



Piatto d'**A**rtista



Piatto d'Arte "Il SEME"

Comunicato per la stampa – draft 30 settembre

Arte da Mangiare - ASA- Press - AA – CUOCHI DI LOMBARDIA

In occasione della manifestazione **“Orto d’Artista: dalla Semina al Raccolto – LA SEMINA”**, organizzata in concomitanza con la Giornata Mondiale dell’Alimentazione e la V Giornata del Contemporaneo, Arte da mangiare e il Consorzio Cuochi di Lombardia hanno il piacere di presentare l’iniziativa: **Piatto d’Artista**.

I 16 ristoranti che hanno aderito ospiteranno dal 03 al 31 Ottobre le opere dei 16 artisti che hanno preso parte alla mostra **“COS’è UN SEME PER UN ARTISTA”** .

Le opere verranno interpretate dagli Chef che, con la collaborazione degli artisti daranno un sapore all’opera esposta.

Sabato 3 ottobre 2009...

.....La **T**avola **R**otonda

“Conseguire la Sicurezza alimentare in tempo di crisi”



3-4 ottobre 2009 ...

.....La **M**ostra

“Che cos'è un seme per un artista?”



.....I Ristoranti

Del Consorzio Cuochi di Lombardia



RISTORANTE
Muscolo di Grano
di Maria Marangelli

- la Visione •
- la Cucina Naturale •
- la Comunità di Lavoro •
- l'Atmosfera •
- l'Onda •

Uno spazi



Ristorante Toscano
la Tavernetta
da **ELIO** 
dal 1957

Ristorante toscano
Milano - Via Fatebenefratelli, 30

Nel pieno centro di Milano, a due passi da via della Spina e via Montenapoleone.
"La Tavernetta da Elio" dal 1957 consolida la grande tradizione dei ristoranti toscani a Milano.

...**A**rtisti e **C**hef

Ristoranti

Ristorante Alice
Tano Passami l'olio
La Tavernetta
Piero e Pia
Zio Pesce
Papa Francesco
Via Del Borgo
I Castagni
Le Maistees
Osteria Magenes
La Sprelunga
La Fata Verde
Osteria Della Buona Condotta

* *Muscolo di Grano*

Artisti

Milano Via Adige, 9 - 02 5462930 *Barbara Pietrasanta*
Milano Via Villoresi, 16 - 02 8394139 *Pino Lia*
Milano Via Fatebenefratelli,30 - 036 53441 *Stefano Soddu*
Milano P.zza Aspari, 2 - 02 718541 *Giuliana Bellini*
Milano Via Maffei, 12 - 02 49794967 *Salvatore Fiori*
Milano Via Marino, 7 - 02 862177 *Paola Zan*
Concorezzo Via Libertà, 136 - 0396 042615 *Giovanni Mattio*
Vigevano Via Ottobianco, 8/20 - 038 142860 *Luigi Profeta*
Gaggiano Via Medici, 14 -02 9085052 *Donatella Baruzzi*
Gaggiano Via Cavour, 7 - 02 9085125 *Alice Tettamanzi*
Seveso Via Sprelunga, 55 - 0362 503150 *Narciso Bresciani*
Agrate Brianza Casc. Offelera - 0396 893110 *Alessandra Angelini*
Ornago Via Cavenago, 2 0396 919056 *Clara Bartolini*

Milano Via Buonarroti, 8 - 02 48004737 *topylabrys*

Artista

Barbara Pietrasanta

Nasce a Milano, allieva di M.Paladino al Liceo Artistico di Brera è laureata all'Accademia di Belle Arti di Brera con F.Scimeca e A.Ghinzani. Nel 1984 si trasferisce a New York, approfondisce gli studi nel campo della comunicazione e apprende la tecnica dell'affresco alla scuola di A. Romano.

Nella sua

ricerca l'artista mette in gioco tutti i principali temi fondamentali legati al senso profondo della vita, dei rapporti fra donne e uomini, e in particolare alla inquietante problematica dell'identità individuale.



Ovolution

Marmo di Candoglia

Ristorante

Alice

Via Adige, 9 – Milano
02 5462930

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Barbara Pietrasanta
Cuoco di Lombardia: Viviana Varese



Universo

Artista

Pino Lia

Nella produzione artistica degli ultimi decenni, la riflessione sullo spazio ha ormai un ruolo preponderante. Far percepire in modo nuovo gli ambienti in cui viviamo sembra essere il fine di molti giovani artisti. Le opere di Pino Lia hanno sempre una relazione più o meno evidente con lo spazio in cui sono esposte. Nei suoi lavori Lia sembra voler contaminare la tradizione pittorica dell'astrattismo geometrico con il decorativismo tipico dell'estetica orientale. In realtà ogni opera costituisce un'inedita riflessione sul rapporto tra ciò che è interno ed esterno all'immagine, sulla possibilità di trasformare lo spazio che circonda i dipinti reinventandolo al loro interno....



Sole gira soli

seta, semi di girasole, cotone, foglia d'oro

Ristorante

Tano passami l'olio

Via Villoresi, 16 – Milano
02 8294139

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Pino Lia
Cuoco di Lombardia: Paolo Bonomi



Sole gira soli

Cestino croccante di peperone con riso nero selvaggio del vercellese, patata viola, tartufo nero glassato e bottarga di uovo di gallina

Artista

Stefano Soddu

Con il divisibile e l'indivisibile si incrociano e si scambiano i ruoli sia l'altro sia il medesimo.

E' una delle prime considerazioni che le opere di Stefano Soddu suggeriscono, soprattutto se osservate in uno spazio che non ne consenta la separazione malgrado l'evidenza del carattere particolare (e talvolta fortemente differenziato) di ciascuna di esse. Che in una osservazione d'insieme, sempre, un gioco di interferenze reciproche agisca al punto di unificare per sovrapposizione inducendo a un giudizio complessivo, è inevitabile. (E non è detto che sia, necessariamente, fuorviante). Ma è quando la "somiglianza" non riesce a travalicare le forme immediate, quando la spinta alla formulazione più sottile di un'immagine non sia avviata al disvelamento del metodo costruttivo, che questo tipo di interferenza diventa ingannevole.



Power

Argilla, acqua, riso, pigmenti, ferro

Ristorante

La tavernetta

Via Fatebenefratelli, 30- Milano
02 65341

Dal 13 ottobre al 8 novembre
Piatto d'artista

Artista: Stefano Soddu
Cuoco di Lombardia: Marco Niccoli



Power

RISOTTO NERO alla FIORENTINA con SEPIE e BIETOLE.
il seme (il riso), la terra (le biette), l'acqua (le sepie) ed il nero

Artista

Salvatore Fiori

Fiori elabora e articola forme razionali. Colpisce con la loro linearità, il disegno controllatissimo, i richiami archetipali e antropologici; la presenza di segni e simboli che dilatano al di là dei confini dell'opera in un rapporto bivalente e antagonista, non privo di spleen che dà freschezza lirica. La tecnica si lega un lato alla tradizione dei fabbri e degli artigiani del ferro, dall'altro a una compattezza di scelte operative senza vertigini né remissività, semplicemente razionali. L'imput è di sostanza drammatica, senza mai sfiorare il teatrale.....



Seme maligno

Rame patinato e marmo di Carrara

Ristorante

Zio pesce

Via Maffei, 12 - Milano
02 49794967

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Salvatore Fiori

Cuoco di Lombardia: Andrea Meoni



Seme maligno

Artista

Paola Zan

Invece che della più greve e diffusa espressione,
vorrei dare a tutti voi della Testa di seme!

Dai semi di questa germogliano solo buone idee.

I semi che vedete sono di semplice grano.

Ma possiamo immaginarli di infinite specie.

Un seme per la diffusione di un'autentica Civiltà di Pace.

Un seme per conservare l'Acqua pulita, bene di tutti.

Un seme per mantenere sana la Terra

o, dove necessario, bonificarla, per sviluppare un'Agricoltura biocompatibile, che produca
in modo equilibrato gli ingredienti del nostro Cibo.

Un seme per l'Albero che tra mille anni,

da una delle sue propaggini, darà il legno per una grande tavola attorno alla quale riunirsi
per gustare, in silenzio, una portentosa Zuppa!



Testa di seme

Polistirolo, semi

Ristorante

Papà Francesco

Via Marino, 7 ang. P.zza Scala – Milano
02 862177

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Paola Zan

Cuoco di Lombardia: Paolo Bonomo



Risotto alla milanese in crosta di parmigiano

Artista

Luigi Profeta

La scultura rappresenta la parte terminale di una colonna di cemento, dove il tempo e l'azione distruttiva dell'uomo hanno lasciato il nulla. Il seme, qui rappresentato da due semisfere di legno e foglie di rame, riesce con le sue radici (corde) a trarre vita anche dalla più piccola e impercettibile quantità d'acqua che la natura gli ha donato creando intorno a sé una bolla protettiva invisibile all'uomo, ma che qui ho voluto creare per esaltare la forza della natura. La natura con la sua forza, la sua bellezza, la sua sacralità, la sua unicità, rende qualsiasi luogo un posto meraviglioso. La natura ci dimostra che il seme con la sua semplicità crea intorno a sé un micro mondo dal quale scaturiscono impreviste forme di vita. Per me il seme rappresenta la forza della vita: il grembo materno.



Mirabilis est locus iste

legno, ferro, resine acriliche, sabbia, poliuretano espanso, plexiglass, corde, led luminosi, polveri foto luminescenti

Ristorante

I Castagni

Via Ottobiano, 8/20 – Vigevano
0381 42860

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Luigi Profeta
Cuoco di Lombardia Enrico Gerli



Risotto di Carnaroli integrale punteggiato di rapa rossa con verdure sotterranee, mantecatura al gorgonzola di Abbiategrasso

Artista

Donatella Baruzzi

Spesso i muri di templi sono stati costruiti con blocchi di granito a forma di cubo.

Il quadrato rappresenta l'equilibrio dell'aspetto materiale e spirituale ed emette vibrazioni di pace e di stabilita'.



Seme Cubo

Terracotta smaltata, terra, muschio

Ristorante

Ristorante Le Maistess

Via Medici, 15 - Gaggiano - 02 9085052

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Donatella Baruzzi

Cuoco di Lombardia: Cosimo Urso



Fazzoletto di terra

Artista

Alice Tettamanzi

Pepe, timo, finocchio, fagiolo, farro, semi di tutti i giorni, piedistalli artistici.

Opera che trasforma o meglio riforma la normalità della natura, dei suoi coinvolgimenti sociali e la sua intimità. Opera *non minimale* (anche se una visione superficiale potrebbe ingannarci) dai contenuti nascosti ricercabili con la lente di ingrandimento ma anche con il proprio spirito in comunione con la natura.



Guardami dentro

Semi, lente, cera

Ristorante

Osteria Magenes

Via Cavour, 7 – Gagliano
02 9085125

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Alice Tettamanzi

Cuoco di Lombardia: Mariella Magenes e Litterio Runza



Viaggio all'interno del paesaggio rurale

crema di legumi con timballino di polenta gialla e
bastoncino di sfoglia ai semi di papavero

Artista

Narciso Bresciani

Diplomato al liceo artistico di Novara e all'Accademia di Belle Arti di Brera Milano

Per Casanova Stafora Varzi PV realizzato monumento ai caduti
comune di Locate Varesino scultura commemorativa presso centro sportivo
Su commissione realizzato ritratti e bassorilievi bronzei.



Senza titolo

Ceramica

Ristorante

La Sprelunga

Via Sprelunga, 55 – Seveso
0362 503150

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Narciso Bresciani
Cuoco di Lombardia: Stefano Radici



Zuppa Lamonese con olio al rosmarino
cottenne di calamari e croccante
di polenta lombarda

Fagioli di Lamon, Olio extra vergine aromatizzato al rosmarino
Calamari del nostro Mediterraneo, Farina di mais lombardo macinata a pietra

Artista

Alessandra Angelini

La particolare sensibilità per le connessioni tra armonia pittorica e ritmica musicale traspare anche nella sua personale ricerca, ove il colore incontra il supporto in una sorta di danza del segno. L'utilizzo di diversi linguaggi espressivi (oltre alla pittura, le tecniche dell'incisione, la stampa a mano, la scultura, la fotografia) approfonditi anche grazie all'esperienza di aggiornamento e di lavoro con artisti di respiro internazionale, si accompagna ad una attenta indagine sulle potenzialità dei materiali, sperimentati per le loro particolari caratteristiche di riflessione della luce e per i diversi effetti nella resa del colore e della profondità del segno inciso..



Generazioni

metacrilato stampato e formato a caldo

Ristorante

La Fata Verde

Cascina Offelera Via Talete 2/a – Agrate Brianza
0396 893110

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Alessandra Angelini
Cuoco di Lombardia Flavio Di Marco



Anemone croccante con aspic di grasshopper e crema di vaniglia

Cialda semplice realizzata con acqua e farina, frita e dolcificata con zucchero a velo, ripiena di una gelatina creata utilizzando come base il noto cocktail grasshopper (menta, crema panna e vodka), il tutto è poggiato su una crema pasticcera profumata di vaniglia e i baccelli di quest'ultima utilizzati per decorare.

Artista

topylabrys

Affascinata dai materiali plastici e dalla loro trasformazione, attraverso sapienti interventi con gli elementi fuoco, aria e acqua, crea forme e proposte uniche da vedere, da indossare e da collezionare. La magia delle mani dell'Artista trasforma da più di vent'anni un materiale prettamente industriale in opere d'arte



Calamitando

Grafite, plastica, calamita

Ristorante

Ristorante Muscolo di grano

di Maria Marangelli

Via Buonarroti, 8 – Milano

02 48004737

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: topylabrys

Chef Laura Puglisi



Creatura dolce piccante

Gelato allo zenzero e miele su crema di liquerizia con zenzero candito e nocciole. Un disco scuro, che richiama la calamita, radica e attrae, e poi molti contrasti: il piccante dello zenzero, radice sotterranea, il dolce della liquerizia, legno morbido... e ancora la dolcezza del miele, figlio del sole e la forza delle nocciole.

Artista

Giovanni Mattio

Descrizione: da una lama che fende la terra si apre il solco in cui viene depositato il seme.

I colori: l'ocra riporta alla terra, il rosso simboleggia il gesto della penetrazione della terra,

il bianco si abbina al seme che viene depositato su un terreno fertile e perciò scuro, la patina di verde

richiama il colore del prato in cui si traccia il solco



Il solco, il seme

Legno, sabbie, pigmenti e resine

Ristorante

Via del Borgo

*Via Libertà, 136 – Concorezzo
0396 042615*

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Giovanni Mattio

Cuoco di Lombardia: Roberto Andreoni

Artista

Clara Bartolini

Inventare mondi è sempre stata la mia passione,
per questo è diventata una professione.

Come art buyer trovo oggetti comuni o impensabili,
come allestitrice creo universi reali o immaginari,
come scenografa e set designer progetto e realizzo eventi e
scenografie multimediali, vestite di
suoni, profumi, colori.

Come stylist completo l'opera aggiungendo ai
luoghi i personaggi che li occupano.

Sempre cercando di raggiungere l'idea, il sogno che il cliente ha creato nella
sua immaginazione



La luce del buio

Pittura acrilica, legno, carbonfossile, cristallo, tessuto, illuminazione a led

Ristorante

Osteria della Buona Condotta

Via Cavenago, 2 – Ornago
0396 919056

Dal 13 ottobre al 8 novembre

Piatto d'artista

Artista: Clara Bartolini
Cuoco di Lombardia: Matteo Scibilia