Bello&Buono: il primo contest di Taste&More

Le immagini raccontano una storia. E’ vero che ciò che conta è la bontà, ma come si fa a trasmettere bontà se non curando il set, la scelta dei props, i tessuti e l’accostamento tra oggetti e colori? Lo scopo finale è creare emozione, ed è per questo che diciamo “mangiare con gli occhi”. Anche quando scegliamo il cibo da comprare usiamo la vista, non potendo assaggiare ci basiamo sulle informazioni visive che abbiamo a portata di mano.
Ma esistono grandi differenze nei modi di raccontare visivamente il cibo. Il più evidente è quello che differenzia il cosiddetto lifestyle e che accomuna riviste e blog di cucina, in netta contrapposizione con le immagini dei piatti dei ristoranti o delle riviste specializzate e indirizzate ai professionisti. Nel primo caso raccontiamo storie e trasmettiamo atmosfere oltre alle ricette, nel secondo caso invece le immagini non hanno set e unico protagonista è il cibo. L’impiattamento, il modo di disporre il cibo nel piatto è il primo biglietto da visita di uno chef, e ha fortissime implicazioni psicologiche. Possiamo però usare questa forte relazione vista-gusto anche a casa.
Noi di Taste&More facciamo un passo indietro per farne due avanti. Lanciamo una nuova sfida per uscire dal solito, per cambiare prospettiva, per misurarci, per la prima volta, solo sull’unico protagonista: il cibo.
Vi chiediamo di creare un impiattamento fatto a regola d’arte, accattivante, studiato, equilibrato, cromaticamente gradevole e con un set che dovrà essere, per una volta, inesistente.
Per conoscere i consigli del nostro giudice Roberta Restelli, le regole di impiattamento, i criteri di valutazione ed il premio andate sul blog di Taste&More.

Bello & Buono
da vedere
da mangiare
contest
Taste&More
magazine
foto di Roberta Restelli