

IL FOTOGRAFO

foto di copertina | Jiang Zhi
dalla mostra *Le immagini, il tempo, una retrospettiva*

attualità e futuro della fotografia



Tariffa R.O.C. - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004, n° 46), art. 1 comma 1, DCB Milano - Prezzo e codice a barre in IV di copertina

Jiang Zhi (Yuanjiang, Hunan, Cina, 1971), *Rainbow* n. 1-6, 2006. Digital color print, 80x120cm, edizione 6/12. Courtesy Collezione Fabio Castelli.

cover story |

Elena Givone | storie d'acqua in Mali

Wildlife | la natura nel mirino

Perugia | l'archivio della memoria (condivisa)

tecnologia |

Pentax K-5 II

illuminazione |

lo still-life in sala di posa

composizione |

senso e direzione

note sulle immagini |

continuità, inciampo, simile, evocazione



11 *Seppia blu*, Creazione di Moreno Cedroni, Ristorante Madonnina del Pescatore, Marozca di Serignella (AN). © Alfonso Catalano.

È un progetto lungo quello che ha portato Alfonso Catalano da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, praticamente un vero e proprio giro d'Italia passando attraverso le cucine di oltre una dozzina tra gli chef più noti a livello internazionale. Alla base di tanta fatica un'idea tutte sommate abbastanza semplice: invitare dei grandi cuochi a creare i loro piatti disponendo il cibo su un piano traslucido, quasi fosse la tela di un quadro. In questo modo è stata messa alla prova la capacità pittorica degli chef, mettendo in risalto l'aspetto formale delle loro creazioni in una sorta di catalogo delle estemporanee opere prodotte da artisti della cucina, che usano al posto di tela e pennello il cibo. La scelta assolutamente



12 *Vibrazione di zecce con salsa di salacca e salsin di pistacchio*. Creazione di Alfonso e Ernesto Incorino, Ristorante Dos Alfonso, Napoli, Sant'Agata sui Due Colli. © Alfonso Catalano.

libera lasciata agli chef di sbizzarrirsi, che si sono ispirati per lo più alla pittura astratta del Novecento, reinventandola e servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizzano per realizzare le proprie ricette. Alla fotografia il ruolo di restituire adeguatamente lo spirito delle creazioni formali in cui l'origine culinaria finisce per perdersi, trasformandosi in opera viva in cui il candore della lastra retroilluminata fa da giusto contrappunto, rinforzando i colori vivaci delle salse usate come pigmenti. La mostra è stata realizzata con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expò 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompè e Stefano Guindani e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti.



13 *Crocchi di patate fritte di casuifone liquido con reppeti, pomodori secchi e noci*. Creazione di Valeria Piccini, Ristorante Da Cotto, Mottesevano (GR). © Alfonso Catalano.

la mostra
Colortaste. La cucina si fa arte, fotografia di Alfonso Catalano/SGP, mostra a cura di Paola Riccardi, inaugurazione lunedì 11 marzo 2013 ore 18,30, Palazzo Isimbardi, Milano (Corte d'onore, corso Montefiore 35). La mostra sarà aperta fino al 18 marzo 2013, dalle 9,00 alle 17,00 (ingresso libero). Le opere sono in vendita e il ricavato sarà interamente devoluto alla onlus Pare Quotidiano. Alfonso Catalano è nato a Brugno nel 1967. Ha iniziato collaborando con il giornale di Napoli nel 1991. Trasferitosi a Milano, frequenta l'Istituto Riccardo Bauer e lavora per Farabollo/foto. A partire da 2006, dopo un periodo con l'agenzia La Presse, entra a far parte dell'agenzia SGP. www.sgpitalia.com/fotografo_beta.asp?id=55

colortaste: arte o cucina?

| Alfonso Catalano