

NOVITÀ IN LIBRERIA



GENTLEMAN'S STYLE

MF ItaliaOggi
il quotidiano
dei mercati finanziari
QUOTIDIANO
ECONOMICO, GIURIDICO
E POLITICO

Gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 145 - MARZO 2013

Mattia Bonetti,
61 anni, fotografato
da Jude Edginton
tra le sue creazioni.

- AUTO&MOTO
- GRANDI FAMIGLIE
- OROLOGI
- MODA&ACCESSORI
- COLLEZIONISMO

MATTIA BONETTI

IL MAESTRO DELL'ART DESIGN

PIONIERE DELLE LIMITED EDITION NEGLI ANNI 80, ECLETTICO SFRENATO, L'ARTISTA NATO IN SVIZZERA, CON GALLERIE A PARIGI, LONDRA E NEW YORK, LAVORA CON LE MAESTRANZE DEL MOBILE IN BRIANZA. PERCHÉ, SPIEGA, L'ESTETICA DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARSI ALLA QUALITÀ

D € 7,50 - PT CONT. € 6,30 - UK £ 5,80 - USA 9,00 \$ - E € 6,30 - ItaliaOggi a euro 3,50 (2,30+1,20); martedì 5 marzo solo con ItaliaOggi a euro 3,50 (2,30+1,20). In tutti gli altri giorni Gentleman a euro 3,50.



Generoman

MF **Italia Oggi**
il quotidiano
dei mercati finanziari
QUOTIDIANO
ECONOMICO, GIURIDICO
E POLITICO

SU MISURA
DA ASCOT CHANG A CHARVET,
I MIGLIORI CAMICIAI
NELLE CAPITALI DEL MONDO

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA

ALLA GUIDA
IL RIGORE E LA
PASSIONE DI MASSIMO
NORDIO, NUMERO
UNO DI VOLKSWAGEN
GROUP ITALIA

HI-TECH
DIGITARE E STUPIRE,
LE NOVITÀ DALLA
FIERA DI LAS VEGAS

Enrico Cerea,
48 anni, chef tre stelle
Michelin del
ristorante Da Vittorio
di Brusaporto (Bg),
fotografato da
Alfonso Catalano.

L'arte del buono

COTTIA PUNTINO ANZI, A PENNELLO

Un Kandinsky per antipasto. E per secondo, Miró o Yves Klein?
Da Enrico Cerea a Moreno Cedroni, 14 chef stellati creano piatti ispirati
ai quadri contemporanei. E li mettono in mostra per beneficenza



SOMMARIO

S E R V I Z I



67

67 bagagli culturali

A Parigi, Louis Vuitton invita alla riscoperta dell'arte della corrispondenza attraverso Mail Art, carteggi d'autore e accessori per la scrittura

72 chef d'oeuvre

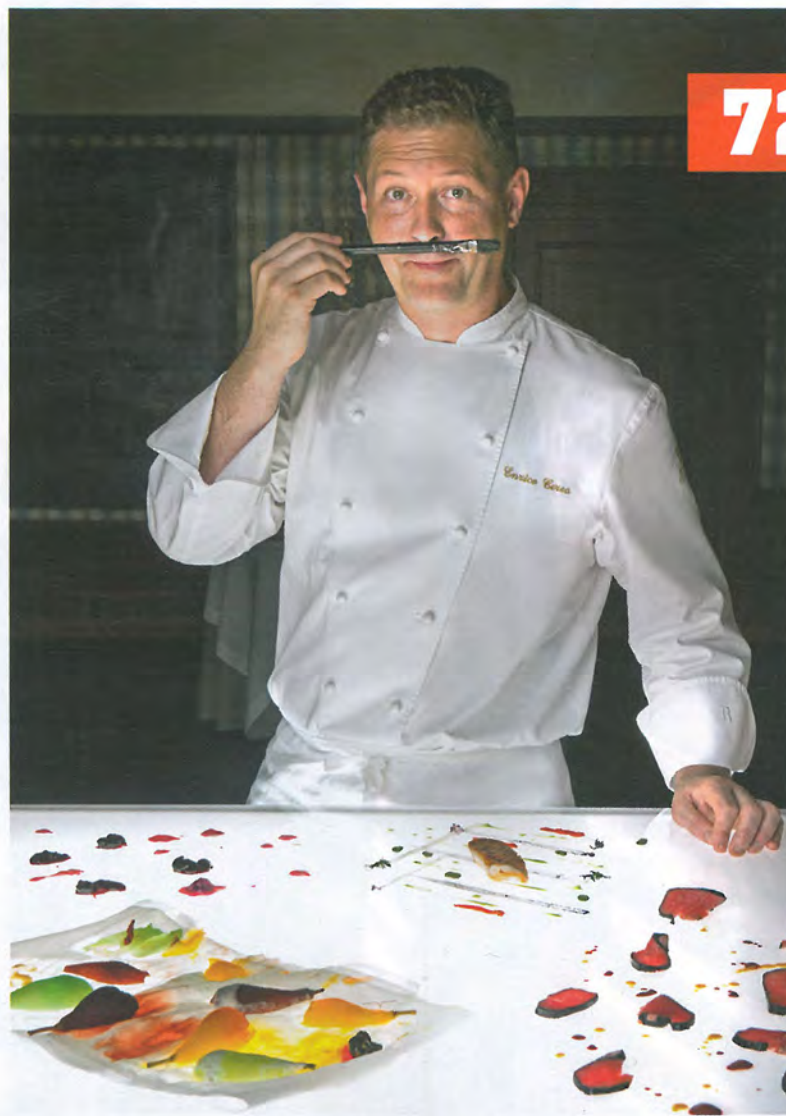
Alfonso Catalano e 14 cuochi stellati d'Italia propongono ricette che evocano la potenza dei quadri astratti. Le opere sono esposte a Milano in *Colortaste*

80 camiciai senza frontiere

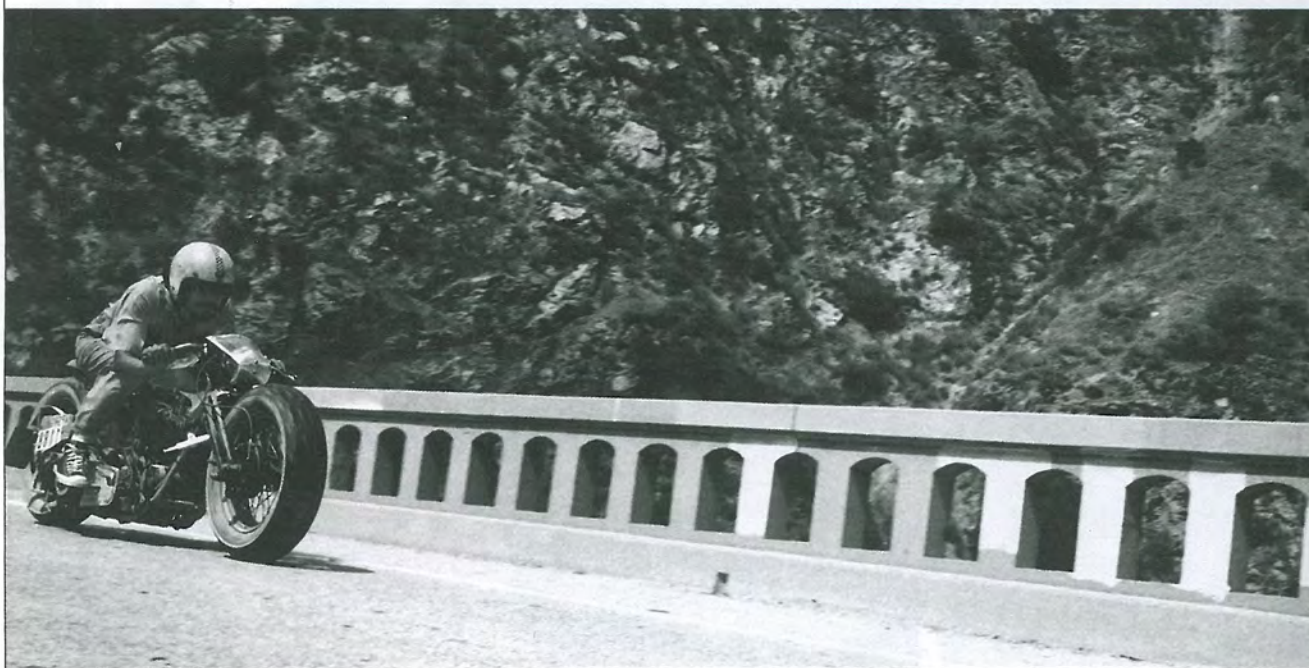
Dietro Ascot Chang, marchio cinese del su misura, c'è un pezzo di made in Italy, i tessuti del Gruppo Albini. Il leader del brand spiega come nasce un successo globale.

84 I look New York

Trench di jeans dal taglio sartoriale, giacche a tinte forti con spalle disegnate e fianchi che segnano il corpo per la moda della prossima primavera-estate



72



56

Moto perpetuo

Ridotte all'essenza, lavorate una a una, recuperate e ridisegnate. Sono le due ruote nate dalla passione di alcuni artigiani costruttori che creano capolavori personalizzati

chef d'oeuvre

Pasteggiare a Miró, Pollock e Yves Klein. Questo è il suggestivo menù creato da Alfonso Catalano con 14 tra i più noti chef stellati d'Italia. Nei suoi still life, le loro ricette diventano quadri astratti che hanno la potenza degli artisti contemporanei. Esposte a Milano nella mostra *Coloraste*, le foto saranno vendute a favore della onlus Pane Quotidiano

DI GIULIANA DI PAOLA - FOTO DI ALFONSO CATALANO/SGP



UN KANDINSKY PER ANTIPASTO, a seguire, un Miró, un Pollock e, dulcis in fundo, magari un Morandi. Ma le ricette possono cambiare all'infinito, dall'**Astrattismo alla Pop art**, a seconda dell'immaginazione e dei gusti di chi le guarda. Ecco il suggestivo menù di *Coloraste*. *La cucina si fa arte*, creato da Alfonso Catalano con la collaborazione di oltre una decina tra gli chef più noti e stellati d'Italia. Un progetto nato tre anni fa non da un'idea ma da una visione del fotografo d'origine salernitano: trasformare le loro creazioni in opera, le loro ricette in quadri, dove gli **ingredienti diventano puro colore** e il piatto una tela immacolata lasciata alla loro interpretazione. Il risultato, come si potrà ammirare, dall'11 al 18 marzo, nel chiostro d'onore di Palazzo Isimbardi, sede

della Provincia di Milano (che patrocina la mostra e l'ha inserita tra gli eventi di anticipazione dell'Expo 2015, non a caso dedicato al cibo), è una serie di raffinati still life che evocano le atmosfere e l'artisticità della pittura del Novecento, sintetizza **la curatrice, Paola Riccardi**. «In modo per scoprire che l'arte culinaria non è fatta di solo sapore e che un cuoco può essere un artista sublime. Specializzato in moda, spettacolo e ritratti e inviato per un servizio sul Don Alfonso 1890, Catalano racconta di essere stato folgorato sulla via di Sant'Agata su Due Colli non dalla vista, seppur mozzafiato, dei Faraglioni di Capri che si gode dal ristorante, ma dalla gestualità del patron, **Alfonso Iaccarino**, una gestualità artistica, appunto. E dalla complicità tutta campana, che si è subito instaurata tra i due Alfonso,



STEFANO BANDO
Sopra, lo chef del ristorante Grand Hotel Villa Igiea, a Palermo (Sicilia). A sinistra, l'acquerello per preparare un piatto per il menù *Coloraste*. In basso, il chef Iaccarino del Don Alfonso 1890, a San Agata su Due Colli, in un'opera esposta nella mostra *Coloraste*, dall'11 al 18 marzo.

è maturata, poi, la scommessa iniziale di *Coloraste*. «Siamo sugli stessi binari», conferma Iaccarino, «mi è sempre piaciuto **clippingare** ad acquerello e soprattutto a olio, e sono sempre alla ricerca di fare e inventare qualcosa di nuovo. Mi rende orgoglioso vedere come quello che facevo anni fa, oggi, è diventato uno standard, ma un buon imprenditore deve sempre rivol-



«Per la prima volta sono partito a ideare un piatto dal punto di vista della forma e non della sostanza. E questo mi ha dato più libertà» Enrico Cerea



ANTONIO GUIDA

A destra, lo chef del Pallacino a Porto Cervo (Sardegna). Sopra, il suo dessert Die e rubacca sapere (snooze, misto). In alto, a destra, alcuni ingredienti, foglie di tabacco curato, uova sfilate e orzo.



gersi al futuro, se no, o sei mediocre o sei soltanto un venditore.

«All'inizio, avevo paura», confessa Catalano, «che gli chef non accettassero per il timore che si sconvolgesse il loro piatto, il loro lavoro, ma devo dire che le adesioni sono venute tutte spontaneamente, appena parlavo del progetto». Concepito fin dall'inizio come un progetto di charity perché, spiega, «era qualcosa d'altro rispetto al mio lavoro e la scelta della onlus **Pane Quotidiano** mi è venuta altrettanto spontanea per il tema e perché la conosco da tempo. Tutte le foto esposte a Palazzo Isimbardi, infatti, si potranno acquistare e i proventi andranno alla fondazione milanese, che dal 1898 dà sostegno alimentare alle persone in difficoltà. Uno dei motivi che hanno convinto, fin dall'inizio, **Gabriella Magnoni Dompè** a dire il suo pieno sostegno

all'iniziativa: «l'ho fatto con piacere perché Alfonso si è messo al servizio di un bene primario come il cibo, e poi quest'associazione, attiva da sempre sul territorio milanese, è affidabile e trasparente. Si fa una buona azione e per di più si torna a casa con un bellissimo quadro. Sì, preferisco chiamarli quadri perché non sono più piatti e non sono solo foto». E non è l'unica a pensarlo: «Mi piaceva il discorso di inventare una ricetta in cui, come in una tela astratta, non si riconoscessero più gli alimenti, ma che fosse commestibile», spiega **Stefano Bialocco**. «l'ho preso molto a cuore, tutto quello che faccio cerco di farlo seriamente, diciamo abbastanza seriamente, ride, e racconta l'aneddoto che c'è dietro la sua opera: «Quello che si vede è solo un negativo della ricetta. Mi ero ispirato a un quadro di Tancrède Parmeg-



ENRICO CERA
Chef patron di
De Vitro a San-giusto
Cortina, mette
il focus sulla sua chef
cucina. Per questo
il suo più amato
di cuochi è il marito
La cucina è il suo orto
nell'alta cucina
quella di De Vitro





NORBERT NIEDERKOFER
Sopra, al centro, lo chef del St. Hubertus, ristorante dell'Hotel La Rosa Nigina a San Casciano in Val di Pesa (Dolomiti), al lavoro con il suo staff sull'opera *Oro e fumo* in primavera (qui sotto) e a sinistra (a destra).



giani, *A proposito di Venezia*, e ho iniziato a lavorare con cioccolato nero e bianco e vari coloranti naturali... Ma il risultato finale era troppo simile, **troppo perfetto, paradossalmente, per andare bene**. Così, per gioco, abbiamo preso un foglio plastificato unidificato e ne è venuto fuori quello che vede, quegli aloni, quelle bolle che sono il quadro.

Al gioco si è prestato, e molto, anche **Enrico Cerna**, tirato nel backstage con un pennello a mo' di baffi in **una posa ironica che ricorda Salvador Dalí**. «Sì, è stato molto divertente, ammette lo chef trisillato di Da Vittorio. «Se non ci si diverte non si crea niente di bello ed è nei momenti così, forse, che hai più slancio». E viene da pensare che, in secoli di riflessione sul bello e sul genio, la filosofia estetica, da Immanuel Kant a Walter Benjamin, abbia



«L'estetica è essenziale in cucina: se un piatto non funziona cromaticamente, non funziona nemmeno la ricetta»
Norbert Niederkofler

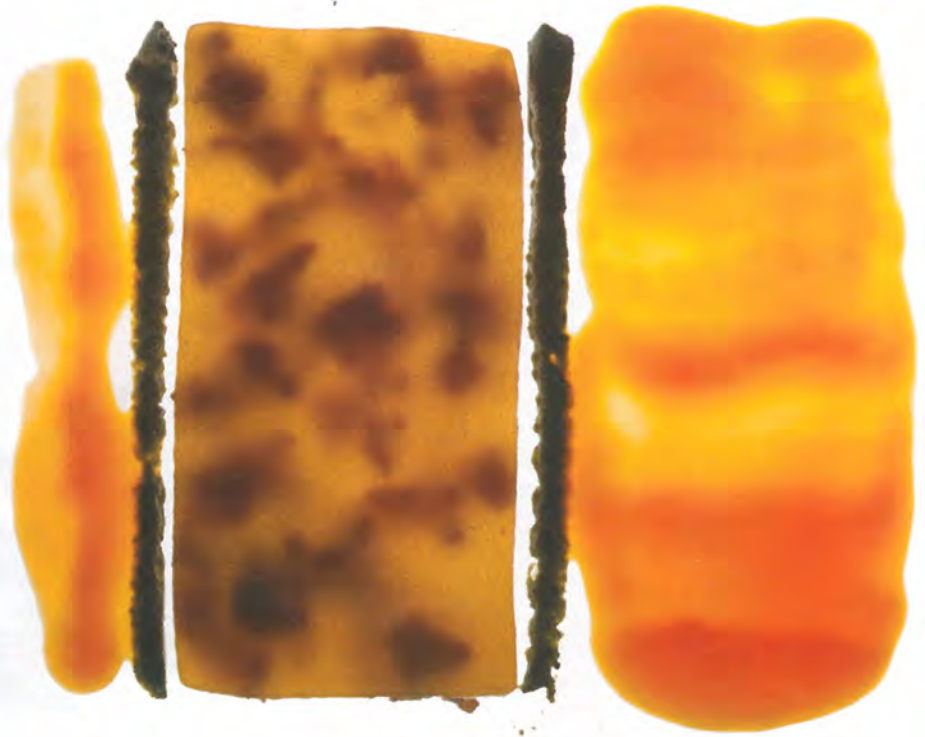
un poco sottovalutato l'aspetto ludico della creazione. «È stato stimolante, per la prima volta in vita mia sono partito a ideare un piatto dal punto di vista della forma e non della sostanza. Questo mi ha dato più libertà e, allo stesso tempo, più ispirazione».

«Abbinare cibo e arte è molto interessante, sono mondi molto vicini, in entrambi sono determinati le materie prime, i colori», ragiona **Norbert Niederkofler**, che ha amato a una tavolozza variopinta per realizzare la sua opera: dal rosso rapa al verde ortica, dal rosa salmerino al grigio luauca, dal nero caviale all'aranzatione albicocca. «È una ricetta in mente quella primavera, ma se lo si guarda da lontano, non sembra neanche cibo». In questo caso, proprio come in un disegno, non avevo il limite del piatto. Ma anche nel pia-

to c'è un disegno, una forma, un'armonia di colori. L'estetica è essenziale in cucina: se un piatto non funziona cromaticamente, allora non funziona neanche la ricetta». Attingendo al suo ampio bagaglio gastronomico, **Igles Corelli** ha ripescato, in tutti i sensi, una delle materie prime che in questi anni ha contribuito a nobilitare e ne ha tratto un capolavoro poetico a partire dal titolo: *Anguilla in movimento nel Fiume del Lulha del Po*. Davanti a *Oro e tabacco sottile toscano*, con quei dettagli dorati che fanno subito venire in mente **Klimt** e la **Secessione viennese**, non si direbbe affatto, eppure anche **Antonio Guida** è partito da una sua ricetta reale, un dessert che è in menu dal 2006. «È l'unico piatto del menù che non ho mai cambiato», racconta. «I clienti non me lo perdonoerebbero, per orgoglio



MORENO CEDRONI
A sinistra, lo chef e patron della Madama Jean del Piccione a Marzocca di Sanquara (Aronca). Sopra, Cedroni al lavoro nella sua Supper Club, salotto arredato per essere dopo una notte di sonno nell'acqua di cottura del caviale salato.



ALFONSO IACCARINO
Sopra, lo chef e patron del Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), col figlio Ernesto (a sinistra). In alto, a destra, la loro *Variazione di zucca con salsiccia e salsa di pistacchio*.

IGLES CORELLI
In basso, a destra, lo chef all'interno del Ristorante Atman a Pescia (Pistoia). Sotto, la sua opera in mostra a Milano, *Anguilla in movimento nel Parco del Delta del Po*.

campanilistico e perché sono più conservatori di noi, sempre alla ricerca del nuovo». Come conferma **Moreno Cedroni**: «La proposta di Catalano non mi ha spiazzato, anzi, mi invitava a nozze. Noi ci esponiamo a queste ricerche sempre, sperimentiamo e creiamo continuamente qualcosa di nuovo che sia per i clienti o per un libro. Ma in questo caso ho subito ripensato alla *Seppia blu*», ricorda il patron della Madonnina del Pescatore. «Era una ricetta del 2010 del menù **Susci a colori** (che spaziava dal nero di seppia al rosso del tonno enfatizzato da rape e melagrana, ndr). Quando si bollisce del

cavolo viola, l'acqua di cottura diventa blu e, dopo una notte a riposo, **la seppia prende per osmosi quel colore**, che non può non ricordare il blu di Yves Klein. La ricetta originale era servita su una base di patate viola; qui, invece, Cedroni si è divertito a dare solo **pennellate sparse, come fosse un acquerello**. «In questo caso si può fare, ma non di solito perché, a differenza dei pittori, lo chef deve sempre pensare che in sala ci sono clienti al tavolo che aspettano. **A volte ci vuole un poco d'imprecisione**, me ne sto convincendo sempre di più. Spesso noi siamo troppo precisi».

Colortaste, Palazzo Isimbardi, corso Monforte 35 (Milano), tel. 02.77406379; **Sgp**, Stefano Guindani Photo, tel. 02.20480364, info@sgpitalia.com; **Pane quotidiano**, www.panequotidiano.eu
Gli chef, Stefano Baiocco, Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (Bs), villafeltrinelli.com; **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia (An), www.morenocedroni.it; **Enrico Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto (Bg), www.davittorio.com; **Igles Corelli**, Arman, Pescia (Pt), www.ristoranteatman.it; **Antonio Guida**, Il Pellicano, Porto Ercole (Gr), www.pellicanohotel.com; **Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino**, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (Na), www.donalfonso.com; **Norbert Niederkofler**, St. Hubertus Hotel La Rosa Alpina (Bz), www.rosalpina.it

