

Bcentric


SOCIETÀ UMANITARIA



Piatto d'Artista

Artisti e Chef verso Expo 2015

1 aprile / 31 maggio 2011

L'Arte si trasforma in Sapori



www.artedamangiare.it info@artedamangiare.it tel. 0254122521

*Arte da mangiare
mangiare Arte*

Associazione Culturale

Via Daverio, 7 - 20122 Milano - tel./fax 02 54122521
info@artedamangiare.it - www.artedamangiare.it

Si ringrazia il consiglio di Arte da mangiare:

Presidente Ing. Mario Bedussi

Consiglieri: Athos Collura, Prof.ssa Stefania Dameri, Dott. Vincenzo De Vera,
Dott. Alfredo Ferretti, Prof.ssa Ornella Piluso

La segreteria organizzativa: Chiara Giordano, Elena Ceccon, Maria Bremmi

Fotografia: Matteo Bricchi

Comunicazione & Pr: Stefano Valera

La Società Umanitaria

Agenzia Bcentric

Arte da mangiare mangiare Arte, con i ristoranti aderenti al progetto *Piatto d'Artista*, lavorano anche per il sociale, riconoscendo un piccolo contributo alla Tazzinetta Benefica fondata nel 1893, su ogni piatto d'Artista consumato.

Nata nel 1996 a Milano da un'intuizione originale dell'artista Ornella Piluso (topylabrys), l'associazione culturale *Arte da mangiare-mangiare Arte* si ripropone oggi in forma di "book", per sancire la sua esistenza in vista di un appuntamento fondamentale: l'Expo 2015 di Milano, punto di arrivo di un'appassionante ricerca, ma anche punto di partenza per altri grandi progetti futuri.

Diciamo allora che la novità consiste piuttosto in "come" il tema del binomio viene trattato... Aggiornandosi via via, con le ultime conquiste in campo artistico e tecnologico, sia nelle forme sia nei contenuti...

Così, anche se la fame resta un bisogno primario dell'essere umano (e non solo), da soddisfare per sopravvivere, per alcuni fortunati mortali (artisti, chef, critici enogastronomici) rappresenta oggi una forma di cultura, un esercizio continuo per conoscersi meglio e avvicinare i propri simili, nel tempo e nello spazio...

Insomma, un vero e proprio laboratorio per una ricerca senza fine, che prende l'avvio dalle nostre origini tra i ghiacci di Neanderthal, proseguendo sulle banchettanti tavole di Ludovico il Moro, Carlo V o del Re Sole, fino all'approdo nei locali pluristellati degli chef di oggi, dove si gusta davvero di tutto, dal punto di vista del cibo, ma anche dell'Arte... Una ricerca "costruttiva", avviata in comune da vari soggetti diversi, che può solo far bene anche alla ricerca scientifica, permettendo di scoprire nuovi sapori e profumi, nuovi abbinamenti e ingredienti, nuove dimensioni dell'esistere e del creare Arte.

Non per nulla di recente uno chef italiano è stato dichiarato, in Francia, il "migliore del mondo"...

Non è importante ricordare il suo nome: la cosa testimonia piuttosto il successo di una ricerca personale svolta a livelli culturali altissimi, che non si ferma all'esecuzione di una ricetta, ma coinvolge il vissuto stesso dello chef, la storia personale sua e quella del suo Paese, la cultura d'origine e il suo "palato" in fatto di Arte...

Noi italiani siamo oggi, senza dubbio, i migliori.

Non me ne vogliano i francesi. Il fatto è che il nostro peggior difetto è che non ne abbiamo la coscienza e l'orgoglio. Preferiamo piangerci addosso e lamentarci di tutto...

Eppure la nostra cultura enogastronomica brilla nel mondo, al pari delle nostre creazioni artistiche, e non solo d'epoca rinascimentale...

Ecco perché non esitiamo a puntare molto in alto, proponendoci come "eccellenza", in prospettiva di un Expo 2015 che vedrà Milano, la nostra città, sul palcoscenico del Mondo, verso una forma di consapevolezza sempre più ampia del nostro esistere su questa terra.

Senza dimenticare però che c'è anche ancora chi muore di fame...

Ecco perché abbiamo voluto che una parte del ricavato dei "Piatti d'artista" - le creazioni degli chef ispirate dalle opere degli artisti di Arte da mangiare - venduti nei vari ristoranti vada in sostegno di chi oggi non ha i soldi per comprarsi una mietetta di pane...

Stefano Valera per Arte da mangiare mangiare Arte

NUOVE MELODIE SGORGANO DAL CUORE



Il titolo del dipinto è un verso di Tagore, Poeta ispiratore dei suoi lavori. Tutto l'intrecciarsi delle texture (eseguite direttamente a pennello) esprimono le palpitazioni e le pulsioni dei sentimenti che pervadono il suo mondo interiore.

Lucia Abbasciano

L'artista Lucia Abbasciano è nata a Oppido Lucano (PZ). Vive e lavora a Milano.

La sua è una pittura fortemente espressiva, basata su una linea movimentata, sinuosa, avvolgente con notevole forza cromatica, che suscita forti emozioni. Il suo linguaggio creativo si caratterizza per la vigorosa vena simbolica. Nella sorpresa emotiva del colore e nell'esigenza di una assoluta libertà compositiva, sperimenta con meravigliosa inventiva gli aspetti più profondi della sua fantastica visualità immaginativa.

lucia.abbasciano@libero.it

NUOVE MELODIE SGORGANO DAL CUORE



Pan di spagna, crema pasticcera in diverse tonalità:

- verde menta
- turchese curaçao
- rosso fragola e alchermes

Ristorante: **Cibo...Enò Via Schiaffino 21 - Milano - Tel. 02 39312792**

Chef: **Francesco Croci**

Abbiamo voluto creare qualcosa di più di un'enoteca e qualcosa di più di un ristorante: UNA ENOSTERIA. Una piccola oasi del gusto, dei sapori e degli odori CIBO...ENO': un piccolo ritrovo per gli appassionati della buona tavola dove il solo requisito per frequentarlo è quello di sentirsi buongustai o semplicemente di volerlo diventare; una nicchia per gli amanti dei piccoli piaceri della vita. Periodicamente CIBO...ENO' si trasforma ospitando una serie di interessanti iniziative: presentazioni di libri in abbinamento a vini e cibo, incontri culturali e degustazioni guidate. In queste occasioni le pareti si arricchiscono di quadri e fotografie di artisti e designer (che hanno così modo di mostrare la propria arte).

CHiodo FISSO



L'opera, un teatrino di ferro anziché di legno e stoffa, con le sue particolari marionette anche loro di ferro, gioca sulla metafora del teatro "che tutto appare in realtà ciò che non è.." ed ha un fronte, con una scena legata all'onirico e al sogno, ed un retro, con una scena molto più drammatica e melanconica.

Felice Ardito

Felice Ardito è un giovane scultore nato dall'Accademia di Brera, dal corso di Scultura del maestro Filippo Scimeca. È attualmente assistente alla Cattedra di Storia dell'Arte Contemporanea del prof. Rolando Bellini. Le sue sculture sembrano "apparentemente" teatrini e burattini fatti col cartoncino, ma in realtà conservano tutta l'asprezza e la durezza del ferro, con le saldature visibili solo da dietro e come nel teatro della vita "tutto appare ciò che non è...".

felice.ardito@virgilio.it

CAPPUCCINO DAL BOSCO



Un “quasi cappuccino”, ovvero una crema di funghi porcini con crema di latte e semi di papavero.

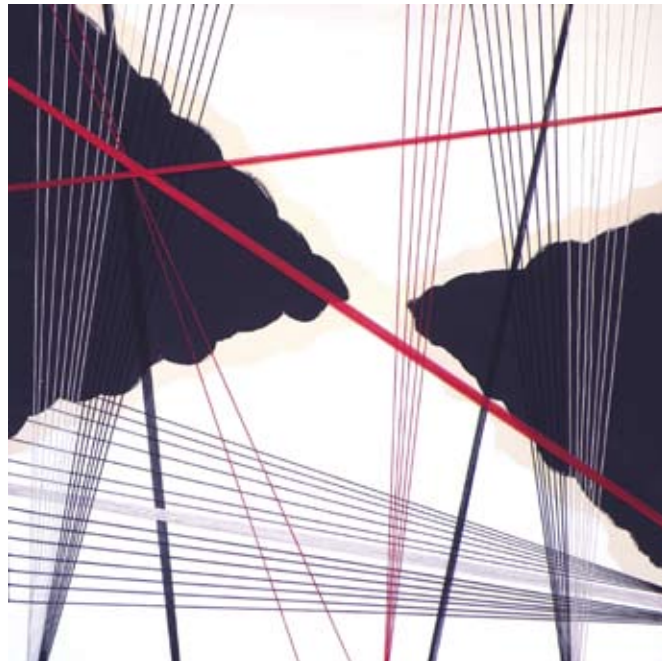
Ristorante: **Certe notti Via Pestalozzi 16 - Milano - Tel. 02 89122631**

Chef: **Lucas Duretti**

Il locale ha mantenuto la sua caratteristica atmosfera calda e accogliente, ideale per trascorrere una piacevole pausa pranzo tra colleghi, ma anche per pranzi ufficiali o per serate in compagnia di amici o per una romantica cenetta a lume di candela nell'intimità della veranda. Il nostro chef argentino, non è però solo il mago della carne, ma anche creatore di favolosi primi di pasta fresca e squisiti dessert...

Tra gli antipasti, accanto al classico Gnocco fritto con selezione di salumi e formaggi, troverete molti altri piatti sfiziosi. I primi di pasta fresca fatta in casa giornalmente seguono la stagionalità dei prodotti. Infine una vera coccola per il palato: i nostri dolci, tutti di nostra produzione e preparati come sempre solo ed esclusivamente con ingredienti di alta qualità.

COLPO DI FULMINE



I colori per corretta contrapposizione del tutto e del nulla sono alla base della ricerca dell'artista, i fili che su queste superfici creano una traccia, una presenza, segnano una storia, la Sua, la nostra, la storia dell'umanità, ricca di eventi e di sorprese, di luci ed ombre...

Clara Bartolini

Nata a Venezia, vive e lavora a Milano. Dopo gli studi di psicologia e allestimento scenico, ha iniziato a progettare mostre ed eventi ed è artista e poetessa. I suoi progetti hanno uno spirito poetico e multimediale e interpretano il momento storico nel quale vive. Indaga sogno e realtà per offrire emozioni che toccano le memorie e l'inconscio. Realizza installazioni, opere polimateriche e fotografie. Ha scritto e rappresentato alcune pièce teatrali, satire della vita contemporanea e ha pubblicato alcuni libri di poesie e un libro di aforismi.

clarabart@tiscali.it

COLPO DI FULMINE



Bianco di merluzzo dell'Alaska su riso venere nero con rette di riduzione di vino e coulis di pomodoro

Ristorante: **Casanova presso The Westin Palace - Piazza della Repubblica, 20 - Milano - Tel. 02 63361**

Chef: **Augusto Tombolato**

In un'atmosfera intima e raffinata, lo Chef Augusto Tombolato invita i suoi ospiti a provare i migliori piatti della tradizione regionale italiana, con particolare attenzione alla cultura gastronomica lombarda, piemontese e ligure. Ingredienti semplici, leggeri e genuini vengono combinati magistralmente dallo Chef che elabora e presenta le sue creazioni in forma elegante e raffinata.

TOTEM DI SEMI



In antropologia un totem è un'entità naturale o soprannaturale, che ha un significato simbolico particolare per una singola persona o clan o tribù, e al quale ci si sente legati per tutta la vita. In questo caso sta ad indicare il forte legame tra vita e alimentazione.

Composto di elementi in terracotta impilati, con impronte di semi in oro, smalto vetroso, ossidi trafori e luce interna. Nel rispetto dell'ambiente il materiale è cotto in forni alimentari con Energia Rinnovabile a Impatto Zero.

Donatella Baruzzi

Il filo conduttore del suo lavoro si snoda tra le collaborazioni con il padre artista, che hanno fatto da humus, e il percorso più personale legato ai lunghi soggiorni in India che le hanno consentito un'esperienza verso visioni più contemporanee.

In questo senso è da intendere la sua pratica ceramica, nutrita di riflessioni naturalistiche spesso coniugate all'aspetto umano che entra nell'immagine e assume la sua importanza in rapporto alla natura e ... al cibo.

donatella.baruzzi@artilab.it

DZUNUKWA



Totem di pasta al pomodoro ripieno di crema ai cannellini con dadolata morbida di quartirolo, condito con legumi e coulis allo zafferano.

Ristorante: **Dulcis in fundo** Via Zuretti 55 - Milano - Tel. 02 66712503

Chef: **Saverio Tisci**

I tre proprietari Alberto, Elena, Saverio, tre amici golosi e curiosi con la medesima passione per la cucina e uno stesso desiderio: proporla in uno spazio accogliente, piacevole, rilassante, intimo, per passare insieme agli amici momenti magari insoliti anche se di lavoro.

Abbiamo unito e mescolato nella nostra ricetta questi ingredienti.

MANDALA – MADRE ROSSA



Quattro campane tibetane, tradizionalmente forgiate nella lega dei sette metalli planetari: oro - Sole; argento - Luna; ferro - Marte; mercurio - Mercurio; stagno - Giove; rame - Venere; piombo - Saturno, contengono acqua, olio, miele e farina - gli elementi che danno vita alla Quinta Essenza del Pane - la Pasta Madre. Orientate con riferimento alla tradizione architettonica del Bagua, le campane disegnano il Mandala sonoro "Madre rossa", dal sanscrito manda 'essenza' e la 'contenere'.

Il Mandala "Madre Rossa" si modifica nel tempo e racconta il processo di trasformazione dall'installazione esposta a Culture_Nature, Evento collaterale della 12^a Biennale di Architettura di Venezia alla maquette per il Piatto d'Artista.

Silvia Capiluppi

Nata a Milano nel 1968, unisce l'attività di architetto a quella di naturopata e insegnante di yoga.

Bambina fotografa le nuvole, cielo di ricerca verso mostre collettive e personali di fotografia e installazioni sensoriali interattive. Nel 2009 vara Progetto Nodo, network creativo empatico.

silviacapiluppi@gmail.com

MANDALA - MADRE ROSSA



Acqua, olio, farina di kamut e miele presenti nell'opera *Madre Rossa* si sono qui trasformati per dare vita ad una piramide rossa di gusto e salute che pone l'accento sull'importanza di un'alimentazione a base di cibi naturali. La base della piramide è composta da kamut con rapa rossa e alghe rosse, mentre gli strati sono sformatini di azuki e rapa rossa e di lenticchie decorticate e zucca con una salsina di miele e melograno.

Ristorante: **Llevataps Via Ariberto 31 - Milano - Tel. 02 58101105**

Chef: **C. Biondini - M. logoaviu**

Ristorante spagnolo intimo e rustico, Llevataps, "cavatappi" in catalano, è un ambiente di forte impatto: travi a vista, pareti di mattoni, pavimentazione recuperata di inizio secolo, un bancone da falegnameria intarsiato e curiosi pezzi di arredamento che il "padrone di casa" ha saputo disporre con grande gusto. La cucina è spagnola, tradizionale e creativa insieme, con alcune incursioni nel Medio Oriente.

AQUILONE



Collana con microscultura centrale e pendenti in argento, peridoto, ametista, quarzo citrino e acquamarina e con un oggetto d'arte in materiale plastico.

Paola Caterina

Designer di gioielli per il brand Iago Monasterio, il progetto è nato dalla collaborazione con artisti italiani e internazionali: belgi, spagnoli e italiani sostengono con la loro creatività e opere il mondo di Iago Monasterio, contribuendo all'ideazione di gioielli ad alto contenuto artistico.

Oltre al settore della gioielleria, la ricerca di Paola Caterina si muove anche nell'ideazione di opere d'arte, come le installazioni e nella creazione di cappelli, vere e proprie sculture da testa.

paolacaterina@iagomonasterio.it

AQUILONE



Biscotto chiaro farcito con crema al pistacchio e cioccolato leggermente bagnato con alchermes in abbinamento con i colori della creazione dell'artista.

Ristorante: **Ristorante Galleria Galleria Vittorio Emanuele 75 - Milano - Tel. 02 86464912**
Chef: **Enrico Parassina**

L'elegante ristorante Galleria trova le sue origini all'interno della storica Galleria Vittorio Emanuele II quasi 50 anni fa ed è di proprietà della famiglia Galli da 30 anni.

Nacque come bar nel cuore di Milano, dove ancora si trova oggi, un vero e proprio salotto della bella città dove sostare durante una passeggiata tra le vie del centro.

MI - RO



L'opera vuole in modo giocoso far riflettere sul problema automobile: spostamento, inquinamento, logorio, tempo perso, ingorghi.

Daniela Dente in arte DADE

Pittrice, Incisore, Restauratrice - Segue gli studi artistici, le botteghe di restauro. Dal 1987 lavora come Restauratrice: Conservativo e Pittorico (tele, tavole, affreschi, pietra) per la Sovrintendenza ai Beni Culturali. Come artista partecipa a mostre collettive, personali e Fiere Internazionali d'Arte Contemporanea in Italia e all'Estero. Ritrattista, paesaggista, dipinge animali e la natura in genere. I lavori recenti, più sintetici, satirici e compatti, la portano a sperimentare nuove tecniche e supporti.

leopard.63@inwind.it

TRAFFICO DI CARCIOFI



Piatto rotondo di carciofi che vanno e vengono in direzione sparsa, con un misto di colori che ricordano quelli del semaforo.

Ristorante: **Arrivederci Roma Via Malpighi 7 - Milano - Tel. 02 2052058**

Chef: **Viviana Lavatelli**

L'Osteria "Arrivederci Roma!" è frutto di un gruppo di amici, romani e non, ai quali piace "magna' " e "fare da magna' ", specialmente in allegra compagnia.

Sulla qualità della materia prima e su come vengono cucinate garantisce Umbertone, che assaggia personalmente e approva solo se riconosce i sapori e le fragranze di quando a cucinare era sua Nonna Matilde.

IL PIU' IGNOBILE



Nei sette vizi capitali, di cui questa opera rappresenta la gola, c'è ironia nella pittura, dissacrazione e anche un certo gusto per il divertissement, usato come gioco ludico, raffinato. La gola, considerata il più ignobile tra i vizi umani, è vista come un'altra bocca metamorfizzata, risucchio profondo di incontenibile ingordigia. L'opera è un racconto neo pop che intuisce un bombardamento mediatico.

Gabriella Di Trani

Di Trani, nata a Parma, ha compiuto gli studi presso l'Accademia di Belle Arti di Roma, dove risiede. Ha lavorato all'Istituto di Anatomia di Parma, illustrando testi scientifici. Lavora attraverso forme di quadri, tritici, libri di legno ed altri materiali, un lungo racconto nel tempo e nello spazio. Ideatrice grafica presso il Teatro di Roma, creatrice di scene e costumi, nei primi anni '80 inserisce nel contesto artistico performance il cui senso visivo e musicale si collega ad installazioni e ad esposizioni pittoriche. Cerca di mettere in evidenza i contrasti, le discrepanze del nostro quotidiano vivere, entrare nelle cose lungo un filo di teatralità.

g.ditrani@tiscali.it

ASSO NEL PIATTO



Ondina di cioccolato bianco e gelato al parmigiano decorato con fragole e accenni di crema all'aceto balsamico.

Ristorante: **Asso di fiori, Osteria dei formaggi Alzaia Naviglio Grande 54 - Milano - Tel. 02 89409415**
Chef: **Angelo Bilotta**

Asso di fiori, Osteria dei formaggi è un locale storico di Milano in zona navigli. Da noi piatti unici a base di formaggio, creati con materie prime DOC e di sola origine italiana che garantiscono un ottimo rapporto qualità-prezzo. Il formaggio la fa da padrone e ad esso si aggiungono ottimi vini, con una vasta scelta di grappe particolari, in un ambiente accogliente, raffinato dagli arredi e l'atmosfera d'altri tempi.

VINCENT WOOD



Trasposizione pittorica tratta da "Autoritratto 1886" di Vincent Van Gogh, legno di tiglio e aniline naturali.

Davide Ferraris

Le sue radici creative affondano nella sua terra d'origine, la Valle d'Aosta, dove ha imparato la tecnica della lavorazione del legno; presso l'istituto d'Arte di Aosta ottiene due diplomi, il primo in maestro d'Arte (sezione scultura) ed il secondo di Arte Applicata. Nel 1999 si è diplomato in Industrial Design con ottimi voti presso lo I.E.D. Istituto europeo del Design di Milano con una tesi in collaborazione con Philips ed il designer internazionale DenisSantachiara.

Ha partecipato a numerosi eventi artistici (ricevendo diversi premi e svariate rassegne su molte testate e siti), tra cui la sfilata italiana "Tin Plate" a Tunisi nel 1992, organizzata per i dieci più innovativi fashion designers, il concorso di brevetti ed invenzioni "Genia Patent World" nel 1997 presso la Triennale di Design di Milano, dove vince il Terzo Premio Brevetto (nonché Primo Premio Fantasia) con la cravatta "Tin Plate" nata dal riuso di barattoli e lattine per creare un accessorio moda fra Arte e Design dal nome "CRALATTA" (cravatta di latta).

cralatta@gmail.com

FREGULA



Fregula sarda con crema di piselli, carpaccio di gambero, pomodoro confit e fumetto pazzo.

Ristorante: **Piazza Repubblica Via F. Aprile 11 - Milano - Tel. 02 62695105**

Chef: **Pietro Penna**

Il ristorante Piazza Repubblica si trova in una zona strategica per ritrovarsi dopo il lavoro o come luogo di incontro per una cena o pranzo. L'atmosfera è accogliente, come lo sono i proprietari Matteo, Giorgio e Marco Bernasconi, che non perdono occasione per metterti a tuo agio e raccontarti della loro passione comune per il buon cibo.

Nella sala principale dallo stile raffinato ricevono gli ospiti che ben presto diventano amici e quindi clienti affezionati. Insomma un perfetto connubio tra accoglienza e design, tutto incoronato dalla maestria dello chef Pietro Penna che riesce a realizzare piatti come fossero un'opera d'arte, legando la tradizione milanese a quella mediterranea.

SORI' GINESTRE



“Quello della collina, per noi gente di pianura, è tutto un altro mondo. Le scoperte che un uomo di pianura può fare in collina sono nel segno del mito: forse perché salendo dal basso verso la cima della collina, a piedi o in auto, la prospettiva delle vigne inquadra sempre un pezzo di cielo, come fosse una specie di schermo vuoto.

Dal suo quadro Sori' Ginestre, il sori' indica nella Langhe un pendio soleggiato di collina esposto a sud, ottimo per le vigne di Nebbiolo, l'uva del vino Barolo.”

Stefano Valera

Gian Carlo Ferraris

Nato a San Marzano Oliveto (AT), artista, grafico e insegnante in istituti d'arte. I suoi quadri insistono su alcuni “temi” simbolici: centrale quello della collina, che ha ispirato nel dopoguerra anche alcuni romanzi di Cesare Pavese. Le sue opere “si soffermano” su immagini ricorrenti - una pianta, una cascina, un uomo, un arciere a cavallo, uno spicchio di Luna, una costellazione nel cielo notturno, che - ormai svincolate dalla loro realtà fenomenica - assumono nella rielaborazione dell'artista una sorta di valenza universale, d'impronta mitica.
ferraris46@ferrarisgiancarlo.191.it; info@stefanovalera.it

SORI' GINESTRE



Risotto alla milanese con rognoncino trifolato.

Ristorante: **Antica Trattoria Monluè - Via Monluè 75 - Milano - Tel. 02 7610246**

Chef: **Emilia Lomazzo**

C'è un piccolo borgo alle porte di Milano dove si conserva la storia e la tradizione della nostra città: Monluè è un luogo magico e affascinante, un angolo di passato, che vi aiuta a ritrovare il delicato equilibrio tra corpo e spirito, lontani e insieme vicinissimi alla metropoli. Nel cuore del borgo, tra l'antica Chiesa di San Lorenzo e una vecchia cascina lombarda, l'Antica Trattoria Monluè è il regno dei buongustai: un "paradiso del palato", che rispetta le tradizioni culinarie locali (la chef, Emilia Lomazzo, è lombarda), arricchendo l'offerta "autoctona" con piatti d'ispirazione siciliana, a base di pesce freschissimo (Eugenio Anzalone, il patron, è di Caltanissetta)...

Marito e moglie festeggiano così in armonia, nel locale rinnovato di recente, i 150 di storia unitaria italiana, all'insegna della buona tavola: dal risotto giallo alla pasta alla Norma, dalla classica milanese allo spada alla messinese, tutti i menù proposti sono il frutto di una continua ricerca dell'eccellenza in cucina, accompagnati dai migliori vini delle cantine più prestigiose. Il locale può ospitare fino a 170 persone, nel grande salone affacciato sul verde circostante e in diverse sale e salette (due con camino): un ambiente ideale per festeggiare serenamente matrimoni e compleanni, feste di laurea e anniversari, o per serate ed eventi aziendali che richiedono il fascino d'atmosfera d'altri tempi.

PIATTI D'AUTORE



Sei piatti realizzati con materiali poveri e vari elementi di recupero che, non necessariamente, siano riproduzioni realistiche del cibo, ma che nell'approccio visivo possano dare un senso del piatto pronto per essere servito nella sua fantastica irrealtà.

Anche in cucina, con la creatività, si possono usare cibi semplici ma che appagano sia il gusto che l'occhio.

Annamaria Gelmi

Annamaria Gelmi è nata a Trento. Dal 1970 inizia a lavorare con materiali quali il plexiglas, il metacrilato, le plastiche realizzando opere di scultura che giocano sulla trasparenza: figure geometriche elementari che proiettano le ombre coinvolgendo lo spazio. A Murano lavora il vetro con i maestri vetrai e realizza diverse opere.

Nei primi anni Ottanta si allontana dal lavoro minimalista, bianco e nero, per usare il colore. Negli anni Novanta le architetture diventano solo un segno, un richiamo simbolico.

annamaria.gelmi@fastwebnet.it

MENU' AD ARTE



Sei opere, composte in due menù: uno a base di carne e l'altro pesce.

Il primo: Risotto del sole – Triangolo di filetto alla salsa di mirtilli e chips croccanti – Millefoglie d'oro con crema di fragole. Il secondo: Spaghetti al nero di seppia con crema di zafferano – Filetti di branzino con crema di ceci al pomodoro – Mattonelline al cacao con more e crema di bosco.

Ristorante: **St. Andrews Via Montebianco 2 - Milano - Tel. 02 4814677**

Chef: **Sanny De Silva**

Il locale, sviluppato su più livelli, è arredato in modo classico ed elegante, con tavoli disposti a "nicchia" che assicurano intimità agli ospiti.

La cucina, oltre ai piatti della tradizione gastronomica italiana, propone un'ampia selezione di risotti, che sono la specialità dello chef. I dolci sono tutti fatti in casa, ed utilizzano materiali di prima qualità.

La cantina, visitabile al piano interrato, offre una vasta scelta di tipologie di vino provenienti da tutta Italia."

CATTEDRALE DI LUCE



L'opera è caratterizzata da colori caldi, giallo, arancio, simili al luogo in cui verrà esposta, da intendere come cibo per il corpo nella sua armonia universale.

Sandra Marzorati

Sandra Marzorati nasce a Milano dove frequenta il liceo artistico e si laurea in Architettura, ma la vera passione è l'arte, che la porta in un lungo percorso dalla pittura alle installazioni.

Numerose le sue mostre personali, l'artista vive tra Milano e Venezia ed integra, il suo lavoro, con scritti critici sull'argomento.

artesandra@libero.it

DALLA TERRA AL CIELO



Un sole di riso pilaf alla curcuma incoronato da porri ed alghe croccanti, in compagnia di fagiolini cannellini, luna rossa di paprika.

Ristorante: **alGrandeCerchio Via Buonarroti 8 - Milano - Tel. 02 48004737**

Chef: **Laura Puglisi**

...alGrandeCerchio, "il ristorante che... si prende cura di te" è un ristorante di cucina naturale bio - vegetariana godereccia ad ampia scelta vegana, dove si utilizzano prodotti coltivati nel rispetto della Madre Terra e ogni proposta segue il ritmo delle stagioni. Non sono offerti né carne né pesce ma alternative gustose, versatili e complete capaci di affascinare anche i palati più esigenti.....alGrandeCerchio ama considerarsi luogo di sapori e di saperi a cui avvicinarsi come intorno all'antico focolare dove si condividevano i saperi della vita.

IL GERMOGLIO: ESPLOSIONE



Il germoglio esplode nell'aria e nella luce e libera la propria energia vitale.

Giovanni Mattio

Giovanni Mattio nasce a Cuneo nel 1949. Laureatosi in lettere classiche, a partire dal 1973 affianca agli studi classici la ricerca artistica nell'ambito delle tecniche pittoriche, della grafica, della ceramica, della scultura. Intensa l'attività espositiva in Italia e in Francia. Dal 1989 vive e lavora a Milano.

giovanni@mattio.it

VIVA L'ITALIA



Il piatto di trofie al pesto, servite in coppetta d'argento originale del Grand Hotel et de Milan, vuole essere un omaggio all'Unità d'Italia e al Maestro Giuseppe Verdi che al Grand Hotel et de Milan visse per più di un ventennio. Il Maestro Verdi fu uno dei simboli delle insurrezioni popolari anti-austriache ed è infatti storica la frase che veniva scritta sui muri e gridata spesso durante le rappresentazioni verdiane in clima di sciovinismo antiaustriaco ottocentesco: "viva VERDI!" celebre acronimo di Viva Vittorio Emanuele Re D'Italia.

Ristorante: **Don Carlos, Grand Hotel de Milan Via Manzoni 29 - Milano - Tel. 02 72314640**

Chef : **Angelo Gangemi**

In una cornice raffinata nel cuore della metropoli milanese, il Don Carlos si presenta come un angolo appartato immerso in un ambiente classico e sofisticato. Quadri e bozzetti provenienti dal museo del Teatro alla Scala, incorniciano questo luogo. Tra arredi d'epoca e la morbida luce delle applique, l'atmosfera sembra essere sospesa tra lusso e retrò e avvolta da una eleganza senza tempo. Il ristorante è dedicato al maestro Giuseppe Verdi che soggiornò a lungo nella Suite del Grand Hotel et de Milan componendo qui alcune delle sue maggiori opere, e proprio ad una di queste, rende omaggio il nome. Impreziosito dal suo dehors estivo e dalla cantina che vanta circa componendo qui alcune delle sue maggiori opere, e proprio ad una di queste, rende omaggio il nome. Impreziosito dal suo dehors estivo e dalla cantina che vanta circa 200 etichette di vini pregiati, il ristorante è spesso stato menzionato da riviste ed intenditori. Il Don Carlos fonda una gastronomia di alto livello ed un servizio raffinato in una atmosfera di gran charme. La direzione esecutiva è affidata ad Angelo Gangemi e al suo team. Aperto tutti i giorni anche in orario dopo teatro.

AGRUMI



*Il frutto preferito dell'artista sono le arance, oltre per il loro sapore, per la loro bellezza e colore. Inserite in una scala di un vicolo ligure caro all'artista.
Colori solari e sereni, solitudine, ma vitalità nello stesso tempo, direi POESIA.*

Paola Meneghetti

La pittrice dipinge da quando aveva 11 anni e fece la prima mostra d'arte a Casteggio. Vinse in seguito diversi primi premi in varie città e fece mostre personali e collettive ed inserimenti sui maggior cataloghi e riviste d'arte in Italia e all'estero, soprattutto in Francia e Svizzera.

pittrice.com@virgilio.it

LE TRE VARIANTI



Il piatto ruoterà intorno al mare, con tonno e con gli agrumi, si articolerà in tre varianti:

- Tartare di tonno rosso al coltello profumata agli agrumi
- Cubetto di tonno in crosta di sesamo
- Cubetti di tonno con agrumi e aceto balsamico

Ristorante: **Quanta Village Restaurant Via Assietta 16 - Milano - Tel. 02 6621611**
Chef: **Roberto Melziade**

Si tratta di un ottimo ristorante, arredato con cura e stile, con tavoli a bordo piscina d'estate e riscaldato da un grande camino d'inverno. Gli amanti degli ambienti più informali possono prenotare nella pizzeria con forno a legna.

CUORE IN FIAMME



È un cuore che brucia, che va a fuoco come un bosco; la precisione spaziale, perché questo è un bosco, si riconosce, non c'è niente di astratto, le fiamme non sono demoniache, ma sono purificatrici, gli alberi verdi coesistono con alberi di fuoco. Brucia un amore o brucia d'amore?

Orisol

ORISOL (Oriana Del Carlo) nasce a Parma e in seguito si trasferisce a Milano. Dopo gli studi artistici si dedica alla pittura ma scrive ed illustra anche alcuni libri per l'infanzia. Da qualche anno ha aggiunto alla sua attività di pittrice quella di performer.

oriana.delcarlo@fastwebnet.it

FIAMME



Pasta all'amatriciana con guanciale croccante.

Ristorante: **Brasserie Num semm chi Alzaia Naviglio Grande 52 - Milano - Tel. 02 89415444**
Chef: **Eleonora Ricci**

La nuova avventura di Giorgio Schicchi si affaccia su Milano. Dopo anni di ristorazione nella città eterna, consulenze per i principali locali della movida romana, dopo le avventure in giro per il mondo, dall'Australia a Miami, fino alla più vicina costa Smeralda, Giorgio sceglie il vero cuore del capoluogo lombardo. Ecco perché "num semm chi" apre le sue verande sul naviglio grande. Giorgio trasporta nella Milano da bere i sapori della romanità con il suo indiscutibile e unico gusto. Allontanandosi però dai classici stereotipi della romanità stessa: locale d'impronta romana affacciato sulla cosmopolitanità meneghina, num semm chi è un ritrovo per cenare, per degustare un bicchiere di vino. Ogni oggetto presente nella brasserie non è solamente da ammirare, ma diventa un potenziale regalo da fare ad altri o acquistare per la propria casa.

PROFUMI D'AUTORE



L'opera proposta per il ristorante Cantina Piemontese prevede la sovrapposizione di lastre in PETG trasparente, modellate a caldo e ritagliate a misura, sui quadri già presenti nel locale. Le sagome che è possibile intravedere tra i riflessi sono quelle di piatti e stoviglie: un omaggio - ricordo alla storicità del luogo e alle sue profumate pietanze e ai corposi vini, consumati negli anni dai commensali come accade ancora oggi qui, nelle due sale del ristorante, dove la loro presenza è tangibile attraverso l'arredo e l'aroma dei cibi nell'aria.

Diego Pasqualin

Nato a Varallo (VC) nel 1985, ha conseguito la laurea in Scultura all'Accademia di Belle Arti di Brera. Dal 2000 ad oggi ho partecipato a numerosi eventi artistici. Ricordiamo:

2010: LEI – CASTIGLIANDO – Castiglione Olona (VA) / GEMINE:MUSE, GAI - Fondazione Pistoletto, Palazzo Ferrero – Biella / MILANO CINA FUORI SALONE, Via Paolo Sarpi — Milano / 2009: ARTE DA MANGIARE – ORTOFRANCO, Umanitaria – Milano / GEMINE MUSE, Museo del territorio biellese – Biella / 2008: CORPUS DOMINI – mostra personale, Progetto/evento collaterale alla mostra “Peggy Guggenheim e la nuova pittura americana” - Vercelli.

pd0001@libero.it

PROFUMI D'AUTORE



Piatto crudo, baccalà fatto marinare e servito con spicchi d'arancia, scorzette di limone, finocchio su tappeto di misticanza.

Ristorante: **Cantina Piemontese Via Laghetto 2 - Milano - Tel. 02 784618**

Chef: **Ivo Boggini**

A 5 minuti a piedi da Piazza Duomo si trova la Cantina Piemontese, antico locale di Milano che deve il suo nome al fatto di essere nato come miscita di vini piemontesi. Riconosciuta come Bottega Storica, conserva gli arredi dei tempi passati che rendono l'ambiente caldo ed accogliente. La cucina presenta i piatti tipici piemontesi e lombardi ma si diverte ad addentrarsi nelle ricette di tutta Italia con particolare curiosità per quelle di natura povera e popolare, senza rivisitazioni ma attenendosi alla tradizione. Da qui un'appassionata ricerca dell'eccellenza della materia prima impiegata, con accurata selezione dei fornitori. Da aprile ad ottobre un dehor defilato dal traffico vi accoglie per cenare a lume di candela.

DONNA E NATURA



Opera realizzata a tecnica mista coloratissima

Edy Persichelli

Abbraccia a 360 gradi l'esistenzialità dell'arte. Le sue opere prendono vita da diverse tecniche e dalla loro sovrapposizione, una ricetta che fa sorprendentemente prendere forma a tematiche mai esaurite e che attendono una risposta nuova, mai definitiva, dalla quale comunque non si sottrae. È artista della Permanente, di Arte da Mangiare, ha partecipato a Miniartexil di Como, Naturarte a Lodi. È inserita nei Volumi del "Repertorio degli Incisori Italiani del Gabinetto Stampe Antiche e Moderne del Comune di Bagnacavallo (Ravenna) e nell'Annuario dell'Associazione Nazionale degli incisori Italiani di Vigonza, nella Rassegna Internazionale di Incisione Contemporanea di Troina (Enna) – La Cittadella dell'Oasi, ha partecipato alla V Biennale europea per l'Incisione di Acqui Terme–Ovada. Ha partecipato a mostre personali e collettive all'estero e in diverse regioni d'Italia. Le sue opere hanno ottenuto numerosi riconoscimenti e premi e sono presenti in raccolte e collezioni pubbliche.

edypersichelli@yahoo.it

DONNA E NATURA



Maccheroncino al nero di seppia con julienne di seppioline.

Ristorante: **Da Giulia P.zza Gramsci 3 - Milano - Tel. 02 36512177**
Chef: **Giulia Grande**

Da Giulia, Ristorante con cucina mediterranea base pesce fresco e frutti di mare crudi, pasta fresca e dolci fatti in casa, in estate ampio dehor su piazza pedonale.
"La certezza di mangiare bene."

RISO



Sul fondo bianco si staglia l'opera, realizzata con liquirizia, raffigurante un omino nella cui testa compare il fiore del capperi.

Manu Porta

Manu Porta ha fondato nel '95 l'associazione GenesiArt, impegnata dal '96 nella divulgazione della cultura dell'arte contemporanea. Tra i progetti personali recenti di Manu, la realizzazione di opere armonizzate con la natura e fatte di natura: le sculture da giardino.

manu.porta@tiscali.it

RISO



Crema di riso e latte con riduzione di liquirizia e capperi disidratati.

Ristorante: **Osteria Magenes Via Cavour 7 - Gaggiano MI - Tel. 02 9085125**

Chef: **M. Magenes e L. Runza**

Era il 1880 e la famiglia Magenes già risiedeva a Barate, piccolo paesino che allora contava circa trecento abitanti (oggi un'ottantina). Nonno Carlo, figlio di Emilio, continuò la passione del padre per il commercio passando dallo smercio di birre e gazzose a quello di bestiame, vacche e cavalli, aprendo con il fratello Arturo una bella macelleria proprio nella loro casa natale a Barate, al numero 7 di Via Cavour.

A partire dagli anni 50' "Magenes" diventa non solo luogo dove acquistare e mangiare carne di prima scelta, ma vero e proprio punto d'incontro, sia per gli agricoltori e i cacciatori della zona, che per i "professionisti" milanesi, i signori che arrivavano nella prima campagna a ridosso della città per trascorrere qualche ora in buona compagnia all'aria aperta.

IDEOGRAFIA



Sequenza di pennellate decise e colori intensi, un'idea di forza ed energia: un ideale dialogo tra un materiale classico come la ceramica e il dinamismo che caratterizza la vita contemporanea.

Veronique Pozzi – Attilio Tono

Veronique Pozzi e Attilio Tono hanno frequentato l'Accademia di Belle Arti di Brera.

Dal 2003 vivono e lavorano insieme ideando e realizzando sculture ed installazioni "site specific", utilizzando soprattutto materiali naturali come la ceramica e tecniche diverse a seconda delle necessità di volta in volta richieste dai progetti artistici.

Curiosi e imprevedibili, amano viaggiare, osservare, sperimentare e plasmare.

veroniquepozzi@hotmail.it

attiliotono@hotmail.com

IDEOGRAFIA



Filetto accompagnato da radicchio rosso all'aceto balsamico, peperoni rossi da guarnizione e olio extra vergine di oliva.

Ristorante: **La svolta Via J. Della Quercia 20 - Milano - Tel. 02 4979016**

Chef: **Yves G.**

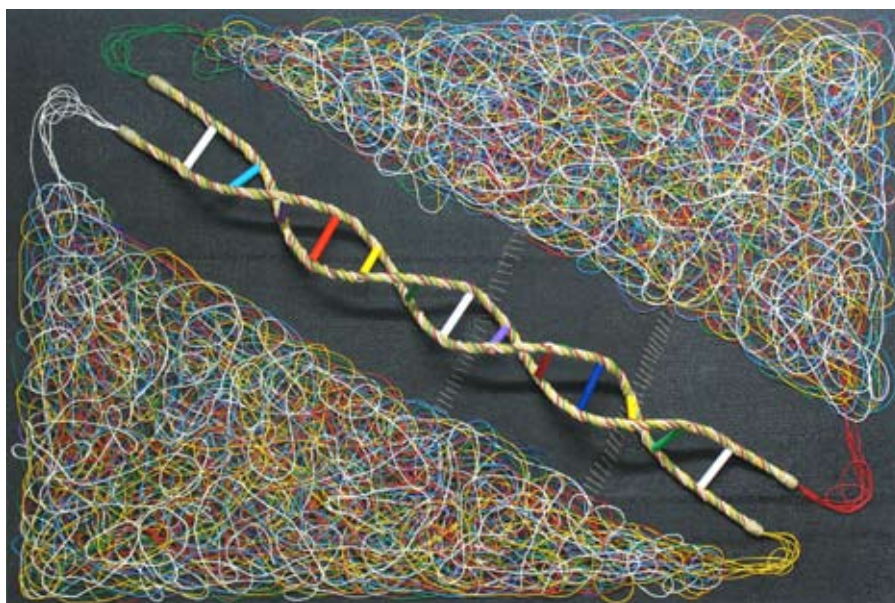
Un ristorante e lounge bar davvero affascinante, situato in Via Jacopo della Quercia 20, in zona fiera a Milano, dal nome La Svolta!

Una vera e propria svolta nell'ambito della ristorazione e del tempo libero nella città di Milano, con un locale in grado di offrire, nello stesso luogo, ristorante con giardino, location per eventi e pranzi istituzionali, spazio happy hour e sala disco per cento persone!

Con la predominanza di tonalità chiare, il ristorante e lounge bar è composto da tre ambienti interni distinti: una sala da pranzo, una saletta situata subito dopo l'ingresso del ristorante e una caratteristica tavernetta adibita a discoteca, con divanetti, postazione dj e banco bar.

La cucina del ristorante La Svolta è molto curata: propone specialità della tradizione italiana, con primi e secondi piatti, contorni e antipasti tutti da gustare.

AUTORIGENERAZIONE



L'opera rappresenta il DNA umano nell'atto dell'autorigenerazione, e cioè la vita che rinasce da noi stessi con i nostri figli; il seme della vita!

Resine acriliche, juta, polveri foto luminescenti, 600 metri di corda in pezzi da un metro uno alla volta.

Luigi Profeta

La sperimentazione di Luigi Profeta si costruisce su geometrie nette e superfici polimeriche, che dividono lo spazio tramite sagome dai contorni precisi, contrassegnate da un colore o da un motivo specifico. Le cromie che appaiono in questi lavori sono forti, incisive, accostate in molti casi a lastre di materia metallica. Il suo comporre è sempre calibrato, ordinato e razionale - anche quando gli spazi appaiono gremiti di grovigli filiformi - basandosi sulla dialettica tra forme e sostanze diverse, sull'alternanza di forme geometriche (cubi, parallelepipedi, sfere) che emergono in bassorilievo e, superfici piatte e monocrome, su cui elementi tessili giocano spesso di contrasto. Profeta rivela sapienza costruttiva negli accostamenti, dando vita a tensioni tra ordine e caos, tra istinto e ragione, dove anche parole e numeri diventano le tracce simboliche di un percorso laborioso e introspettivo, che si rivela nella testimonianza esplicitamente narrativa delle sue titolazioni.

luigi.profeta@libero.it

DNA AL CUORE DI CIOCCOLATO



Pan di spagna farcito in più strati con marmellate di albicocche, ricoperto di glassa al cioccolato fondente e guarnito con granelli di zucchero colorati.

Si chiama DNA al cuore di cioccolato che per noi rappresenta l'aver unito un'azione di generosità e di cuore verso gli altri, al cioccolato che rappresenta il dna dei dessert.

Ristorante: **4EAT Via Adige 17 - Milano - Tel. 02 55011033**

Chef: **Hany Nous**

4 Eat nasce con la filosofia della ricerca di ingredienti di qualità, a partire dall'aver la carne da allevamenti selezionati o il pesce sempre fresco, dall'olio extravergine fino alla scelta di verdure freschissime di stagione per proporvi zuppe ogni giorno diverse.

Ideale sia per colazioni di lavoro che per cene romantiche o tra amici.

ETERNITA' 2011



La spirale è il tipo di linea senza fine che collega incessantemente le due estremità del divenire.

Daniela Rancati

Milano, 1951. Vive e lavora a Milano. Scultrice e artista a tutto tondo, espone a partire dal 1973, la sua prima personale a MILANO nel 1979. Dopo aver concluso gli studi artistici, la sua formazione artistica si sviluppa tramite la guida dello scultore Ettore Calvelli: sono questi gli anni della ricerca sui materiali, dell'apprendimento di varie tecniche scultoree come la ceramica, la fusione, la lavorazione del legno e le materie plastiche ed il rapporto SPAZIO_ MATERIA. Nel 1997 è invitata a presentare una personale al Museo Archeologico di Milano, nell'ambito della rassegna: " ISIDE un mito contemporaneo." La mostra è stata successivamente esposta al museo dei Bozzetti a Pietrasanta e al Museo Pianeta Azzurro a Fregene. Numerose personali e collettive negli Stati Uniti, in Germania e in Francia accrescono la sua fama di scultrice di qualità.

La ricerca su materiali e forme sfocia anche in applicazioni di design brevettate, studio e realizzazione marchi.

daniela.rancati@fastwebnet.it

ETERNITA' 2011



Sformatino di cime di rapa con olive di Taggia, pecorino nero di Pienza Barrique, tempura di cipolle rosse di Tropea e ricottina di capra al pepe rosa.

Ristorante: **La fata verde Via San Paolo 14 - Agrate Brianza MB - Tel. 039 6893110**

Chef: **Flavio Di Marco**

Il locale è inserito nel volume di un vecchio cascino una volta utilizzato dai contadini come ricovero di legna, attrezzi e carretti. I pilastri e il tetto erano crollati nella parte centrale e sono stati ricostruiti riutilizzando tutti i vecchi mattoni e le tegole in cotto che si è riusciti a recuperare in luogo.

All'interno predomina il legno della struttura del tetto e del pavimento in parquet. Le ampie vetrate permettono la totale percezione dello spazio verde esterno e della cucina a vista con i cuochi al lavoro in contatto visivo con i clienti.

MAGGESE



In Maggese, su di una base pazientemente creata con sovrapposizioni di strati di sabbia vulcanica, sono stati fissati con resine i materiali più svariati che vanno dai chiodi alle bellissime foglie di acero e ginkgo-biloba di color giallo oca. Nella sua capacità evocativa "Maggese" può suggerire l'idea del campo lasciato incolto perché riacquisti con il riposo la sua fertilità.

Brunella Rossi

Brunella Rossi vive e lavora a Milano dal 1991. Dopo diverse esperienze artistiche approda a una pittura sempre più libera e informale utilizzando per le sue tele i materiali più diversi come le polveri di marmo e di terracotta, le sabbie e le terre naturali. La sua capacità di stabilire un complice rapporto di intimità con la materia costituisce la sua più sentita ed evidente peculiarità d'artista.

brunellaemario@alice.it

MAGGESE



È un secondo piatto campestre che, lasciato a maggese per la rotazione delle colture, si riposa. Sarà un'esperienza sensoriale e sembrerà di essere su un campo incolto e di assaporarne le atmosfere.

Ristorante: **Joia Via Panfilo Castaldi 18 - Milano - Tel. 02 29522124**

Chef: **Pietro Leemann**

Il Ristorante Joia, nato nel 1989, è stato aperto da un gruppo di amici che credevano in un'alimentazione senza carne, che non tralasciasse però il piacere della buona tavola.

Due anni dopo l'apertura del locale, Nicla Nardi e Paolo Leemann lo hanno portato al successo di pubblico e di critica e dal 1994 il locale è pieno ogni sera.

Dal 1996 è stato insignito "Primo Ristorante Vegetariano in Europa", di una stella sulla prestigiosa guida Michelin.

TRONCHI



Avvicinarsi alle cose significa percepire quei dettagli che normalmente sfuggono. La ricerca iconografica "Texture" di cui queste immagini fanno parte consente di isolare alcuni dei dettagli nella natura e scoprirne strutture ed equilibri. Attraverso la ripetizione di questi dettagli decontestualizzati vengono generate immagini che diventano ritmi e colori, attraversando il confine tra figurativo ed astratto.

Andrea Rovatti

Scultore, pittore, grafico Andrea Rovatti lavora da sempre sul tema dell'ambiguità dell'immagine e sulla sua possibilità di comunicare cose diverse nella percezione di chi le osserva.

Sempre alla ricerca di un equilibrio estetico con cui ricomporre paesaggi grafici all'interno della fotografia. Lo affascinano i dettagli, il non visto a portata di sguardo.

rovatti@studiorovatti.it

FASSONA AL CORTESE



Filetto di fassona in crema Cortese con sauté di verdure verdi al burro nocciola.

Ristorante: **La rava e la fava Via principe Eugenio 28 - Milano - Tel. 02 33602175**

Chef: **Clarissa Barcovich**

Ristorante italiano regionale, La rava e la fava propone piatti della cucina tipica piemontese. Il locale è intimo e raccolto e ha anche un gazebo all'esterno.

Da trent'anni diversi gestori se lo passano di mano in mano mantenendo sempre la qualità altissima. Attualmente i proprietari sono una giovane coppia deliziosa, molto premurosa e chiacchierona. I piatti sono molto vari, tutti piemontesi.

FONTE



Zuppiera, elemento circolare che dalla terra è pronto ad emettere il contenuto sottostante: acqua, magma, idee... cibo e nutrimento per il corpo e per la mente. Le slabbrature del bordo sono i confini tormentati tra la fonte e il nostro essere. Non sempre siamo capaci di "nutrirci" senza sofferenza.

Stefano Soddu

Stefano Soddu nasce a Cagliari nel 1946 e si trasferisce a Milano dove tuttora vive ed opera. Si è sempre occupato di arti visive, avvicinandosi negli anni sessanta allo sperimentalismo materico di Burri. Di quegli anni sono le sue opere in plastica e le sue sculture in rame. Nel 1995 fissa in un libro dal titolo "Risalendo la Corrente"-Soddu/Mininni - una sua esperienza di land art effettuata nei pressi di Canzo, sul torrente Lambro. È questo il momento iniziale di un nuovo progetto d'arte in cui il materiale di recupero (industriale o no) verrà da Soddu utilizzato nella scultura e nei lavori decantato da un attento processo di ricerca estetica ed etica. Si avvia così una intensissima attività espositiva sia in mostre collettive (oltre trecento) che personali in gallerie private e spazi istituzionali in Italia, USA, Bruxelles, Svizzera. Nel 2007 partecipa alla 52ª Biennale d'Arte di Venezia (Spazio Thetis, mostra collaterale a cura di Lucrezio De Domizio Durini) e in anni diversi alla Biennale della Scultura di Gubbio e alla Biennale dell'arte Sacra di Lecce. È presente in numerose collezioni pubbliche e private sia in Italia che all'estero.

stefano.soddu@libero.it

OSSOBUCO IN TRASPARENZA



Cilindro di polenta di grano saraceno bardato al lardo che ospita un ossobuco di vitello in gremolada.

Ristorante: **ZeroDue Corso di Porta Ticinese 6 - Milano - Tel. 02 89420241**

Chef: **Cristian Fucciolo**

Zero due, nuovo indirizzo per la ristorazione milanese. Si compone di un'unica sala, in apparenza un po' limitata, questo ristorante in Corso di Porta Ticinese. Se gli spazi non sono ampi, l'ambiente è tuttavia molto piacevole: sapientemente giocato sull'uso del legno e dell'acciaio e arricchito con installazioni temporanee di artisti emergenti. La cucina è di tipo tradizionale, con quel tocco di creatività che la rende contemporanea: così come hanno imparato gli chef di Zerodue alla scuola di Gualtiero Marchesi. In lista primi piatti di pasta fatta in casa e importanti secondi di carne.

MELA D'ARGENTO



Oggetto di lusso... da mangiare... ma non solo - tutto da scoprire... da proporre ad un pubblico particolare ed unico, che voglia avere esperienze sensoriali legate al mondo dell'Arte della Scienza e della Tecnica.

Un "CIBO" da scoprire ed acquistare per stupire e degustare da soli e con amici.

Un'opera d'Arte per sé o da regalare a chi vuole essere protagonista dell'unicità.

topylabrys

Ricerca: Arte, Scienza e Tecnologia ma con un pizzico di Ironia ...

Questo è sempre stato lo sguardo dell'Artista sul mondo.

Sin da bimba amava capovolgere le cose .. per vedere cosa accadeva .. la realtà le è sempre apparsa un po' ovvia .. dedita al sogno, sia da giovane che ora, topylabrys, al secolo Ornella Piluso, in Arte si è presentata con il nome "topylabrys" ricordando così il Labirinto .. e alle cavie dello stesso .. cosa c'è dietro l'angolo???

La curiosità le ha permesso sin dai primi anni di fare esperienze importanti grazie alla passione per la ricerca, è stata ospite per anni presso il laboratorio di Montedison e della Mazzucchelli; ha collaborato con realtà di un certo spessore portando avanti attraverso la sperimentazione artistica, sia il mondo del design, che dell'Arte applicata. Da quasi un ventennio, attraverso l'OCCHIO dell'ARTE, indaga il mondo dell'Alimentazione e dell'Ambiente e da 16 anni ha fondato l'Associazione Culturale Arte da mangiare mangiare Arte.

Ogni anno si esprime artisticamente anche con la materia cibo ... durante gli eventi di Arte da mangiare.

topy@fastwebnet.it

RISOTTO ALLA MELA D'ARGENTO



Risotto con scamorzine affumicate con emulsione e petali d'argento alimentari.

Ristorante: **Sophia's Restaurant, Hotel Enterprise**
C.so Sempione 91 - Milano - Tel. 02 31818811
Chef: **Otello Moser**

In un grande loft ristrutturato - in cui la luce è protagonista insieme alla cucina - il Sophia's Restaurant propone piatti tradizionali rivisitati con creatività e ingredienti tipici mediterranei.

Una forchetta di acciaio sulla porta d'ingresso, una scalinata di marmo rosso con corrimano di cristallo e un tavolo imperiale imbandito con candelieri d'argento e composizioni floreali contemporanee accolgono gli Ospiti del Sophia's Restaurant di Milano.

EX TENEBRIS



Serie di opere a cavallo tra le dimensioni: la veglia, il sogno, il riconoscibile e l'invisibile, l'esser "presenti" in un istante di assenza. la luce spazza via l'oscurità, la trasparenza e la mimesi offuscano/illuminano il ricordo di un altro esistere.

Micaela Tornaghi

Artista e Designer, attraverso l'uso di materie disparate ricerca la sua poetica umanistica, applicata a pitture, gioielli, sculture e installazioni.

Nasce a Milano il 20 giugno del 1961, vive a Monza ove frequenta il Liceo Classico, seguito poi da Design alla Scuola Politecnica di Nino Di Salvatore, con Munari, Hsiao, Marcolli, Garau, Nangeroni ed Architettura al Politecnico di Milano dove sviluppa la Forma, lasciando il Colore tra le braci; collabora con Studi e Show-rooms di Arredamento e Design. Dopo anni di studio, segue il suo cuore, segna la tela con due matite, rossa e nera, Istinto e Progetto. Da quel momento parte alla scoperta. Ritmi incalzano e nascondono figure, come divinità sepolte.

Nel 2001 l'incontro con il Maestro Davide De Paoli e la frequenza di corsi tecnico pratici per la lavorazione del metallo le hanno consentito di apprendere ed affinare quei meccanismi che dal disegno del gioiello portano alla sua realizzazione.

micaelatornaghi@fastwebnet.it

COMPOSIZIONE



Piatto unico tra veloce ristorazione e ristorazione impegnativa.

Composto da un piccolo Club Sandwich, Risotto alla barbabietola con crema di Grana Padano e una piccola parmigiana di melanzane stilizzata.

Ristorante: **Ozio e vizio V.le Piave 3/B - Senago (MI) - Tel. 02 99483326**

Chef: **Moreno Nesi**

Ristorante della cooperativa con cinquanta posti a sedere dall'accogliente atmosfera color pastello, giardino estivo. La cucina spazia con piatti di tutte le regioni rivisitati e non.

IL GERMOGLIO È VITA



Il quadro è carnale e caldo; i colori sono tenuti in una lettura sensuale, che seduce, accoglie, come in un abbandono.

Michele Tria

Michele Tria, nato a Ghemme (NO) nel 1962, dove vive e lavora, ha studiato nudo all'Accademia di Brera. Fondamentale per il percorso dell'artista gli incontri e le frequentazioni con il maestro Giuseppe Ajmone e il maestro Mario da Corgeno.

tria@micheletria.it

TENTAZIONE DORATA



Secondo piatto di carne accompagnato da verdure.

Ristorante: **L'approdo C.so Roma 80 - Novara - Tel. 0323 89345**

Chef: **Mattia Anselmi**

In uno scenario suggestivo sulle rive del Lago d'Orta, L'approdo rappresenta la meta ideale dove trascorrere una vacanza indimenticabile.

Dotato di spiaggia e porticciolo privato l'hotel consente di praticare tutti gli sport d'acqua (sci nautico, windsurf e canoa) e offre la possibilità di noleggiare imbarcazioni.

La cucina propone specialità regionali creative, servite nella sala ristorante con terrazzo sul lago.



Piatto d'Artista

con gli Orti d'Arte

fra

Umanitaria - Istituto dei Ciechi - Orti di Leonardo

MiArt

Salone Internazionale del Mobile

ed

Expo 2015

ORTO d'ARTISTA..dalla SEMINA al RACCOLTO...
per una Milano A/Ortista.. !
dal 16 ottobre 2008 all'EXPO 2015

I numerosi Artisti che hanno aderito al progetto di *Arte da mangiare mangiare Arte*, ospiti della Società Umanitaria, per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, lanciano un appello attraverso la performance:

ORTO d'ARTISTA dalla SEMINA al RACCOLTO...

Presso il prestigioso Chiostro dei Glicini dell'Umanitaria a Milano, gli Artisti "**Hanno Seminato**" ...

Con tale gesto hanno voluto contribuire alla comunicazione dell'appello della FAO: in questo modo *Arte da mangiare mangiare Arte* intende farsi carico di tale semina ogni anno, sino al 2015, in occasione dell'EXPO.

Milano si prepara ad una grande trasformazione.

Tutti sono in attesa che i progetti si trasformino in realtà.

Arte da mangiare mangiare Arte NON attende, ma già dal 1996, LAVORA... SEMINA per RACCOGLIERE e nelle 15 precedenti edizioni tratta le problematiche del mondo dell'Alimentazione coinvolgendo Arte, Storia, Musica, Teatro, Convegni anche a livello Internazionale.

IL FUTURO cammino è lungo, imprevedibile ed intrigante, poiché il progetto "ORTO d'ARTISTA..dalla SEMINA al RACCOLTO" è frutto di una necessità che nasce già dalle trasformazioni storiche della nostra Città:

- Milano, città agricola, sorta fra acqua e campi
- Milano città industriale
- Milano che si adatta e trasforma se stessa in luogo di terziario e finanza
- Milano che sente momenti nuovi... quelli che premono su una società completamente mutata
- Milano che non si ferma e recupera le proprie radici....

Arte da mangiare mangiare Arte lancia il progetto "**Orto d'Artista**"... un SEME... che negli anni produrrà un RACCOLTO "sperimentale": organico e inorganico, artistico e intellettuale, sociale e antropologico, con lo scopo di avvicinare tutti alle problematiche della nostra madre TERRA.

"**Orto d'Artista...**", in questi anni che ci separano dall'EXPO, vuole essere una opportunità, affinché tutti possano sentirsi cittadini in una Milano che nel passato ha sempre favorito l'accoglienza (uno degli esempi presenti in città è la Società Umanitaria), una Milano che ha sempre COSTRUITO, dando opportunità, facendo crescere la Dignità nell'Uomo.

Cominciamo dal SEME... gli Artisti hanno già iniziato a mandare input generosi, indicando un mondo Agricolo come realtà del passato, ma che dovrà essere rivisitato per il nostro futuro.

Milano A/Ortista.. !

Sì! Milano la si scopre ricca di verde grazie anche ai parchi periferici, alcuni agricoli, altri sorti da una sapiente progettualità. L' **A/Ortista**, colui che si occupa della crescita del frutto del proprio lavoro .. una magia che nutre il corpo e l'anima.

Arte da mangiare mangiare Arte, attraverso il progetto "Orto d'Artista...", **invita tutti i Cittadini a collaborare con gli A/Ortisti, mettendo a disposizione il loro entusiasmo, la loro competenza e i loro sogni, oltre ai propri spazi verdi: giardini, terrazze, balconi, finestre, vasi... affinché Milano diventi il "LABORATORIO A/Ortista" sino all'EXPO 2015.**

Tale percorso, lungo, curioso, imprevedibile, sarà fonte di documentazione utile anche da presentare nell'occasione dell'EXPO 2015.

Costruiamo tutti assieme con gli input che l'Arte da sempre offre! Seminare Arte per raccogliere Pace.

Orto d'Artista sta già emigrando in altre Province Lombarde, in altre Regioni ed è già Internazionale.

Arte da mangiare mangiare Arte ringrazia le Istituzioni che l'hanno sostenuta e la sosterranno. **Progetto di Ornella Piluso**

Orto d'Artista: dalla Semina al Raccolto - Il Raccolto

Un comunicato come ultimatum "inattuale" (alias nietzscheiano, cioè rivolto al futuro prossimo).

Il desiderio e anzi l'urgenza di un'aria più limpida e sana in Milano, un'aria fresca finalmente! Non più gravata dalle polveri sottili dell'inquinamento urbano sia materiale che mentale, dunque inquinamento da emanazione di gas e da sospensione di parcellizzato combusto e inquinamento provocato da emanazione di altri veleni egualmente tossici a cominciare da quelli della politica oggidiana (parola di Carlo Cattaneo), quest'urgenza induce a visitare, in occasione dell'evento *Orto d'Artista: dalla Semina al Raccolto – Il Raccolto*, quell'oasi felix che è nel cuore di Milano, tra Tribunale, Rotonda della Besana, Piazza Duomo e Statale, denominata Società Umanitaria.

In Umanitaria si è inaugurato, il 1° aprile 2011, un evento d'arte che richiama da un lato un certo storico passato - gli anni di Munari ecc. - quando la Società Umanitaria, attraverso le sue scuole d'arte, cooperava con l'Accademia delle belle arti di Brera diretta, al tempo, da Aldo Carpi, ed era appunto un luogo in cui l'eredità primo '900 di Augusto Osimo viveva come presente storico; da un altro lato, si fa luogo di risorgimento culturale declinato in termini artistici grazie alla felicitante circostanza che vede coinvolti tutta una serie di luoghi, tutta una certa Milano, ma soprattutto per il fatto che va restituendo attualità all'eterno ritorno affermato da Nietzsche nel suo *Also sprach Zarathustra*. Un eterno ritorno artistico che, nel caso, assume i connotati della metafora parodisticamente assunti grazie allo svolgimento di un nuovo momento del programma varato da Ornella Piluso-topylabrys (una duplice identità per così dire sintomatica) e da Arte da mangiare- mangiare arte, *Orti d'artista, dalla semina al raccolto*, che si concluderà in occasione dell'Expo 2015.

Raccolto di quanto seminato in differenti occasioni pregresse da un'eterogenea galassia di artisti e operatori visuali secondo duplice istanza: innanzi tutto, una contaminazione emblematica con un laboratorio didattico braidense, "Accademia nell'Accademia", frutto di sinergie transdisciplinari tra differenti cattedre (pittura, scultura, decorazione, incisione, scenografia, storia dell'arte ecc.) e differenti aree dipartimentali ed indirizzi formativi dell'Accademia delle Belle Arti di Brera. In seconda istanza, occasione per presentare differenti soggettività, un diverso sentire e vivere l'arte tradotto in elaborati estetici che mescolano di volta in volta in questo o in quel luogo milanese così trasfigurato in luogo d'arte, gesto ed evento performativo in atto e progetto installativo. In terzo luogo, azioni che sono scandite appunto da una "semina" in ideali Orti d'arte e dal successivo "raccolto" sia negli stessi luoghi sia altrove, secondo una simbolizzazione eclatante che non occorre sottolineare, e che pertanto possono essere intese come atti rispondenti a un calendario annuale evocante, poniamo, quello murale dipinto in piena "rinascenza" a Schifanoia, Ferrara, da Cossa, Costa, De Roberti e sodali per gli Este e di cui Aby Warburg seppe dare una lettura desueta, implicante l'astrologia e quant'altro, scoprendone così i contenuti criptici e insomma le istanze di carattere simbolico. La più suggestiva analisi storico artistica moderna di questo ciclo si deve però alla penna di un grande storico dell'arte del '900, Roberto Longhi, *Officina ferrarese*. Viatico eccellente alla attuale e transeunte "officina" attivata in Umanitaria e non solo.

Una "officina milanese" che al fianco e nell'ambito del progetto *Orti d'Artista* vedrà implicata in una misura desueta, creativa e avventurosa e cioè di autentica ricerca od esplorazione innovativa del binomio arte e scienza secondo accezione suggerita da Feyerabend, differenti soggetti: per esempio la presentazione tra gli altri del progetto-laboratorio di ricerca estetica e tecnologica di Geremia Renzi e Cristina Aldrighi. Per esempio la "messa in scena" laboratoriale del programma formativo interdisciplinare "Accademia nell'Accademia", entrambi nuclei di una innovativa proposta formativa di Brera che vede attive molte altre proposte (da "Cristina Show" di A. Spoldi a "Trattoria da Salvatore" di N. Salvatore, a "Saveart" di M. T. Illuminato ecc.) il cui spirito è affine a quanto anima Arte da mangiare e più in generale la vocazione educativa, sociale e culturale che connota da sempre la Società Umanitaria.

Muovendo dalla duplice presenza di due collettivi, l'uno costituito da un ventaglio di associazioni, di enti e soggetti singoli attivi nel Chiostro, l'altro il collettivo degli studenti, diplomandi e diplomati dell'Accademia delle Belle Arti di Brera partecipanti al "laboratorio" Accademia nell'accademia coordinato da Felice Ardito con la collaborazione di Diego Pasqualin e di altri, per lo più ex-studenti, è stata dunque proposta dal 1° aprile, per tre giorni, una kermesse-happening costituita da un fascio di proposte d'arte che offre, nei Chiostri dell'Umanitaria e in altri spazi, un incontro diretto con un "raccolto" d'arte che è la splendida metafora di un nutrimento estetico esito di una pluralità di ricerche, di una sfida comunicativa, di una proposta educativa risanatrice, programmata all'incontro degli occhi con le istanze artistiche e i loro differenti esiti. Vengono implicati, al di là degli storici spazi dell'Umanitaria, altri luoghi come, su tutti - verrebbe da dire emblematicamente con installazioni di Roberto Bricalli, Giovanni Canu, Salvatore Fiori, Ruggero Maggi, Stefano Soddu, topylabrys; Istituto dei Ciechi con installazioni di Salvatore Fiori e Tiziana Priori; Camera del lavoro Cgil con installazioni degli Studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera; Zona 6 Spazio *6centro* con installazioni di Paola Caterina, Nion, Pamela Maglie, Patrizia Pompeo.

L'eterno ritorno dell'arte che risorge dalle sue stesse ceneri come una fenice, più incisiva e salvifica, più commovente e provocante che mai, si attua dunque in quest'evento che suggerirebbe uno sguardo segreto in grado di scoprire, di soppiatto, l'acuto esito di un seminare piuttosto che polemiche o meschinità arte, una serie di atti artistici risanatori e salvifici. Vale a dire concreta incarnazione di una catarsi non solo spirituale ma anche fisica che dà spazio alla parte migliore dell'uomo. Lo sguardo ideale da cui osservare, non rivelati, il volo dei pensieri e degli atti artistici è forse emblemizzato dall'*Orto-osservatorio segreto* realizzato da topylabrys, che germoglia uno sguardo, lo sguardo dell'artista. Si tratta di un osservatorio per naturalisti, ben ricordando - per dirla con il Devoto Oli, il dizionario di italiano - che il naturalismo è una tendenza a riprodurre il più fedelmente possibile nell'opera d'arte la natura o il reale e, logicamente, il suo contrario.

Eventi d'arte in Umanitaria:

Chiostro dei Pesci: *Gli Orti d'ARTE degli A-Artisti .. verso EXPO 2015*

Tra gli artisti presenti: Silvia Abbiezzi e Tommaso Strano, Alessandra Angelini, Clara Bartolini, Marcello Brugnolo, Silvia Capiluppi, Beatrice Cardeschi, Roberta Cristiano, Nicoletta De Biasi, Daniela Dente, Annamaria Di Ciommo, Gabriella Di Trani, Fausta Dossi, Claudio Gasparini, GenesiArt, Francesca Giomo, Patrizia Ligabò, Evemar Lopes, Gianfranco Maggio, Sandra Marzorati, Giovanni Mattio, Mariele Nova, Cristina Pennati, Edy Persichelli, Barbara Pietrasanta, Adriana Polimeni, Tiziana Priori, Luigi Profeta, Antonella Prota Giurleo, Daniela Rancati, Monica Scardecchia, Elena Schellino, Annalisa Sgoifo, Stefano Soddu, topylabrys, Franco Vertovez, Monika Wolf, Paola Zan

Radice SonORA a cura del gruppo il Nodo

Bi(O)ArtLabCouture Progetto a cura di Diego Pasqualin con gli allievi del Liceo Artistico Statale G. e Q. Sella - Biella

Sala Cinema: Arte sostenibile rappresentante ASUR Zona 1 di Pesaro Luca Sguanci - Progetto Sinergia - Valentina Di Pasquale, l'Altro (video) - Roberto Vecchiarelli, CO2 (video)

Sala Facchinetti: Tommaso De Angelis e Gerardo Gerardi: *Rivelati, succhi di piante rivelate da nitrato d'argento che fanno vedere l'idea della pianta*

Auditorium: Studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera *Accademia nell'Accademia*

Sala Facchinetti: *La vita è un Raccolto?* Di Orisol & Gianni Bacino

Testo di Rolando Bellini



Orto d'Arte - Giulia Militello



Dalla raccolta alla semina - Silvia Abbiezzi e Tommaso Strano



Mi fido di te - Stefano Soddu



Radice sonora - Gruppo Nodo



Baco da Orto - GenesiArt



*Progetto per giardino labirinto pensieri - parole - musica
Daniela Rancati*



Memorie delle Idee - Antonella Prota Giurleo



Il Raccolto delle mele - topylabrys



Finocchiona vegetale - topylabrys



Campo Madre - Carla Crosio



Nutrimento - Donatella Baruzzi



Ricordi in conserva - Gian Franco Maggio e Monica Scardecchia



*Progetto Accademia nell'Accademia -
Isotta Bellomunno*



Quindicem Corpus Domini - Diego Pasqualin



*Progetto Accademia nell'Accademia -
Erica Tamborini*



*Progetto Accademia nell'Accademia -
Studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera*



Momento inaugurale con Assessore Landi di Chiavenna,
 Presidente dell'Umanitaria Amos Nannini,
 Presidente di *Arte da mangiare* Ing. Mario Bedussi, topylabrys,
 Dott. Giulio Gallera, consigliere di Arte da mangiare Vincenzo De Vera



Momento inaugurale con Assessore Colucci e topylabrys



Momento inaugurale con Assessore Mascaretti e topylabrys



Momento inaugurale con Silvia Abbiezzi, Sergio Sansevrino,
 topylabrys, Tiziana Priori, Salvatore Fiori



Tavola Rotonda 2ª Edizione - L'Arte verso Expo 2015:
Stefano Valera presenta il Manifesto dell'A(O)rtismo



Momento inaugurale presso l'Istituto dei Ciechi alla presenza
del Vice Presidente Vicario del Consiglio Provinciale
Arch. Raffaele Cucchi, topylabrys, Stefano Valera e alcuni artisti



Momento inaugurale presso gli Orti di Leonardo
con alcuni degli artisti presentati



Momento inaugurale presso lo Spazio 6CENTRO con alcuni
degli artisti presentati



Istituto dei Ciechi - Via Vivaio, 7 - Milano
La colomba sul melo - Salvatore Fiori



Istituto dei Ciechi - Via Vivaio, 7 - Milano
Sophrosyne - Tiziana Priori



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano
Macchine per il raccolto - Roberto Bricalli



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano
Seminazione - Giovanni Canu



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano
I frutti che non colsi - Salvatore Fiori



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano
Bacio in erba - Ruggero Maggi



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano
Sandwich and Silos - Stefano Soddu



Orti di Leonardo - Credito Valtellinese Corso Magenta, 61 - Milano

Dal genio leonardesco: L'osservatorio dell'orto in ricordo di Giuliano Mauri di NaturArte - topylabrys

Indice

	pag.
Introduzione di Stefano Valera	5
ARTISTA / RISTORANTE / CHEF	
Lucia Abbasciano / Cibo...enò / Franco Croci	6
Felice Ardito / Certe notti / Lucas Duretti	8
Clara Bartolini / Casanova, The westin palace / Augusto Tombolato	10
Donatella Baruzzi / Dulcis in fundo / Saverio Tisci	12
Silvia Capiluppi / Llevatas / C. Biondini - M. Logoaviu	14
Paola Caterina / Ristorante Galleria / Enrico Parassina	16
Daniela Dente / Arrivederci Roma / Viviana Lavatelli	18
Gabriella Di Trani / Asso di fiori / Angelo Bilotta	20
Davide Ferraris / Ristorante Piazza Repubblica / Pietro Penna	22
Giancarlo Ferraris / Antica Trattoria Monluè / Emilia Lomazzo	24
Annamaria Gelmi / St. Andrews / Sanny De Silva	26
Sandra Marzorati / Al Grande Cerchio / Laura Puglisi	28
Giovanni Mattio / Don Carlos, Grand Hotel de Milan / Angelo Gangemi	30
Paola Meneghetti / Quanta Village Restaurant / Roberto Melziade	32
Orisol / Brasserie Romana Num semm chì / Eleonora Ricci	34

	pag.
Diego Pasqualin / Cantina Piemontese / Ivo Boggini	36
Edy Persichelli / Ristorante da Giulia / Giulia	38
Emanuela Porta / Osteria Magenes / M. Magenes - L. Runza	40
Veronique Pozzi e Attilio Tono / Ristorante La svolta / Yves G.	42
Luigi Profeta / 4Eat / Hany Nous	44
Daniela Rancati / La Fata Verde / Flavio Di Marco	46
Brunella Rossi / Joia / Pietro Leemann	48
Andrea Rovatti / La rava e la fava / Clarissa Barcovich	50
Stefano Soddu / Zero Due / Cristian Fucciolo	52
topylabrys / Sophia's Restaurant, Hotel Enterprise / Otello Moser	54
Micaela Tornaghi / Ozio e Vizio / Moreno Nesi	56
Michele Tria / Hotel Ristorante L'approdo / Mattia Anselmi	58
Testo topylabrys	63
Testo Rolando Bellini	64
Appendice fotografica	66
Indice Generale	80