色·味

COLORTASTE

BY ALFONSO CATALANO

COVER PHOTO

ORTO E FIUME IN PRIMAVERA CON SALMERINO E LUMACHE

蜗牛和红点鲑漫步在春天里的菜园和小河旁

GARDEN AND RIVER DURING SPRINGTIME WITH ARCTIC CHAR AND NAILS

Chef Norbert Niederkofler, St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ)

Con il patrocinio di Shanghai EXPO Trade. Co. Ltd (Shanghai Italian Center), Istituto Italiano di Cultura a Shanghai, Expo Milano 2015, Provincia di Milano

谨谢 上海世博会经贸有限公司 (上海意大利中心)， 上海意大利文化处 ，2015 米兰世博会， 米兰省 大力支持

With the patronage of Shanghai EXPO Trade. Co. Ltd (Shanghai Italian Center), Italian Institute of Culture of Shanghai, Expo Milano 2015, Provincia di Milano

色·味
COLORTASTE
BY ALFONSO CATALANO

Mostra fotografica a cura di / 策展人 / Photo exhibition curated by Marco Ferri

Iniziativa sostenuta da / 赞助商 / Sponsored by

Gabriella Magnoni Dompé

S.PELLEGRINO
圣培露

COLORTASTE è una creazione che unisce le parole 'colore' e 'gusto', il binomio perfetto per descrivere le immagini realizzate dal fotografo italiano Alfonso Catalano. La parola 'color' richiama il mondo dell'arte mentre la parola 'taste' rappresenta l'ambito della gastronomia, la cucina in tutte le sue sfumature.

Il progetto COLORTASTE è nato in Italia da un'idea di Alfonso Catalano nelle cucine dei migliori chef stellati Michelin, dove ai sapori del cibo e anche al suo aspetto viene dato il massimo risalto. Proprio in cucina Catalano ha chiesto agli chef di reinterpretare, e letteralmente di reinventare, le loro ricette come fossero opere d'arte astratta, prendendo ispirazione da capolavori esistenti e dando libero sfogo al loro estro creativo, utilizzando gli ingredienti originali. Ogni chef ha lavorato componendo su uno speciale piano retroilluminato la propria opera che l'obiettivo di ALFONSO CATALANO ha trasformato in un'installazione artistica dove la dimensione propriamente culinaria lascia spazio all'immaginazione. Il risultato è colorato e accattivante, e si allontana totalmente dalla natura originale degli ingredienti regalando allo spettatore inedite emozioni e curiosità.

Marco Ferri

色·味 二字完美的阐释了摄影师Alfonso Catalano的作品，“色”唤起了艺术的世界，而“味”代表了食物的世界，烹饪艺术在不同的味道中体现。

色·味展的创意来自Alfonso Catalano和米其林厨师们探讨食物和它们呈现的视觉效果的关系，Catalano请主厨们对他们的食谱按照抽象艺术进行改良。在吸取一些抽象艺术的灵感后，主厨们便释放了自己的想意，把自己的烹饪作品转变成了新的艺术形式。

主厨们在带有背景光的桌上创作了他们的作品，ALFONSO CATALANO便拍摄下来并将它们制作成装置艺术，给人留下了无限的想象力。最后的成品色彩缤纷且吸引眼球，通过剔除了食物的原始属性，给观展者以新的情绪和灵感。

Marco Ferri

COLORTASTE made by the two words 'color' and 'taste' is the perfect combination to describe the work of the Italian photographer Alfonso Catalano. 'Color' recalls the world of the art and 'taste' represents the world of food. Culinary art in all its different flavors.

The project COLORTASTE was born in Italy form an original idea of Alfonso Catalano in collaboration with some of the best Michelin-star cooks with the intention to explore the relationship between the taste of food dishes and their visual impact. Catalano asked the master chefs to reinterpret, and literally to reinvent their recipes, as they were abstract art. Taking inspiration from famous masterpieces, they all unleashed their creativity to combine the original ingredients into a new form of art. The cooks composed their artwork on a special backlit table which ALFONSO CATALANO have then photographed and crystallized into a permanent artistic installation where the culinary dimension gives space to imagination. The end result is colored and eye-catching and, by moving away from the original nature of the food ingredients, gives to the people who look at it new emotions and inspirations.

Marco Ferri

L'ORTO DI ANTONIO

安东尼奥的菜园

ANTONIO'S GARDEN

Chef Antonio Guida , Il Pellicano, Porto Ercole (GR)

VARIAZIONE DI ZUCCA CON SALSICCIA E SALSA DI PISTACCHIO

南瓜搭配香肠的别样风味伴随开心果酱

VARIATION OF PUMPKIN WITH SAUSAGE AND PISTACHIO SAUCE

Chef Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino, Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (NA)

FIORI DI ROSMARINO, NERO DI SEPPIA ED AMARENE

迷迭香花朵搭配乌贼的墨汁和黑樱桃

ROSEMARY FLOWERS, CUTTLEFISH INK AND CHERRIES

Chef Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino, Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (NA)

PERE RIPIENE AL FOIE GRAS CON SPUMA DI YOGURT AFFUMICATO ISPIRATO AD UN'OPERA DI FRANZ MARC

烟熏酸奶梨夹鹅肝馅儿（灵感源自Franz Marc 艺术作品）

PEARS STUFFED WITH FOIES GRAS AND FOAM OF SMOKED YOGURT, INSPIRED TO A FRANZ MARC'S ARTWORK

Chef Enrico Cerea, Da Vittorio, Brusaporto (BG)

GASTROASTRATTO NI

GASTROASTRATTO NI

GASTROASTRATTO NI

Chef Stefano Baiocco, Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS)

ANGUILLA IN MOVIMENTO NEL PARCO DEL DELTA DEL PO

游动在波河 三角洲公园里的鳗鱼

EELS ON MOVE IN THE PO DELTA PARK

Chef Igles Corelli, Atman, Pescia (PT)

MILLEFOGLIE "STRACHIN"

千层奶酪

CAKE OF A THOUSAND SHEETS "STRACHIN" CHEESE

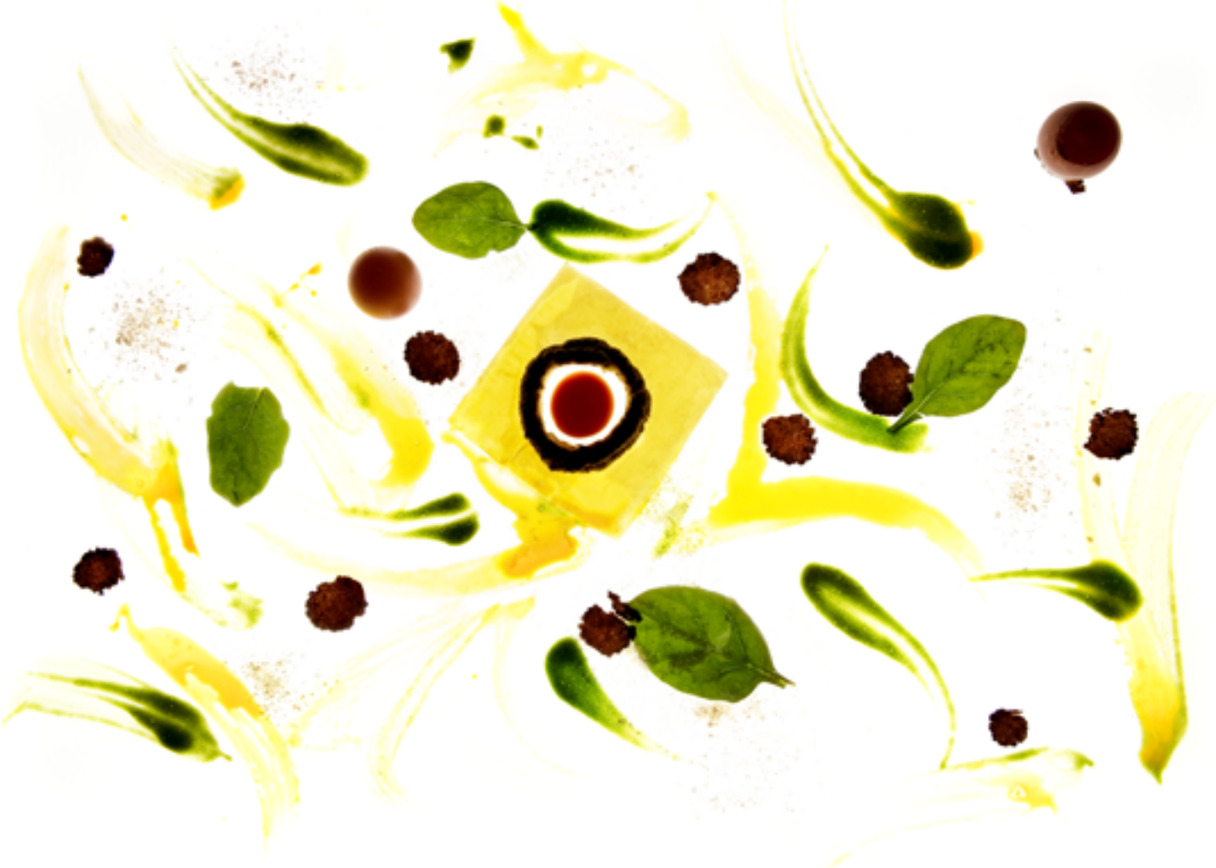
Chef Giancarlo Perbellini, Ristorante Perbellini, IsolaRizza (VR)

GNOCCHI DI PATATE FARCITI DI CAVOLFIORE LIQUIDO, RAPETTI, POMODORI SECCHI E NOCI

带花菜泥、大头菜、干番茄和核桃馅儿的马铃薯饺子

POTATO DUMPLINGS FILLED WITH CAULIFLOWER LIQUID, TURNIPS, DRIED TOMATOES AND NUTS

Chef Valeria Piccini, Da Caino, Monte- merano (GR)



UOVO IN RAVIOLO "SAN DOMENICO", CON PARMIGIANO DOLCE, BURRO NOCCIOLA E TARTUFI DI STAGIONE

带新鲜的意大利干酪、榛子酱、当季的松露和鸡蛋等馅儿的馄饨

EGG IN "SAN DOMENICO" RAVIOLI WITH PARMESAN SWEET CHEESE, HAZELNUT BUTTER AND SEASONAL TRUFFLE

Chef Valentino Marcattilii, Ristorante San Domenico, Imola (BO)

ORO E TABACCO SAPORE TOSCANO

黄金和烟草 – 带着托斯卡纳的味道

GOLD AND TOBACCO TASTE OF TUSCANY

Chef Antonio Guida, Il Pellicano, Porto Ercole (GR)

SPAZIO

空间

SPACE

Chef Stefano Baiocco, Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS)

SEPPIA BLU

蓝色乌贼

BLUE CUTTLEFISH

Chef Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN)

OSTRICA 2012: ZUPPA DI BURRATA, FUNGHI, GRANITA DI MELA VERDE E FIORI DI CAMOMILLA

新鲜奶酪汤、菌菇、绿苹果冰沙、洋甘菊花

OYSTER 2012: BURRATA SOUP, MUSHROOMS, SLUSH GREEN APPLE AND CAMOMILLA FLOWERS

Chef Anthony Genovese, Il Pagliaccio, Roma

LEGNO

木

WOOD

Chef Claudio Sadler, Ristorante Sadler, Milano

CANNOLO DI GAMBERI, BASILICO, DATTERINO CONFIT E POLVERE DI CAPPERI

带虾仁、罗勒、番茄、酸豆末馅儿的煎饼卷

CANNOLO SHRIMP, BASIL, DATE CONFIT AND POWDER OF CAPERS

Chef Luisa Valazza, Al Sorriso, Soriso (NO)

PASSEGGIATA D'AUTUNNO

漫步在秋天

AUTUMN WALK

Chef Aurora Mazzucchelli, Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO)

CARPACCIO DI CARNEVALE

狂欢节的生牛肉片

CARNIVAL`S CARPACCIO

Chef Graziano Prest, Ristorante Tivoli, Cortina d`Ampezzo (BL)

TRACCE DI CAPONATA

CAPONATA 的印迹

HINTS OF CAPONATA

Chef Riccardo La Perna, 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA, Shanghai

CORTINA D'AMPEZZO

所有照片均可用做收藏。

所有图片均有作者授权的电子打印版本

可选择打印尺寸(cm):
50x75
105x70
100x150

每件作品最多打印量：15

OPERE PER COLLEZIONISMO

Tutte le immagini sono disponibili per collezionismo.

Le opere commissionate possono essere realizzate su diversi supporti con stampa digitale Fine Art accompagnate da certificato di autenticità firmato dall'autore.

DISPONIBILE NEI FORMATI A SCELTA (cm)
50 x 75
105 x 70

100 x 150

TIRATURA
15 esemplari per ogni immagine

All photographs are available for collectionism.

All images can be realized on different digital Fine Art print supports and have authenticity certificate signed by the author.

AVAILABLE PRINT SIZE FORMATS (cm)
50 x 75
105 x 70

100 x 150

MAXIMUM EDITIONS FOR EACH PIECE: 15

info@colortaste.com

info@marcoferriconsultant.com

ALFONSO CATALANO

nasce in Svizzera, a Brugg, nel 1967. Nel 1991 muove i primi passi come fotografo nella redazione del quotidiano "Il Giornale di Napoli" occupandosi principalmente di cronaca sociale: realizza reportage fotografici legati alla complessa realtà urbana della Campania e del sud Italia, nei quali, denunciando puntualmente le profonde contraddizioni del periodo, vengono affrontati temi delicati come l'emergenza casa, il permanere delle disumane condizioni dei pazienti negli istituiti psichiatrici nonostante la legge Basaglia, il disastro ambientale.
A Milano, dove si è diplomato in fotografia presso l'istituto Riccardo Bauer, ha lavorato per le agenzie Farabolafoto (oggi archivio storico) e La Presse.
Attualmente è nel team dell'agenzia SGP di Stefano Guindani.
Nel 2004 ha vinto il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61° edizione della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia.

摄影师: ALFONSO CATALANO

于1967年出生于瑞士布鲁格。1991年开始通过给 Il Giornale di Napoli 做摄影师开始了摄影生涯，基本上覆盖的都是社会新闻。他报道在坎佩尼亚和意大利南部社会现实的复杂性，将很多棘手的社会事件都曝光在大众眼里，例如缺少住房，精神病治疗机构中不人道的病人居住环境，生态灾害等。
随后他搬到了米兰，并在里卡多 · 鲍尔研究所毕业，之后又在 Farabolafoto 和 La Presse 工作室工作。现在他也是 Stefano Guindani 的SGP公司的一份子。
2004年第61届威尼斯国际电影节明星摄影奖获得

ALFONSO CATALANO

Born in Switzerland, in Brugg, in 1967. He starts moving his first steps as a photographer in 1991 for "Il Giornale di Napoli", covering mostly social news. He reports about the complexity of the urban reality in Campania and in the South of Italy, bringing to light thorny issues such as the lack of housing, the inhumane living conditions of patients living in psychiatric institutions despite the Basaglia Law, environmental disasters.
He then moves to Milan where he graduated at the Riccardo Bauer Institute and where he worked for the agencies Farabolafoto and La Presse and where he currently is part of the team at SGP by Stefano Guindani.
Winner in 2004 of the Venice Movie Stars Photography Award at the 61st Edition of the Venice International Film Festival.

Curatore / 策展人 / Curator : Marco Ferri

Elaborazione grafica / 平面设计 / Graphic design: Veronica Pozzi

Traduzioni / 翻译 / Translation : Zheng Zenan 郑泽南, Silvia Tomassone

Si ringrazia per la collaborazione / 致谢 / Thanks to : Francesca Sironi

WWW.COLORTASTE.COM

INFO@COLORTASTE.COM

FACEBOOK@COLORTASTESHANGHAI

INSTAGRAM.COM/COLORTASTE

WEIBO@COLORTASTE

WWW.MARCOFERRICONSULTANT.COM

INFO@MARCOFERRICONSULTANT.COM

Patronage

Technical sponsor

Official sponsor

Gabriella Magnoni Dompé

Media partner

Thanks to

Organizer

WWW.COLORTASTE.COM