
L'eleganza del cibo

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Ancora una volta **la moda incontra il mondo della gastronomia** per la mostra “**L’eleganza del cibo – Tales about food & fashion**”, esposta nella bellissima location de i Mercati di Traiano – Museo dei Fori Imperiali, fino al 1 novembre. Un’idea di **Stefano Dominella e Bonizza Giornadi Aragno** che hanno voluto dedicare questo evento così originale al tema dell’**Expo**: il cibo.

Un viaggio tra 160 abiti unici e inediti dei più grandi stilisti di sempre, affiancati dalle giovani novità a cui il mondo dello stile si sta aprendo sempre di più. Si entra ed è subito magia, ad inserirci nel mondo del lusso sono infatti i 500 metri di tulle che scendono dal soffitto, creando un gioco di forme morbide e che sembrano fluttuare, frutto del genio di **Italo Marseglia**. Ed è proprio il tulle che dall’alto ci guida per tutta la mostra divisa in quattro grandi temi: Acqua, Aria, Terra e Fuoco.

Da **Armani** che nella sua ultima collezione Privè si è ispirato al bambù, una pianta sempre più in voga nell’industria ecosostenibile, alle stampe di **Etro** che si colorano di pasta e crostacei, tantissimi i colori usati dalla Maison, le sue stampe si trasformano in caleidoscopi di cibo. Ma non si finisce qui, **Gattinoni** mette in mostra il suo *bread dress*, un bustino realizzato con vere spighe di grano e pantaloni in juta ricamati con biscotti e salatini, anche **Salvatore Ferragamo** ha partecipato all’evento con alcune delle sue opere più belle realizzate con materiali poveri: sughero, rafia e canapa i suoi preferiti.

Non poteva mancare **Ken Scott**, il giardiniere della moda, il primo ad aver avvicinato cibo e moda con stampe di asparagi, carciofi, mele e piselli, un vero e proprio “orto” da indossare, ma ad aver affascinato i più è l’originale opera del giovane **Tiziano Guardini** che per realizzare il suo abito ha intrecciato vere radici di liquirizia. Dal tessuto al ricamo, abiti ma anche accessori come gli orecchini a forma di forchetta di **Gianni de Benedittis**. «Da una parte c’è la cura del corpo, dall’altra il tam tam mediatico e pubblicitario del cibo – spiega Stefano Dominella – e la moda riesce ad assorbire perfettamente queste sollecitazioni», da questa riflessione nasce l’idea di mettere in mostra questa nuova coppia, reinterprestando in maniera ironica il rapporto tra cibo e arte.