

Da un'idea del fotografo Alfonso Catalano un'originale mostra a Palazzo Isimbardi



ENRICO CERESA
Tre stelle a Bergamo, ha creato "Piana ripiena di fave grasse" pensando a Franz Marc



CLAUDIO SADLER
Lo chef milanese con un debito per la pittura di "Legno"

Piatti d'autore

MARIELLA TANZANELLA

Un Kandinsky? Un Mondrian? Un Pica? Ma, forse? Errore. Quii quadri astratti, colorati e forse in bilico, senza Errore Cera, Sadler, Iaccarino, Cedroni eccetera. Soltanto della gastronomia che per una volta serve in discussione di culture e curricula, sapori e abbinamenti, e si concepiscono su proposte, sogni, equilibri creativi. Libertà di latitanza di gusto e libretto, si concepiscono alla vista e compaiono vere opere d'arte.

STEFANO BAIUCCI
Nel suo locale sul Lago di Garda ha creato l'opera "Capriro" 007970"



Il progetto

Quattordici superchef coinvolti nel progetto, a ciascuno è stato chiesto di ispirarsi agli astrattisti del Novecento

I modelli

Sadler si è ispirato a Capogrossi e Donzò, Baiucci ha ricercato Parmeggiani, Ceresa ha pensato a Franz Marc

non è una vera ricetta, ha solo accostato consistenze e colori che creavano un bell'effetto, o così, degnato dal gusto, mi sono sentito come uscito di prigione; ho preso a modello l'acquerio Parmeggiani, ha un'idea del cioccolato e dei colori, poi ho coperto tutto con un foglio di plastica bagnato ed ecco qui. Nell'altra opera, Spazio, ho pensato a Lucio Fontana, alla sua capacità di strutturare la tridimensionalità, servendomi di spuntati laterali e media di pure alla semplice.

Ed ecco un magnifico acquerello (cristallo) dove non ho fatto tridimensionalità, ma trasparente (cristallo) è il vero ripieno al fave grasse con quinoa di yogurt affinato e viene voglia di assaggiarlo. - Il ispirato a un opera di Franz Marc - spiega l'autore Enrico Ceresa, prodigioso tricolore che ha l'impasto (Bergamo) esordita una fagiola tricolore assieme a madre, sorelle e fratelli. - Il sono all'ago la mente è fondamentale nella vita, non solo nella cucina. Quando lavoravo a Parigi facevo lunghe code davanti ai tracciati per vedere i capolavori più diversi, adesso porto la mia famiglia a visitare mostre di ogni tipo, anche se adoro gli impressionisti. Annalaura, i suoi tutti i cuochi usano pennelli e scuzzi di colore per decorare i piatti, lei l'ha senta più fatta, specialista pasticceria, magari dopo aver visto un Mondrian o un Kandinsky. Questa ricetta mi piace (proprio anche nella realtà), perché crea contrasti, abina diverse consistenze e diversi gusti: il fave grasse, mirtidoro-amano, e il pane, dolce e croccante.

Il colore del sapore così i cuochi diventano artisti

esperto fino a lunedì nel corteo di Palazzo Isimbardi. Colorato. La cucina di 50 anni nasce dal fotografo Alfonso Catalano, che ha chiesto ai 14 superchef di comporre opere visive ispirandosi ad artisti del '900. Poi è andato a fotografare i risultati della sfida, che ha diventato tutti ha prodotto cose stupendissime, dai rarefatti e futuristici di Iaccarino e Cedroni da Sestigallo alle creazioni terribili di Antonio Guida (Piero Ercole) o croccante di Ighes Corbelli (Pescara). Milanesi, invece, Claudio Sadler, che spiega come è stato Lago

si composto da bucce di topinamburo fritte e poi caciotta, «che sembrano conchiglie», accostate alla pepata di tosta a crema di cacao, a gelato al latte al cacao, a scumbecco di cioccolato e a polvere di macaron azzurro - Un piatto vero, commensale, che ho analizzato avendo un po' in mente certi lavori di Capogrossi», spiega. Nel suo ristorante vegano sempre a mostre di pittura, collabora con Giorgio Marchetti, in questo momento espone i quadri di Fisoan Chin. «La girata per me è importante: mi ricordo di opere d'arte e di disegni e vedo

sempre per mostre. Tre i contemporanei amò Donzò, mi affascina il due; nei piatti mi piace accostare il verde del saporito e il disordine dell'esplosione grafica; è un gioco che non posso rintracciare. l'vogno? Come i pittori cambiano le tele, io voglio trovare piatti diversi come vengono fatti le mie creazioni. Una sfida che mi riempie».

Si è preso più licenze, per la sua opera Gabbanoquattro, Stefano Baiucci, alla guida dell'elegante Villa Feltrina a Gargnano (Brescia): «Sono ingredienti veri, ma