

SOLO
1€**EVA
HERZIGOVA**PERCHÉ LE
STRANIERE
VOGLIONO
IL MARITO
ITALIANO

ANNA

A4WOMENLa ricerca:
lavorare di più,
lavorare tutte**SHAKIRA**Io che sono
stata povera**LE CONSEGUENZE
DEL VOTO**secondo
MARCO TRAVAGLIO
MARIO GIORDANO
LELLA GOLFO
CLAUDIO BISIO
JACK LANG**DOPO
MASTERCHEF
JOE
BASTIANICH**La ricetta
del successo?
Cattiveria
a fuoco lento**BEAUTY
LAB 1**QUANTO RENDE
LA BELLEZZA**MODA**TUTTI I COLORI
DI PRIMAVERA

In punta di forchetta (e di pennello)

Gnocchi, ravioli, crudité. Piatti? No, quadri. Realizzati da grandi chef, fotografati e messi in mostra. Per una buona causa.

Perché non è vero che con l'arte non si mangia

di Maura Rodaelli

Creato, inventato. Non si limitano a cucinare, dipingono con i sapori. Ed è bello veder lavorare gli chef, si muovono a ritmo. Mi hanno fatto sempre pensare a qualcosa a metà strada fra l'art buller e l'artistic painting di Pollock. Spiega così, il fotografo Alfonso Catalano, da dove è nata l'idea di Colortaste: «La scelta si fa arte, a Milano dall'11 al 18 marzo a Palazzo Isimbardi (www.colortaste.com). «Ho cominciato a pensarci tre anni fa, volevo far uscire il lavoro degli chef dal confine della tavola e trattarlo come un'immagine, un quadro», continua. «È bastato usare come base non un piatto ma un plexiglas retroilluminato su cui hanno dipinto usando gli ingredienti abituali, traducendo "sulla tela" le loro ricette. Il giallo della zucca, il bianco e il rosa del pesce... La mia macchina fotografica ha fatto il resto, rendendo le opere più luminose e assolute. Quadri astratti. Come la mia giacca». Cioè? «Lavorando con gli Gnocchi farciti di Valerio Piccini, prima di ottenere l'«effetto macchia» desiderato i miei vestiti si sono trasformati in una tavolozza». Catalano ha coinvolto nel progetto 14 chef stellati Miche-

liti, e li ha raggiunti nelle loro cucine, in tutta Italia. Il primo ad accettare la proposta è stato il ristorante Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi, in provincia di Napoli. «Alfonso ed Ernesto gli hanno dato subito fiducia e poi aiutato a convincere gli altri cuochi», racconta Livia Iaccarino, moglie e mamma degli chef. «I quadri realizzati sono tratti da ricette prese dal menu. Si sarebbero potuti mangiare». Non è stato difficile passare dal piatto alla tela, dalla cucina a una mostra? «No, siamo appassionati di arte. Ogni volta che nei musei vediamo opere di Manet, Degas, Van Gogh troviamo sempre uno spunto, un colore che arricchisce le nostre ricette». Enrico Ceresi, del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), è d'accordo. «Con la mia famiglia faccio un viaggio all'anno in una città d'arte. E per il mio Tonno con caponata liquida mi ha ispirato Miró. Ma poteva essere Kandinsky, Mondrian». In mostra anche ritratti dei cuochi e scatti dal backstage e da uno show cooking della chef Aurora Mazzucchi alla Pasticceria Regina di Quadri di Bologna. «Le opere sono in vendita, e il ricavato andrà alla Onlus Pane Quotidiano», dice Gabriella Magnoni Dompè, fra i sostenitori dell'iniziativa. «Che distribuisce ai milanesi non pasti ma, in modo più discreto, kit di spesa. Il disagio sociale è molto più vicino a noi di quanto pensiamo, ormai ha toccato anche gli insospettabili. E poi il cibo per me è sempre arte e gioia. E con questa iniziativa realizzo un sogno: è come se invitassi a cena la mia città».

IL SAPORE SI FA IN TRE

Dal 9 all'11 marzo, Firenze si trasforma in città dei sapori con Taste, all'ottava edizione, alla Stazione Leopolda: degustazioni, incontri, eccellenze alimentari, cibo: dal cake design al ritorno dei piatti anni '50. E FioriDiTaste, che coinvolge ristoranti, enoteche, gallerie d'arte, teatri... (www.pittimmagine.com). Ed è «in cottura» anche Taste di Milano, alla quarta edizione, dal 30 maggio al 2 giugno. Il più grande temporary restaurant del mondo, con 12 cuochi che cucineranno in plein air e interagiranno con il pubblico.



Lo chef Enrico Ceresi all'opera con uno dei piatti di Taste.

Foto: M. Alfonso Catalano



TAVOLAZZE DI RICETTE

Dall'alto a sinistra in senso orario: Cannolo di gamberi, basilico, datterino confit e polvere di capperi, di Luisa Valazza, Il Sorriso a Soriso (Na); Gostrostratto n. 1 di Stefano Balocco, Villa Feltrinelli a Gargnano (Bs); Ora e tabacco sapore toscano, di Antonio Guida, ristorante Il Pellicano di Porto Ercole (Gr); Gnocchi di patate farciti di cavolfiore liquido, rapetti, pomodori secchi e noci di Valerio Piccini, Da Calvo a Montemerano (Or). Foto in mostra a Colortaste, Palazzo Isimbardi, corso Monforte 35, Milano, dall'11 al 18 marzo.

