Nicoletta Mearelli: le mie opere d’arte che si mangiano

Nicoletta Mearelli è un’esperta di VisualFood, la disciplina che trasforma il cibo in creazioni divertenti, vivaci e golose. Ci racconta come è nata questa passione e come è diventata una Visualfoodist trainer.

© Nicoletta Mearelli, Visualfoodist trainer

Le passioni per la cucina e la bella tavola accompagnano **Nicoletta Mearelli** fin da piccola, da quando ammirava la mamma e la nonna che cucinavano per la famiglia, mettendoci amore e dedizione. Da grande, inizia a frequentare corsi di cucina amatoriali e professionali, studiando l'intaglio e le decorazioni con frutta e verdura.

Tuttavia la vera svolta, per questa brillante donna romana con più di 40 anni e meno di 50, è rappresentata dall'incontro con **Rita Loccisano**, ideatrice del **VisualFood**, una tecnica per trasformare gli alimenti in piccole creazioni artistiche che siano belle da vedere e buone da mangiare. Ogni piatto diventa il frutto di fantasia, capacità decorative e anche conoscenza degli ingredienti che devono essere abbinati sapientemente affinchè il risultato sia gradevole anche al palato.

Dopo diverse partecipazioni a contest di cucina, a fine 2014 in una di queste competizioni, Nicoletta arriva in finale con un piatto alla presenza dello **Chef Bruno Barbieri**. L'amore per il **VisualFood**, ben presto si trasforma in un lavoro a tempo pieno e, dopo un anno di docenze amatoriali, diventa la prima **Visualfoodist trainer** e istruisce nuovi professionisti di questa nuova disciplina.

Attualmente insegna il VisualFood nelle scuole di cucina di Roma ed è referente e docente alla **Città del Gusto Gambero Rosso di Roma**. Sul suo sito web **www.visualfoodist.it** pubblica ricette, consigli, immagini e informazioni sui corsi in programma.

Nicoletta, ha accettato di raccontarsi e raccontarci la sua storia, dimostrando che si possono trasformare delle attitudini e delle passioni in un lavoro serio ed appagante.

Ciao Nicoletta, come è nata la passione per la cucina?
In famiglia. Mi hanno insegnato a cucinare mia mamma e mia nonna. Per noi era festa tutti giorni, a pranzo come a cena perchè era il momento in cui ci riunivamo. Mamma amava la bella tavola ed il buon cibo fatto di piatti della tradizione, di conserve e dolci delle feste; la nonna mi ha praticamente specializzata nel taglio delle verdure; lei puliva per le sue figlie, io guardavo ed aiutavo. Un vero "personaggio" mia nonna, non aveva ricette in grammi, come si usa ora; il cucchiaio era la sua unità di misura. Molte ricette io le faccio ancora così.

Dalla tua biografia scopriamo che il VisualFood è stato amore a prima vista. Cosa ti ha affascinato in questa disciplina al punto da renderla la tua professione?
Proprio così, è stato un vero amore! Mi ha conquistato il bello e buono da mangiare, in una presentazione completamente diversa ed innovativa, applicabile in casa come nella ristorazione attraverso tecniche apposite. Seguivo **Rita Loccisano** fin dai suoi esordi sul web con il blog "*A mouse on the table*" e, intanto, approfondivo le mie competenze sia da autodidatta che frequentando corsi di cucina e di intaglio. Ad un certo, come tante altre persone, ho avuto problemi con il mio vecchio lavoro e la mia passione è diventata un'opportunità. Quando ho appreso che **Rita Loccisano** con la VisualFood aveva avviato la sua campagna di formazione per Visualfoodist non ho esitato un momento, ho seguito l'istinto, il cuore. Ho lasciato tutto, rischiando e lavorando giorno e notte per apprendere e replicare al meglio la disciplina di Rita. Ho studiato tanto e, prima di diventare ufficialmente Visualfoodist, avevo già pronta la mia pagina Facebook (Nicoletta Visualfoodist) ed il mio sito. Così ho iniziato subito a promuovermi nei ristoranti, nelle scuole di cucina e ce l'ho fatta!

Sei docente al prestigioso Gambero Rosso di Roma, cosa ti aspetti tu dai tuoi corsisti e loro da te?
Quando insegno al **Gambero Rosso** e in altre prestigiose scuole di cucina di Roma, dagli allievi mi aspetto sempre quello sguardo stupefatto sul loro viso dopo un corso; lo sguardo che dice "*Wow, l'ho fatto io?*". Il VisualFood insegna semplici tecniche che fanno la differenza nel presentare un piatto, nell' interpretare una forma, il gioco dei colori. Il bello è che non bisogna saper cucinare, solo rilassarsi e lasciarsi guidare. I miei corsisti si aspettano sempre l'amore, le curiosità culinarie che racconto e le possibili alternative ad una creazione gastronomica.

Qual è un'ingrediente che usi spesso in cucina ed uno che usi poco?
Uso spesso spezie, erbette e semi; mi piacciono, sono colorate e fanno bene. Quello che bandisco dai miei piatti sono la panna e il dado. Posso dire, però, che la mia cucina è una continua sperimentazione e ricerca.

Hai qualche consiglio da dare a chi volesse intraprendere il VisualFood?
Studiare tanto e provare, copiando all'inizio e sperimentando poi. Solo così ci si allena e si da luce alla creatività, tenendo bene a mente il decalogo del Visualfood, perché il confine con altre forme

artistiche è molto sottile.

Sei molti attiva sui social. Pensi che siano importanti e una buona vetrina?
Sono importantissimi, veloci, diretti e poi le immagini aiutano tanto a comunicare, insieme alle parole. Sui social trovo i miei clienti e nascono le collaborazioni con aziende.

Quali sono i tuoi progetti nel cassetto?
Al momento mi sto concentrando più sulla formazione rivolta a professionisti del Food e a chi vuole intraprendere la professione di Visualfoodist e la formazione amatoriale. Ho un paio di progetti in mente, ma faccio una cosa alla volta perché c'è sempre da studiare tanto, per fare in modo che riescano.

Data di creazione
24/02/2016
Autore
gabriella-gasparini