

# Ultime tendenza in cucina...Il Visual Food!

scritto da Adriana Siciliano | 06/10/2016



**Il Visualfood è un nuovo modo di intendere il cibo curandone la preparazione in modo meticoloso ma divertente, con lo scopo di stupire e deliziare. Una disciplina facile ed accessibile che genera delle vere e proprie opere d'arte culinarie.**

Volete stupire i vostri ospiti con un buffet molto originale? Allora dovete proprio seguire l'ultima tendenza dal mondo culinario, il **Visual Food**, che sta davvero conquistando tutti. Basta avere grande manualità, precisione, passione per il cibo ed il gioco è fatto!

Detto in questi termini, sembra molto facile **diventare Visualfoodist**, ma iniziamo proprio da una distinzione letterale importante.

I **VisualFoodie** sono gli appassionati della pratica VisualFood, mentre i **Visualfoodist** sono praticanti, con fini professionali, che offrono le proprie creazioni per gli eventi pubblici e privati e che tengono dei corsi per tutti quelli che vogliono scoprire ed imparare le tecniche di lavorazione.

Ci sono, infatti, delle regole ben precise da seguire per questa nuova moda di allestire i piatti. Utilizzare solo prodotti commestibili, saper bilanciare vista ma anche gusto, non sprecare le parti rimanenti riutilizzandole per qualche altra opera e soprattutto lasciarsi andare alla creatività e alla fantasia grazie ai prodotti che la natura generosamente ci regala. Parola di **Rita Loccisano** inventrice di questa nuova arte!

**Francesca Lucente** è una giovane Visualfoodist di Isola del Liri (FR), che si è avvicinata a questa professione grazie al programma Sky del Gambero Rosso.

Tulipomodori ripieni di mousse, la dama di salumi e roselline rustiche, cestini colmi di fiori e molto altro ancora sono alcune delle sue opere che si possono realizzare, e soprattutto mangiare. È una disciplina che richiede passione e tanta pazienza e per questo, durante i corsi, oltre alle tecniche di intaglio viene spiegato anche come maneggiare e conservare al meglio frutta e verdura.

### **La cascata del Gusto, Isola Del Liri**

Il prossimo 8 e 9 ottobre ad Isola Del Liri, nel cuore della ciociaria, durante l'evento enogastronomico "**La cascata del Gusto**", Francesca Lucente sarà presente per mostrare a tutti quanto sia possibile divertirsi modellando i vegetali ma anche pane, pasta e formaggi.

L'evento che si svolge ogni anno lungo la via Cascata, vede un susseguirsi di stand gastronomici ed artigianali dislocati lungo il percorso, con un panorama suggestivo a pochi metri di distanza.

La **Cascata Grande**, che sgorga da una roccia naturale a circa 28 metri di altezza, è alimentata dal fiume Liri e rappresenta l'unico esempio in Europa di cascata al centro della città.

In vista delle prossime festività natalizie un corso di VisualFood potrebbe essere davvero un'idea molto gradita!