

In collaborazione con Affordable Art Fair, in occasione dell'Art Night Out del 18 marzo 2016, in alcuni ristoranti della città di Milano sarà proposto all'interno dei vari menù anche il **"Piatto d'Artista"**, ispirato ad una o più opere esposte nel Ristorante da un Artista.

Piatto d'Artista è un format ideato e sviluppato da Ornella Piluso, in arte topylabrys, per l'associazione *Arte da mangiare mangiare Arte*, con l'obiettivo di indagare il sapore dell'Arte attraverso un laboratorio arte-cibo-sapore che coinvolge due protagonisti: l'Artista e lo Chef.

Con il **Piatto d'Artista** gli ospiti dei ristoranti aderenti avranno la possibilità di percepire il "sapore" dell'opera d'arte esposta, gustando il piatto appositamente creato dallo chef.

Da 16 anni, infatti, *Arte da mangiare mangiare Arte* persevera nella sua ricerca, impegnata a scoprire le relazioni intercorrenti tra Arte e Cibo. Piatto Solidale d'Artista si configura come una vera e propria "ricerca di laboratorio" fra l'artista - depositario di propri originali codici creativi - e lo chef, impegnato in cucina a tradurli in termini di sapori.

I RISTORANTI E GLI ARTISTI COINVOLTI:

Ristorante **Acanto** dell'Hotel Principe di Savoia Dorchester Collection, Piazza della Repubblica 17 – 20124 Milano Tel. 02/62302026, dove lo Chef **Alessandro Buffolino** interpreterà il sapore dell'opera d'arte di **topylabrys**.

Trattoria **Casa Fontana 23 Risotti**, Piazza Carbonari, 5 – 20135 Milano Tel. 02/6704710, dove lo Chef **Roberto Fontana** interpreterà il sapore dell'opera d'arte di **Isa Lavi Giacconi**.

Ristoranti **Don Carlos** e **Caruso** del Grand Hotel et de Milan, Via Alessandro Manzoni 29 – 20121 Milano Tel. 02/72314640, dove lo Chef **Mauro Moia** interpreterà il sapore di **Studio Pace10**.

nhow Milano Restaurant dell'Hotel Nhow Milano, Via Tortona 35 – 20144 Milano Tel. 02/4898861, dove lo Chef **Luca Molteni** interpreterà il sapore dell'opera d'arte di **Francesco Granducato**.

Ristorante **La Terrazza di Via Palestro**, Via Palestro 2 – 20121 Milano Tel. 02/76028316, dove lo Chef **Stefano Piccinini** interpreterà il sapore dell'opera d'arte di **Isa Locatelli**.

Piatto d'Artista è un progetto patrocinato da:



realizzato in collaborazione con:



ART NIGHT OUT

Art Night Out è una maratona che si svolgerà venerdì 18 marzo 2016, dalle ore 19.00 alle ore 24.00, alla scoperta (o riscoperta) di quello che la città può offrire, una rete di oltre 60 "luoghi" – gallerie, atelier di design e studi d'artista – che sono spesso al di fuori dei circuiti tradizionali dove far conoscere anche la produzione delle opere d'arte.

Arte da mangiare mangiare Arte, storica associazione milanese, è ora anche un Movimento:

Scopri i nostri format e i nostri appuntamenti su:
www.artedamangiare.it

info@artedamangiare.it, Tel. 02 39843575

Arte da mangiare mangiare Arte in collaborazione con Affordable Art Fair
presenta:

XVIª Edizione Piatto d'Artista
18 marzo 2016, Art Night Out

...percepire l'Arte attraverso il suo Sapore...

RISTORANTE ACANTO

Dal 18 marzo al 17 aprile 2016

**lo Chef Alessandro Buffolino interpreta
il gusto dell'opera d'arte di topylabrys**



Crème brulée di scampi

Alessandro Buffolino



Crème brulée di scampi con lingua di vitello e schiuma al caffè.

Il Sapore dell'opera d'Arte:

Il sapore del mare.

Il piatto ricorda nella forma a coppa non stabile su un ripiano, la chiglia di una nave in mezzo al mare.

Così come i pescatori, cullati dalle onde, hanno inventato sulle barche "il pesce all'acqua pazza" io ho pensato di inserire lo scampo.

Il piatto dalla forma e materiali quasi "primitivi" mi ha ispirato ad inserire un cibo considerato povero come la lingua.

Infine, il "becco" che ricorda una tazzina, ha ispirato l'aggiunta del caffè.

Basculando

topylabrys



La scelta di lasciare in uno stato di totale incertezza l'oggetto contenitore è voluta, in quanto il movimento induce ad una rappresentazione di continuo e possibile sbilanciamento che vuole dare allo chef un input non scontato...

L'altalena mento della *ciotola-opera d'arte* potrà essere interpretato come stimolo anche da chi gusterà il piatto.

Il gioco e il colloquio fra forma e sapore è alla base di un dialogo intimo fra Design e Cibo.

Libertà da parte dello chef di adeguare consistenze interessanti o provocatorie al gioco che vogliamo creare a tavola, giocare nella mezza palla!

Contatti dell'artista:

<http://www.artedamangiare.it/artista.aspx?a=186>

topylabrys@gmail.com

Tel. +39 3923998216