



L'estetica dei piatti

Assaporare un piatto è un'attività che coinvolge non soltanto olfatto e gusto, ma tutti e cinque i sensi. Tra essi, un ruolo fondamentale è svolto dalla **vista**, senso che per primo è sollecitato di fronte a un piatto e che ha la capacità di influenzare in modo determinante la percezione degli altri quattro. Per questo motivo l'**elemento estetico** ha un ruolo fondamentale in gastronomia, dove è quindi necessario che il buono non si debba mai separare dal bello.

L'**estetica** e la **cura della forma** sono da sempre aspetti distintivi dell'alta cucina e la presentazione dei piatti è un elemento che caratterizza in modo decisivo il lavoro del cuoco. Ciò accade anche in senso negativo: poca cura nell'assemblaggio dei cibi accompagnata da scarsa originalità, collocano immediatamente il lavoro dello chef al livello della ristorazione ordinaria. Per queste ragioni la **presentazione** di un piatto deve essere il frutto di un'accurata progettazione che s'inserisca nel processo di preparazione e sia in grado di esprimere una precisa interpretazione del piatto stesso da parte del cuoco, proprio come avviene per l'opera d'arte e per l'artista.

L'importanza di questo aspetto nella gastronomia contemporanea ha fatto nascere una nuova disciplina basata proprio sulla progettazione del cibo: il **food design**. Essa permette di presentare piatti già noti in modi nuovi e creativi, oppure di inventarne altri per la fruizione dei quali l'estetica gioca un ruolo fondamentale. A fianco dello chef compare quindi la figura del **food designer** che del cibo studia gli aspetti di ergonomia, cromoterapia e styling.

Sostanzialmente vi sono due categorie di elementi che contribuiscono alla presentazione di un piatto:

- ✓ **elementi scenografici** che riguardano il **contesto** all'interno del quale viene proposto un piatto. Un tipico esempio è l'utilizzo di specchi e vassoi dalla forma particolare oppure di sculture con ghiaccio, frutta e margarina per l'allestimento di un buffet d'impatto; in genere sono destinati a eventi esclusivi;
- ✓ **elementi decorativi** che hanno a che fare con la composizione del piatto stesso e ne determinano la componente estetica. I principali sono gli abbinamenti di **colori** tra gli ingredienti, l'armonia delle **forme** tra cibi e piatti e l'equilibrio nel riempimento degli **spazi** (né troppo pieno, né eccessivamente vuoto).



Il piatto tridimensionale

In passato, la concezione estetica del piatto era sostanzialmente bidimensionale, come quella di un quadro che il consumatore apprezzava osservando dall'alto. Oggi, invece, l'idea che si ha dell'insieme piatto-vivanda è tridimensionale: in esso, infatti, hanno acquistato importanza i **volumi** e la **dimensione verticale** che suggerisce maggiore movimento. Pertanto, una composizione di elementi della vivanda stessa o della guarnizione, con forme simili o differenti tra loro, si può sviluppare in altezza grazie alla semplice **sovrapposizione** verticale. Le eventuali decorazioni presenti possono a loro volta riprendere il medesimo andamento. Quella del **cibo verticale** è una tecnica per la presentazione dei piatti molto diffusa soprattutto nei ristoranti di livello elevato e si può presentare in due forme principali.

- ✓ La prima riguarda la necessità di **scomporre** (e in alcuni casi addirittura sparpagliare nel piatto) la pietanza per poterla consumare come nel caso di alcune insalate composte o di alcuni dolci. Poiché questo sistema costringe il consumatore a cibarsi per strati composti da alimenti differenti, è necessario che essi siano ordinati in modo crescente, in funzione dell'intensità del loro sapore.
- ✓ La seconda riguarda, al contrario, la **praticità** del consumo di più ingredienti contemporaneamente, in un unico morso. Un classico esempio di questa situazione è il sandwich. La logica che sta alla base della presentazione del cibo verticale non è soltanto di natura estetica o legata all'idea geometrica di ricerca dell'ordine, ma è rivolta soprattutto all'aspetto ludico del consumo degli alimenti, che da un lato si compiace di esaltare i diversi sapori, dall'altro asseconda la tendenza **fun** del consumatore, che ricerca, cioè, svago e divertimento anche durante il pasto.



Il colore nel/del piatto

In base ai principi della **cromoterapia** le funzioni dell'organismo sono influenzate dai diversi colori percepiti. Questo aspetto cromatico riguarda anche i cibi che, a seconda del proprio colore, sono in grado di aumentare o ridurre la sensazione di sazietà in chi li consuma. Gli esperti ritengono, infatti, che la vista di cibi di colore **giallo** e **arancione** determina un aumento nella secrezione di succhi gastrici, una condizione che ben predispone l'organismo al consumo del pasto. Inoltre, l'arancione è il colore associato a vitalità ed energia, in grado di dare al consumatore un'impressione di salute e di rendere il piatto più allettante e appetitoso. A questo colore, poi, sono in genere associati ingredienti saporiti (spezie e aromi) oppure dall'elevato contenuto di vitamine (carote, zucche, arance, ecc.). Al colore **rosso** sono attribuite proprietà che favoriscono la liberazione di sostanze stimolanti all'interno dell'organismo e che inducono il dimagrimento. Questo colore è spesso utilizzato in molte catene di fast food perché accelera il ritmo di consumo del pasto e favorisce il ricambio della clientela.

Il **verde**, invece, dà la sensazione di sazietà: infatti, è sconsigliato servire in un ristorante una pietanza su un piatto di questo colore. Inoltre, alimenti dove predomina il verde, come salse o erbe aromatiche danno una sensazione di familiarità e di "ritorno alla natura", mentre in abbinamento con tonalità del marrone esprimono salubrità e tranquillità.

Alcuni colori come il **rosa**, il **pesca** e il **corallo**, sono in grado di evocare profumi gradevoli, anche se l'alimento ne è in realtà privo.



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

contesto - cromoterapia - decorativi - design - quadrate - relazioni - spazi - unità.

