

Viaggio solo andata: destinazione bellezza

20 Luglio 2021
Valentina Lasagni

Ogni paese è ricco di tradizioni, di materie prime e di misteriose relazioni tra persone e cibi.

Ogni viaggiatore sa bene che solo lasciandosi immergere nel vero “luogo” si può tornare arricchiti e mai sazi.

Visto che è estate ed è tempo, per alcuni di noi, di vacanze, ho pensato di regalarvi un viaggio tra piatti e inaspettate rivelazioni.

Food styling, apparenza, sorpresa

L'arte dell'impiattare, la composizione, le cromie, le consistenze, la verticalizzazione, i lucidi e gli opachi: un mondo di elementi che rende il piatto accattivante, seducente e desiderato.

Tali fattori sono studiati e accuratamente bilanciati dai grandi chef che trasformano un pasto in “esperienza” sensoriale sotto tutti i fronti.

Piatto mezzo vuoto...o mezzo pieno

Il concetto dell'uscire per mangiare, è in media legato al piacere del gusto, al piacere della compagnia e dell'ambiente.

Non prediligo ristoranti stellati ad altri, ma amo mangiare bene e mi piace scegliere come mangiare.

Per capirci, la pizza con amici è un momento piacevolissimo, libera la testa, è un comfort food molto libero, che permette anche il non utilizzo di posate. Altro momento davvero piacevole è il pranzo in famiglia, quello che sprigiona amore e convivialità, poi c'è un altro tipo di esperienza che è quella legata al piacevole, all'abbraccio di un luogo che offre una buona cucina, un ambiente morbido e “modi” accoglienti tanto da desiderare di non andare più via. Infine c'è l'esperienza di un viaggio, che parte dall'attenzione ai dettagli, all'associazione delle stoviglie alle portate e ad un connubio di degustazioni che ti prendono per mano e ti accompagnano in un percorso sensoriale.

Alcune volte, trovandomi con amici fuori a mangiare mi sono imbattuta in confronti su...”non puoi pagare 50 euro per due caramelle nel piatto”.

Capisco bene il concetto del piatto mezzo vuoto e ammetto che alcuni ristoranti ne abusano, ma in tanti altri la porzione è studiata per potervi far scegliere una degustazione graduale e bilanciata lasciandovi immersi in una bolla di sapori e sensazioni senza appesantirvi. A tutti gli effetti un piatto mezzo pieno.

Basta decidere cosa volere per cena... e non parlo di pietanze ma di esperienza.

Allacciate le cinture!

Prima tappa: le illusioni

Iniziamo il nostro viaggio con un divertente gioco per il nostro appetito intellettuale: il **Caviale iraniano di Ferran Adrià**.

Una splendida illusione che inganna il nostro cervello con spirito ludico. Il caviale di melone ha infatti la sapidità del pesce e la dolcezza del melone e del frutto della passione. Insomma...ci aspettiamo un sapore e invece è tanto altro.

Seconda tappa: tra natura e scoperta

La nostra seconda tappa vede protagonisti due figure davvero affascinanti.

Antonia Klugmann, triestina di nascita e proprietaria de L'Argine a Vencò, a Dolegna del Collio (Gorizia), crea un filo rosso tra i suoi piatti e la natura che avvolge il ristorante.

Altro esempio di dialogo immersivo nell'ambiente naturalistico è **Norbert Niederkofler**, chef immerso nelle dolomiti, di cui i piatti narrano e raccontano.

Terza tappa: colori e magia

Potrei sembrare molto infantile e banale, ma a me sembra di guardare un parco giochi in cui desidero immergermi, guardando i piatti di **Cristina Bowerman**.

Stupita come un bambino e affascinata dall'energia di ogni composizione.

Quarta tappa: non ti scordar...che la magia sta anche dove meno te lo aspetti

Voi direte, facile parlare di stellati, ma non parlerò solo di loro.

Nelle nostre città ci sono luoghi sorprendenti, accoglienti e magici.

Qui una carrellata per chiudere questo momento pre-vacanziero, sperando che la prossima volta che sceglierete dove mangiare, possiate compiere tale scelta davvero con consapevolezza e gustando ogni scintilla di stupore.

TAG: cibo, estetica del food, food style

Avvertenza

La pubblicazione di contributi, approfondimenti, articoli e in genere di tutte le opere dottrinarie e di commento (ivi comprese le news) presenti su Filodiritto è stata concessa (e richiesta) dai rispettivi autori, titolari di tutti i diritti morali e patrimoniali ai sensi della legge sul diritto d'autore e sui diritti connessi (Legge 633/1941). La riproduzione ed ogni altra forma di diffusione al pubblico delle predette opere (anche in parte), in difetto di autorizzazione dell'autore, è punita a norma degli articoli 171, 171-bis, 171-ter, 174-bis e 174-ter della menzionata Legge 633/1941. È consentito scaricare, prendere visione, estrarre copia o stampare i documenti pubblicati su Filodiritto nella sezione Dottrina per ragioni esclusivamente personali, a scopo informativo-culturale e non commerciale, esclusa ogni modifica o alterazione. Sono parimenti consentite le citazioni a titolo di cronaca, studio, critica o recensione, purché accompagnate dal nome dell'autore dell'articolo e dall'indicazione della fonte, ad esempio: Luca Martini, La discrezionalità

del sanitario nella qualificazione di reato perseguibile d'ufficio ai fini dell'obbligo di referto ex. art 365 cod. pen., in "Filodiritto" (<https://www.filodiritto.com>), con relativo collegamento ipertestuale. Se l'autore non è altrimenti indicato i diritti sono di Inforomatica S.r.l. e la riproduzione è vietata senza il consenso esplicito della stessa. È sempre gradita la comunicazione del testo, telematico o cartaceo, ove è avvenuta la citazione.

*Filodiritto(Filodiritto.com) un marchio di **InFOROmatica S.r.l***