Saper vedere… più che un senso una dote. Dripping Taste 2013 – Treviso

Nei giorni scorsi, a Treviso, ho partecipato ad un workshop guidato dal fotografo **Mario La Fortezza**, un corso organizzato dal **Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana**, inserito nel contest fotografico "**Il Volto, il Gesto, il Gusto**". La sua finalità, quella di approfondire la conoscenza dei messaggi che il linguaggio corporeo, attraverso le immagini, ci fornisce nel tempo.

Avete mai visto il Cenacolo di Leonardo Da Vinci a Milano? Ebbene, quest'opera è molto di più di un dipinto parietale, è un condensato di messaggi da leggere attraverso simboli, espressioni, e segnali, che l'autore ha volutamente riservato agli occhi attenti e preparati. Se avrete modo di osservarlo, fatelo con l'attenzione che merita, vi assicuro che ciò che ne trarrete sarà indimenticabile…

Ho fatto questa premessa solo perché, quando guarderete questo mio reportage fotografico, vedrete ciò che hanno colto i miei occhi, quell'attimo fuggente che ho fermato per sempre in un'immagine. La cosa importante è che 'vediate veramente', senza fermarvi solo a guardare. Più che scatti sono richiami del cuore, trasmessi attraverso immagini per rivivere e rievocare ricordi. Nel condividerli a modo mio, invio messaggi ed emozioni… per chi sa vedere, e per chi sa coglierli…

L'incontro è conoscenza ed emozione…

E' cosi, ne sono sempre più convinta. L'incontro è emozione, è scoperta, è ascolto, è arricchimento di vita… Intorno ad un tavolo, insieme al gruppo di persone che hanno partecipato a

questa iniziativa, è incominciata così la nostra conoscenza.



L’incontro

Il vino è storia, è territorio, è passione… il vino unisce le persone.

Non potevamo che iniziare con un brindisi. Si brinda agli incontri, alle amicizie, alle vittorie… io brindo ‘alla salute’!



Il vino è storia, territorio e passione. Il vino unisce le persone.

Le chiavi di lettura delle immagini…

Mario ha pensato bene di iniziare a conoscerci con un piccolo test. Ciascuno di noi ha scelto, fra molte fotografie sparse sul tavolo, due che ci piacevano e una no. Dall’interpretazione personale di un’immagine si può capire molto di una persona…



La lettura delle immagini

Con i profumi si viaggia nel tempo…

Il profumo del cibo ci fa viaggiare nel tempo e nei ricordi, ma non solo… ci riporta con la mente a un territorio. In questi giorni ho conosciuto Vuance, o meglio, la dolce Viktoriya Litvinchuk.



I profumi del cibo

Treviso… i giovani, l’agricoltura, e la terra.

Sono legata a questa città per le mie origini, per i ricordi d’infanzia, e per il territorio.

Ecco un giovane agricoltore che sistema ad arte del radicchio trevigiano… Che bell’immagine! Amo l’agricoltura, le fattorie, gli animali… non per niente sono una farm-blogger! Questo è il mio sogno di vita… convinta sempre più, che il futuro lo abbiamo sotto i piedi.



I giovani e l’agricoltura

Il coraggio di cambiar vita…

Ecco **Andrea Fighera**, un giovane uomo che ha deciso di dare una svolta alla propria vita. Ha lasciato il suo vecchio lavoro per dedicarsi alla produzione di formaggi nell’**Azienda Agricola di famiglia “Vaka Mora”**, a Sala d’Istrana.



Andrea Fighera dell’Azienda Agricola Vaka Mora. Il coraggio di cambiare.

La manualità…

Andrea Fighera intento nella rottura della cagliata mentre io, fase per fase, fermo e condivido le immagini. Peccato che non si possa trasferire anche il profumo…



La rottura della cagliata

La tenerezza degli animali…

E’ così… gli animali e i loro occhi mi trasmettono pace, tenerezza, e benessere…



La tenerezza

Chef sotto i riflettori…

Cuochi o superstar? Argomento molto dibattuto ormai… Senza dubbio questo è il loro momento, ma siamo sicuri che non si sta esagerando? Più guardo quest’immagine e più penso che… la creatività viva nell’intimità.



Chef Mirco Migotto

Cucinare è un’arte…

E’ una scelta di vita che richiede impegno, conoscenza e creatività… un’arte che richiede passione.



Cucinare è un’arte

Gli artigiani del gusto…

Gli artigiani del gusto fanno grande l’Italia nel mondo. La continuità dell’esperienza, di generazione in generazione, fa si che le tradizioni tramandate nella storia non si perdano. La **Pasticceria storica Ardizzoni** ne è un degno esempio.



L’artigianato. Pasticceria Ardizzoni

A proposito, questo ultimo mio pensiero è per te Mario. Dovevo scrivere due righe per ogni foto, lo so, mi scuserai, non sempre sono riuscita… Credo che l’hai capito, sono una romantica ribelle che agisce seguendo l’istinto e il proprio credo… ormai è tardi

per cambiarmi.



Con i ragazzi di @trevisocomicbookfestival



Con @Cucinaallamoda



Con Michela Pierallini