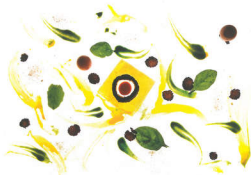


Variante di pesce con salsa di pasta e salsa di pistacchio

Chef Mikko Iaccarino e Edoardo Iaccarino, ristorante Don Alfonso 1890, San'Agata sui due Golfi (Na)



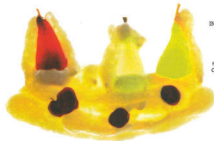
Uovo in cartello (San Domenico), parmigiano dolce, burro nocciola, tartufo di stagione

Chef Valentino Marchetti, ristorante San Domenico, Isola (Bo)



Legno

Chef Claudia Sadler, ristorante Sadler, Milano



Peso spigno al feto grasso con espuma di yogurt affumicato, lapiste e un'opera di Franz Marc

Chef Enrico Cerea, ristorante Da Vittorio, Brusaferro (Bg)

SE L'ARTE CI PRENDE GUSTO I PIATTI DEGLI CHEF IN MOSTRA FOTOGRAFICA

In tempi di Master-Chef e foto-essenzialmente, il cucina diventa uno vero e proprio opera d'arte. Nel castello del milanese Palazzo Sforzesco, fino al 18 marzo, si apre la mostra *Colorete: 13 cuochi italiani sfelati* Michelin a come cementati nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del Novecento. Gli ingredienti e piatti disposti ad arte sono stati fotografati da Catolano a compagna fotografica, assieme agli scatti del mailing of.

foto **Alfano Catalano**