un lamperto. Per rendere la crema ancora più spumosa aggiungete al composto un albuma montato a neve e un cucchiaino scarso di agar agar sciolto a caldo in un cucchiaino di latte o panna. Fate raffreddare in frigo per almeno un paio d'ore.

🍴 Grappolo di gnocchi

Ingredienti per 4 persone:

600 g gnocchi di patate piccoli e tondi, 50 g di taleggio, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, 50 g di gorgonzola dolce, 50 g di fontina, 50 ml di latte, 50 ml di panna da cucina, 2 coste di sedano con foglio per la decorazione, sale e pepe.
Strumenti: un coltello spelucchino dritto, un foglio di alluminio lungo circa 65 centimetri.

Preparazione

Scaldate il latte con la panna. Aggiungete i formaggi tagliati a pezzetti e mescolate con una frusta fino a completo scioglimento. Tagliate il foglio di alluminio e ripiegatelo su se stesso dal lato lungo creando un nastro alto 5 cm. Unite le due estremità e modellatelo dandogli una forma triangolare. Scegliete una costa di sedano con 8 cm di lunghezza e foglio. Tagliate dal gambo un segmento di circa 10/12 cm che contenga il rametto di una foglia, in modo da creare una forma a "T". Cuocete gli gnocchi di patate e scolateli. Passate il sugo di formaggio in una padella grande che contenga sia il condimento che gli gnocchi. Aiutandovi con le sagome di alluminio, versate una porzione di gnocchi in ogni piatto. Tagliate la forma di alluminio e aggiungete le foglie e il rametto del sedano, in modo da creare la parte superiore del grappolo d'uva. Spolverizzate di pepe nero e servite.



tro parti, a me' di farocletta». I principali segreti del VisualFood? «Non posso limitarmi alla fantasia. Dare forme originali e compatte si cibi ma

senza mai sacrificare il gusto. Usare solo ingredienti naturali e riciclare gli scarti vegetali per le decorazioni. Accostare colori complementari, come

rosso e verde, blu e arancione, giallo e viola. Lavorare divertendosi, esprimendosi in libertà e condividendo con gli altri le proprie realizzazioni».