

FOCUS.it

Dal mentolo al ribes, quando i colori della moda richiamano il cibo

Un tendenza sempre più diffusa. Ed è così, spiega Stefano Dominella, presidente della Maison Gattinoni che "arancio e limone diventano i due colori di punta per quest'estate". Per l'inverno 2016, invece, i colori più gettonati saranno viola melanzana e prugna.



Roma, 24 mar. - (AdnKronos) - Dalla cannella al ribes, dal caramello al nero liquirizia, dal rosa 'fraise' al bianco panna glacè. Cambiano i colori nella moda, si trasformano, si alterano, sfumano verso le cinquanta sfumature del cibo. L'Expo avanza. Ecosostenibilità, consumi e risorse. Come nutrire il pianeta, come non sprecare risorse. Il colore nell'haute couture si trasforma in veicolo comunicazionale energetico e

visionario. Da forza e consistenza alla parola, alla descrizione emozionale di un abito, di un tessuto. Quasi un'istantanea di forte impatto emotivo. Numerose le citazioni, i confronti, i rimandi 'culinari', anche in ambiti di décor e scenografie.

La maison Chanel ha sfilato, recentemente, all'interno di un antico bistrot, ricostruito per l'occasione all'interno del Grand Palais con pavimenti in mosaico, tavolini rotondi, profumo di croissant e champagne. Gli ospiti della 'brasserie Gabrielle' seduti comodamente su divanetti imbottiti, sedotti dalla nuova collezione primavera -estate. Anche lo chef Antonello Colonna ha aperto i saloni del suo 'Open', la terrazza romana sopra il Palazzo delle Esposizioni per ospitare la maison Gattinoni.

Una sfilata 'à la carte' per il direttore artistico Guillermo Mariotto. 'Fusion è fashion', nel cibo, negli abiti. Ritornano i colori, accostamenti enogastronomici. Come il nero di seppia, il marsala, il verde salvia, il giallo senape o tuorlo d'uovo, accecante, l'azzurro carta da zucchero, il sesamo e lo zafferano, l'amarena e il gelo d'anguria, il limone meringato, la crème chantilly e la meringa. Richiami e rimandi. Gradevoli, invitanti, da assaporare. Come i gioielli di pane creati da Gianni De Benedittis, del brand futuroRemoto.

Un tendenza, quella di accostare due mondi apparentemente così lontani che, come spiega all'Adnkronos, Stefano Dominella, presidente della Maison Gattinoni, nasce sia dall'esigenza di assecondare il tema dell'Expo che dalla continua sponsorizzazione televisiva di programmi dedicati ai fornelli. Ed è così che "il verde lime diventa il colore per un abito da sera e arancio e limone diventano i due colori di punta per quest'estate" con tutte le possibili variazioni: "dal giallo girasole all'arancio scorza di mandarino". Per l'inverno 2016, invece, "i colori saranno viola melanzana e viola prugna. Ma anche verde erba e marrone terreno".

La scelta della maison Gattinoni di fondere i colori della moda con quelli del cibo, "è nata dal tema dell'Expo e dalla mostra, che sto curando, 'L'eleganza del cibo' che tratta proprio il tema della contaminazione tra questi due mondi". La mostra, che sarà ospitata al Museo dei Fori Imperiali nei Mercati di Traiano dal 19 maggio al primo novembre, prende il via in occasione dell'Expo 2015 per celebrare a Roma il connubio perfetto tra la nutrizione e la maestria sartoriale Made in Italy.

Sono diversi, infatti, gli stilisti che si sono ispirati al cibo: "dagli anni '70-'80 con Ken Scott a Padra con alcuni stampati del 2009 fino ad arrivare a Moschino che ha realizzato una collezione ispirandosi a Mc Donalds. È così l'Alta moda, che non è mai scesa in cucina, trae ispirazione dalle materia prime".