

Lo stile in cucina è una questione di moda

Chef stellati e creativi del fashion a Polimoda per una nuova definizione del mondo del food styling.

Firenze, 31 maggio 2022 - **Polimoda apre al mondo del food styling**, in una contaminazione di canoni estetici tra moda e cucina che hanno la bellezza, l'alta qualità e la creatività come comuni denominatori. **Grazie alla collaborazione tra chef stellati e designer, stylist e trend forecaster di moda**, nasce una nuova interpretazione del piacere del cibo dove l'estetica e lo stile giocano un ruolo fondamentale.

“Come la moda guida le nostre scelte nel modo di vestire, così lo styling del cibo e della tavola determinano il nostro gusto nella gourmandise” – spiega **Massimiliano Giornetti**, direttore di Polimoda. *“Quando vestire non è più solo coprirsi e mangiare non è più solo nutrirsi, l'aspetto e la bellezza di un piatto diventano importanti quanto il suo sapore. Le persone oggi si identificano in uno stile di vita e sempre di più cercano un'esperienza totalizzante che li rappresenti a tutto tondo. Ecco quindi che mondi apparentemente separati trovano nuove contaminazioni, prestandosi canoni, suggestioni e sperimentazioni”*.

Alta cucina e moda, in particolare, sono legati da tanti dettagli comuni. Entrambi sono forme d'arte, frutto di una fusione creativa di colori, forme, accostamenti, emozioni e fantasia. Esattamente come per gli outfit che scegliamo di indossare, quello che mangiamo è intrinsecamente connesso all'espressione della personalità individuale e all'esperienza di un lifestyle. Le regole della moda e del design si impongono quindi anche nel panorama food, per cui vengono proposte mise-en-place e look dei piatti in linea con le ultime tendenze, mentre gli chef studiano i trend per anticipare i nuovi stili e tecniche di presentazione dei piatti. Le preparazioni, prima ancora di essere assaporate, vengono immortalate, condivise e commentate sui social media, con l'obiettivo di stupire, affascinare e sedurre.

Nasce quindi a Firenze, patria della moda Made in Italy e paradiso gastronomico per gli amanti del gusto, il primo corso di Food Styling che unisce l'estetica della moda al piacere della buona cucina. Pensato per gli chef di ristorazione e hôtellerie internazionali che desiderano ampliare i propri orizzonti, il corso intensivo progettato da Polimoda vedrà **la partecipazione degli chef tre stelle Michelin Mauro Uliassi, Enrico e Roberto Cerea ed Enrico Bartolini**, che condivideranno il loro patrimonio di conoscenze e competenze. Al loro fianco, **Massimiliano Giornetti**, direttore della scuola nonché direttore creativo di fama internazionale, la celebre trend forecaster **Lidewij Edelkoort** e il noto fashion stylist **Serge Girardi** introdurranno i partecipanti al fashion design, alle ultime tendenze sociali, all'iconografia della moda, ai fondamenti dello styling e della fotografia.

Composizione, teoria del colore, segreti di stile e tecniche di presentazione sono gli ingredienti di un modo innovativo di approcciarsi al food styling, con l'obiettivo finale di evocare emozioni attraverso una combinazione di immagine e sapori indimenticabile.

Il nuovo corso che fonde eccellenze sartoriali e gastronomiche partirà a gennaio 2023 presso la sede Polimoda di Villa Favard, nel cuore di Firenze, in una full immersion nella cultura e nello stile italiani che saprà esaltare le tavole di tutto il mondo.

Per informazioni: <https://www.polimoda.com/study-abroad/food-styling>