

Estilismo culinario con el arte Mukimono

0000-00-00 00:00:00

[Generic cialis online](#)[Levitra online](#)



Llega la unión entre arte y alimentación. La tendencia que combina elegancia, estilismo y arte culinario se denomina Mukimono y representa una técnica basada en desarrollar vegetales esculpidos para una presentación innovadora en los platos.

Su influencia recuerda a la relacionada con el arte floral japonés conocido como Ikebana cuyo símbolo es el cielo, la Tierra y el hombre. A pesar de no ser un arte muy conocido actualmente, el Mukimono se desarrolla en las escuelas más exigentes de formación de futuros chef profesionales que profesan una formación en el arte culinario.

La forma en que se procede es mediante el uso de delgados cuchillos utilizados para moldear la verdura y la fruta. Los cortes deben representar símbolos de la naturaleza como flores, paisajes, animales o incluso transmitir ideas y mensajes en forma de metáfora. El modo de cortar depende del tipo de material a emplear, siendo en algunos casos cortes de tiras circulares o bien dibujos de forma geométrica (rosetones, círculos, medias lunas, etc).

Su objetivo además de agradar a la vista es realzar el aroma y otros sentidos que se unen al del sabor. A pesar de todo ello, este arte se desarrolla sobre todo para la imaginación y la mirada ofreciendo una comida que nos desvela una gran imaginación creativa.