



Verso Expo 2015



XIII Edizione Piatto Solidale d'Artista 4 maggio / 4 luglio 2013

Con il Patrocinio di:



Provincia
di Milano

Milano



Comune
di Milano



In collaborazione con:



MilanoDepur
Società per Azioni



www.artedamangiare.it

info@artedamangiare.it

tel. +39 02.54122521

Arte da mangiare mangiare Arte

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

Si ringrazia il Consiglio di Arte da mangiare mangiare Arte:

Presidente: Mario Bedussi

Consiglieri: Athos Collura, Stefania Dameri, Vincenzo de Vera, Alfredo Ferretti, Ornella Piluso.

La segreteria organizzativa:

Monica Scardecchia, Alessia Prina, Marina Martellato, Stefano Valera

Comunicazione & PR: Stefano Valera

La Società Umanitaria

Arte da mangiare mangiare Arte, con i Ristoranti aderenti al progetto della XIII Edizione di *Piatto Solidale d'Artista*, lavora anche per il sociale, riconoscendo un piccolo contributo su ogni Piatto d'Artista venduto a Pane Quotidiano, storica onlus milanese fondata nel 1898.

Piatto Solidale d'Artista

Primissima edizione presso il ristorante Franco Rossi di Bologna, un po' per gioco.

Il Piatto d'Artista è stato concepito per mettere in contatto il mondo dell'Arte con il mondo dell'alimentazione.

Gli Chef usano la “materia cibo” per nutrire il corpo, gli Artisti usano la “materia” e “non materia” per nutrire la mente, ad altri livelli e con altri contenuti, ma sia lo Chef che l'Artista seguono un unico obiettivo: la Nutrizione, atto magico.

Questo format è sbarcato per tre anni anche a New York: prima nel 2000 e successivamente nel 2001 e 2002 a ricordo della tragedia della caduta delle Torri. Queste edizioni furono curate da Chiara Carfi e Tiziana Tronci.

Il progetto con i suoi successivi sviluppi ha interessato essenzialmente Milano e dintorni, ma in questi ultimi anni in visione di EXPO 2015 si è esteso oltre i confini regionali. Nel tempo molti hanno imitato questo format, ma l'esperienza ormai acquisita da alcuni Artisti e Chef, aderenti da diverse edizioni al progetto, fanno del Piatto d'Artista di Arte da mangiare mangiare Arte un fatto consolidato in cui all'opera d'Arte viene aggiunto il Sapore!

L'iniziativa di usare l'esperienza artistica e dell'alimentazione per ricavarne anche un motivo di aiuto sociale è venuta qualche anno fa, poiché l'associazione Arte da mangiare mangiare Arte, che da 18 anni ha la sede presso la Società Umanitaria di Milano, per statuto promuove l'accoglienza e l'opportunità per coloro che desiderano sviluppare attività di ricerca nel campo della creatività, dunque *Piatto Solidale d'Artista*.

Ornella Piluso in arte topylabrys

Piatto Solidale d'Artista 2013

Un laboratorio arte-cibo con due protagonisti: l'Artista e lo Chef

Sulla strada affollata che porta a EXPO 2015, Arte da mangiare mangiare Arte persevera nella sua ricerca, impegnata a scoprire le relazioni intercorrenti tra Arte e Cibo. Quello che è stato finora, storicamente, un semplice incontro in apparenza occasionale, fra due mondi (Arte e Alimentazione) nelle sale dei locali coinvolti, sta diventando ora 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 colori, aromi e sapori.

In questo modo gli ospiti dei ristoranti avranno la possibilità di percepire il "sapore" dell'arte: di un quadro o di una scultura, di un'installazione o di una performance, grazie a una sorta di "proiezione ortogonale" delle opere d'arte nel *Piatto Solidale d'Artista* ideato dallo chef: una testimonianza di ricerca seria e professionale, svolta ai massimi livelli di rigore e passione, a consacrare il trionfo del "made in Italy" in entrambi gli ambiti d'eccellenza, quello artistico e quello gastronomico.

Quest'anno un euro per ogni *Piatto Solidale d'Artista* consumato presso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa verrà devoluto alla onlus Pane Quotidiano.

La durata della manifestazione è stabilita dal 4 maggio al 4 luglio 2013.

Così - dopo dodici anni di esperienze e sperimentazioni in vari locali cittadini - Arte da mangiare mangiare Arte si riconferma in un ruolo culturale d'avanguardia, in vista di EXPO 2015, percorrendo con originalità e determinazione una strada nuova nella storia dei millenari rapporti tra Arte e Cibo.

Stefano Valera

Bello e il Buono del Cibo, con un pizzico di high tech.

Una moda che non vacilla e ha seguaci sempre più numerosi e agguerriti è quella, consolatoria, di mettersi ai fornelli, con il Cibo che sembra ormai proiettato verso il ruolo di protagonista assoluto delle nostre giornate, complici giornali, tv e web che hanno di fatto reso la cucina il locale più trendy della casa.

Siamo ormai arrivati al punto che non ci basta più che il Cibo sia buono. Deve anche essere bello, gratificante e coinvolgente perché si possa gustarlo con tutti e cinque i sensi, quasi accarezzandolo mentre ci lasciamo sedurre dal suo aroma, senza stancarci di mangiarlo con gli occhi fino al momento clou in cui il suo sapore completerà finalmente questa deliziosa gamma di emozioni.

Un'esperienza sensoriale ogni volta diversa che però esige di essere condivisa per esprimersi al meglio. Ecco perché cucinare per gli amici la collaudata specialità di famiglia o tentare di riprodurre la ricetta spettacolare vista in tv possono diventare una intrigante avventura. E ben vengano il supporto di internet e del tablet, per tenere sott'occhio gli ingredienti e l'immagine del piatto dei desideri, e l'aiuto del microonde e dei vari moderni aggeggi elettrici da far lavorare come commis di cucina.

Ma sarebbe ancora meglio, quando si può, affidarsi a chi del bello e del buono ha fatto la propria ragione di vita. Come gli Chef, che usano, piatti, mestoli e tegami per creare con il cibo piccoli capolavori, per forza di cose effimeri ma ugualmente indimenticabili. E come i Pittori e gli Scultori, che con colori, pennello e scalpello creano un altro tipo di capolavori destinati, questi, a durare nel tempo. Opere gastronomiche e opere artistiche, diverse nella sostanza ma non molto dissimili nel concetto e inevitabilmente destinate a incontrarsi.

E chi poteva dare corpo a un incontro così ghiotto se non Ornella Piluso (in arte topylabrys). Eclettica artista e fondatrice di Arte da mangiare mangiare Arte, in tutti questi anni topylabrys ha portato avanti con passione e costante tenacia un'idea, una intuizione che ha generosamente condiviso e regalato a tutti coloro che vivono l'arte come bellezza che arricchisce la vita.

Ecco, dunque, che l'intrigante abbinamento che nelle passate edizioni ha visto un felice connubio tra Arte e Cibo, quest'anno si è trasformato in una straordinaria collaborazione fianco a fianco tra Artisti e Chef, ognuno dei quali ha attinto ispirazione dall'altro per creare ciascuno a modo proprio quei capolavori che fino ad oggi avevano percorso strade parallele senza però incrociarsi veramente.

I risultati sono straordinari. I quadri e le sculture realizzati per questo evento sono come sempre di notevole livello artistico. E gli Chef sono riusciti a riprodurre quadri e sculture altrettanto artisticamente con ingredienti soliti e insoliti e tecniche tradizionali abbinate ad altre innovative. Ma la creazione dello Chef è purtroppo effimera e, di nuovo purtroppo, sarà solo uno il fortunato possessore dell'opera dell'Artista.

Tuttavia, e questa volta per fortuna, oltre alle emozioni lasciateci da Chef e Artisti, rimane questo "Diario" che raccoglie una testimonianza dell'edizione 2013 del Piatto solidale d'Artista, diligentemente curata da Stefano Valera, aiuto prezioso per mantenere intatto nel tempo il ricordo di una manifestazione così coinvolgente. Un Diario da conservare con cura e sfogliare spesso, in attesa che topylabrys e Arte da mangiare mangiare Arte ci regalino altre, indimenticabili esperienze.

Enza Bettelli

RAVIOLI DI ZUCCA



La Torretta – S.S. dei Giovi, frazione Osteriette – Giovenzano, Vellezzo Bellini (PV)

Ravioli di zucca con crema di capra e polvere di liquirizia.

FUOCO DI ZUCCA



Silvia Abbiezzi

olio su tela
cm 80 x 80
2001

Fiammeggiante dipinto realizzato con un'ottima tecnica pittorica, che suggerisce il movimento della zucca attraverso pennellate veloci e guizzanti. Esposto nel 2001 a Villa Porta Bozzolo, Casalzuigno (VA) nella collettiva *Zucche in carrozza* a cura del F.A.L, appartiene al periodo ritrattistico di vaga ispirazione "Vangoghiana" in cui l'Abbiezzi si confronta con soggetti figurativi, come volti e nature morte, isolati e ingigantiti sulla tela.

INCOGNITA DEGLI ELEMENTI



Caruso e Don Carlos – Grand Hotel et de Milan – Via Manzoni 29, 20121 Milano
Chef: Angelo Gangemi

Il Piatto abbinato all'opera di Alessandra Angelini nasce dalla volontà dello chef Angelo Gangemi di realizzare forme simili all'opera stessa, sfruttando elementi naturali con forme imprevedibili.

La composizione è realizzata con mousse allo yogurt e frutti di bosco e salsa di fragole posizionati all'interno di una sfera di zucchero.

Il tutto è stato appoggiato su sassi di carbone nero dolce.

SOGNI CURVI DUE



Alessandra Angelini

metacrilato e vivak termoformati a mano,
interventi a stampa pittorici su foglia oro e pietra
2009

“Come si curva un sogno? Una sfera, elemento chiuso, che si dipana nello spazio grazie all'estrema duttilità del materiale, è un sogno curvo... la curvatura dei nostri desideri.”

Alessandra Angelini

SPIEDINO DI MELANZANE



Ristorante 'L Birichin – Via Monti, 16/A Torino
Chef: Nicola Batavia

L'abbinamento del piatto è stato fatto sulla funzione dei colori e dell'espressione dell'opera, colori intensi che ricordano l'autunno e l'inverno.

Ho utilizzato una verdura-base: la melanzana.

L'ho creata a spiedino dopo averla cotta sottovuoto ed abbinata poi con verdure e code di gamberi.

Ho dato alla verdura un sapore concentrato attraverso l'utilizzo di spezie.

Il piatto è stato presentato su una piastrella in abbinamento ai suoi colori.

Il piatto da me realizzato ricorda la terra e la nostra tradizione.

Nicola Batavia

POMO D'ORO



Sebastiano Balbo

Fa parte di una serie intitolata *OPERE MORTE PER DAVVERO*: il soggetto, in questo caso il pomodoro, un pomodoro vero, è stato posato sulla tela già preparata e dimenticato (in buona sostanza lasciato seccare, marcire, ammuffire, ecc.). Mesi dopo, quando il tempo ha finito il suo lavoro, ho fissato e corretto esteticamente il risultato... quasi una ricetta di cucina popolare.

In sintesi ho pensato che sarebbe stato interessante ispirarmi io allo Chef prima che avvenisse il contrario.

Sebastiano Balbo

MERLUZZO NERO



Buongusto – Via Caminadella 2, 20123 Milano
Chef: Marco Ambrosino

Merluzzo nero cotto in olio a 70°
maionese al nero di seppia
rapa bianca al rosso
olio al cetriolo bruciato

INCHIOSTRO DI MARE



Clara Bartolini

Quello che ho voluto esprimere è un effetto segnico, essenziale e contraddittorio come il mare con le sue onde, perché è il pesce il protagonista di quest'opera. Onde rilievi e contrasti. Il bianco del piatto il nero di seppia. E della seppia sono i ghirigori nel mare, un filo che si dipana e si avvolge, scrive come la seppia col suo inchiostro un discorso sommerso misterioso e magico. Questo mi ha ispirato il piatto dello chef Marco Ambrosino.

Clara Bartolini

GUANCIALE DI VITELLO IN CROSTA



Ristorante Fracia – Località Fracia, Via Nazionale, 15/B Teglio (SO)
Chef: Luca Cantoni

“Guanciale di vitello in crosta” è il piatto che lo chef Luca Cantoni ha abbinato all’opera di Donatella Baruzzi. Si tratta di guanciale di vitello cucinato in crosta di erbe e crema di patate con una cialda di mais infilzata nella carne proprio come una lancia da guerriero. Il piatto ha il sapore della genuinità delle materie prime valtellinesi, per un’esperienza di gusto “al di sopra di ogni sospetto”.

IL GUARDIANO DELLA VIGNA



Donatella Baruzzi

L'opera di Donatella Baruzzi consiste in uno dei suoi "totem": *Il guardiano della vigna*. Non si tratta di una scelta casuale: oggi abbiamo bisogno tutti di proteggere il nostro "raccolto" dai ladri, come nell'800. Ci sono in giro troppe facce poco raccomandabili, persone che indossando divise ufficiali mettono le mani nelle nostre tasche, per sottrarci quanto abbiamo prodotto con tanta fatica. Affidiamoci allora all'onestà del *guardiano* d'altri tempi e chiediamogli di colpire con la sua lancia i disonesti e gli arraffoni che popolano le nostre "vigne".

Stefano Valera

SPAGHETTI ALLA CHITARRA



Prima Donna Restaurant – Hotel Milano Scala – Via dell’Orso 7, 20121 Milano
Chef: Davide Cimmino

Ingredienti:

Spaghetti chitarra, pomodorini pachino, aglio, olio d'oliva rigorosamente Nocellara del Belice, pistacchi di Bronte, mandorle d'Avola, bottarga di muggine intera o grattugiata.

Procedimento:

Soffriggere olio, aglio e pomodorini. Grattugiare un po' di bottarga per insaporire la salsa. Aggiungere i pistacchi e le mandorle, tritate molto grossolanamente.

Servire, se possibile, in un piatto di terracotta con una grattugiata di bottarga.

Per comporre il piatto c'è voluto veramente poco, io e Giosi ci siamo trovati subito... stesse idee che hanno permesso di creare il quadro in un batter d'occhio, colori, sfondo, elementi e luci venivano spennellati sulla tela nello stesso momento in cui la pasta e salsa si cucinavano.

La contaminazione siciliana del piatto deriva dall'influenza di mia suocera, siciliana DOC, da cui prendo spunto ogni volta che posso. La materia prima fa il 70 % del piatto ma l'accostamento dei componenti è frutto dell'esperienza che ho immagazzinato negli anni. Questa collaborazione non solo ha accresciuto il mio bagaglio culturale ma ha anche dato la possibilità di accostare 2 mondi, quello dell'arte pittorica e quello dell'arte culinaria, apparentemente lontani ma realmente così vicini.

Davide Cimmino

SPAGHETTI ALLA CHITARRA



Giosi Beretta

olio su tela
cm 80 x 120

Il genere surreale entra in tavola. Una composizione di strumenti musicali adagiati su un piano verticale, dove appare anche una pendola a regolare la cottura con i suoi minuti precisi. Una chitarra rossa con fili bianchi rappresenta la sintesi tra pasta e pomodori.

RISOTTO A L'AIL



Casa Fontana - 23 Risotti – Piazza Carbonari 5, 20125 Milano
Chef: Roberto Fontana

“Risotto à l’ail?” dice stupito il compito signore francese che sta commentando con Andrea, l’ineffabile e professionale uomo di sala della Trattoria Casa Fontana, il menu dei 23 Risotti.

La concomitante fiera richiama a Milano ospiti da tutta Europa, e non solo, e quindi non è un’eccezione avere seduto ad un tavolo anche questo interessante signore francese.

Ma l’esclamazione di Monsieur Jacques (lo chiameremo così) ha attirato l’attenzione del tavolo vicino, dove il signor Roberto Fontana, benemerito titolare del famoso locale, sta discorrendo davanti a due calici di buon vino rosso con l’amico pittore Massimo Bini.

“Risotto à l’ail? Parbleu!” e le labbra incarnate in un sottile compiacimento, vicino quasi ad un sorriso, danno colore ad un viso fino ad un attimo prima un po’ spento.

MONSIEUR JACQUES



Massimo Bini

In genere si parla di intenso scambio di sguardi quando si commenta un fugace incontro tra innamorati, ma in questo caso l'intenso scambio di sguardi riguarda i due amici Roberto e Massimo dopo che hanno osservato l'estasi del vicino di tavolo...

Il risotto all'aglio ("ottimo, ma poco capito" recita il menu) viene servito al sempre più compiaciuto Monsieur Jacques e ventiquattro ore dopo il pittore Massimo Bini riarca la soglia dei "23 Risotti" con un dipinto sotto braccio: ritrae un signore di età non ben definita, che indossa un abito di taglia non aggiornata, ora un po' troppo larga, con un viso espressivo, reduce – così noi sappiamo – da una inenarrabile esperienza di squisita cucina: un incontro sublime con il Risotto all'Aglio di Casa Fontana.

Bon appetit, mon ami!

Massimo Bini e Roberto Fontana

TAGLIATA DI MANZO AL COLTELLO



**Exe Restaurant – Atahotels Executive – Via Don Luigi Sturzo 45, 20154 Milano
Chef: Giancarlo Negretti**

Tagliata di manzo al coltello con pomodorini e griglia cristallizzata di aceto balsamico.
Ispirato a “Anima trafitta” di Elisabetta Bosisio.

La tagliata di Manzo al coltello è condita con solo olio extravergine d’oliva, pepe nero e sale.

A contorno: fettine di bufala cosparsa di olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea e cetrioli tritati, salsa alla senape con chicchi di pepe rosa, disposti artisticamente nel piatto.

Sul piatto una “griglia” cristallizzata di aceto balsamico.

ANIMA TRAFITTA



Elisabetta Bosisio

tecnica mista su tela di iuta
cm 100x100

Anima trafitta, nel filone dell'ormai consolidata tradizione "astratta" italiana, esprime – grazie al suo acceso cromatismo e alla raffinatezza "povera" dei materiali utilizzati – l'originalità creativa istintuale dell'Artista, al di fuori di ogni schema. Lo Chef dell' Exe Giancarlo Negretti, non a caso, ha individuato nella scelta della carne "cruda" tagliata al coltello, quale ingrediente principale del "Piatto", il senso profondo di uno strazio primitivo e lacerante dell'anima, che solo un geometrico tentativo di presentazione nel piatto può riuscire a "controllare" razionalmente, almeno in parte, riscattandolo sulla tela.

CARNI SECONDO TRADIZIONE



Trattoria La Gallina Golosa – via Roma, 76 Gaggiano (MI)
Chef: Mario Ciceri

Il piatto è composto dall'elaborazione di carni preparate secondo un'antica tradizione lombarda come è il filone di ricerca gastronomica del locale.



Marcello Bruognolo

Allo chef Mario Ciceri è piaciuta una mia opera eseguita con i colori - terra: un quadro astratto che rappresenta tempo e spazio, ritmi diversi e contrasto di proporzioni. Ho quindi realizzato dei piatti ceramcati dipinti che ispirandosi al quadro suddetto fungono d'appoggio al cibo sia cromaticamente che creando una profondità tridimensionale.

Marcello Bruognolo

ABBRACCIO YING & YANG



El Brellin – Vicolo dei lavandai 14, 20144 Milano
Chef: Alessandro Rimoldi

Lo Chef Alessandro Rimoldi ha ideato per il Piatto Solidale d'Artista di quest'anno un piatto unico chiamato *Abbraccio-Ying&Yang*: si tratta di una *bisque* di gamberi con fregola sarda, abbinata a una seppia cotta nel suo nero, ricoperta di bianchetti al vapore.

Il piatto è scaturito in stretta relazione alla ricerca artistica propria di Giovanni Canu, in stretta collaborazione quindi tra arte e alimentazione.



Giovanni Canu

All'interno del Ristorante milanese El Brellin Giovanni Canu ha realizzato una vera e propria piccola mostra con la presenza di nove opere:

- 1) **Elementi cosmici**: 5 piccole scatole acrilici, rame argilla espansa su tela, cm 30 x 30
- 2) **Percorso spaziale**: pannello trittico, acrilico, rame, lana, argilla espansa su tela
- 3) **Percorso spaziale**: pannello trittico, acrilico e argilla espansa su tela, cm 40 x 120
- 4) **Vortice ying e yang in rosso**: acrilico, argilla espansa su tela, cm 100 x 100
- 5) **Vortice ying e yang in nero**: acrilico, argilla espansa, cm 100 x 100
- 6) **Elemento cosmico**: ceramica, rame e filo di seta, cm 50 x 50
- 7) **Elemento sorgente**: argilla espansa su tela, cm 50 x 50
- 8) **Trio Elementi cosmici**: ceramica colorata
- 9) **Elementi cosmici**: su espositore, ceramica colorata

ROCCHETTI DI VENERE

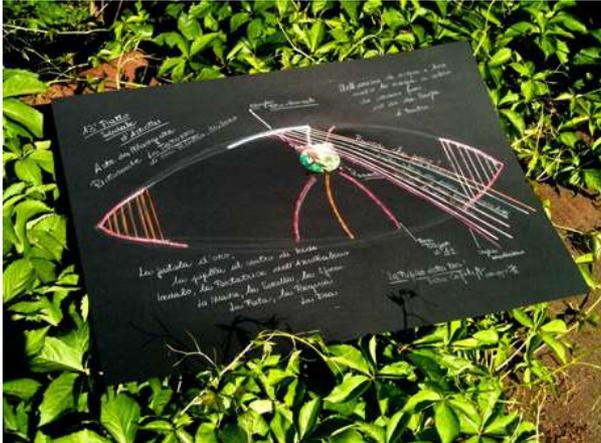


La Terrazza di Via Palestro - Via Palestro 2, 20121 Milano
Chef: Siro Della Morte

Come rocchetti sui quali in maniera perfetta il *phi-lo* si avvolge, così l'anima cilindrica dal sapore fresco e delicato si circonda accuratamente del riso della Dea dell'amore.

Un profumo naturale con un aroma fra il legno di sandalo e il pane appena sfornato ci ricorda l'Oriente.

LA PUPILLA DELLA DEA



Silvia Capiluppi

Ciglia come preghiere al vento per svelare la pupilla della Dea.
Una porta che si illumina su altre dimensioni.
Come serratura: una phi ricamata.

*Ricordi chi sono?
Vivo sospesa tra i mondi nella sfera dei colori rarefatti.
Questo è il mio regno, questa la mia dimora.
Nell'unione di acqua e luce mostro la magia a coloro, che cercano Fuori ciò che da sempre è Dentro.*

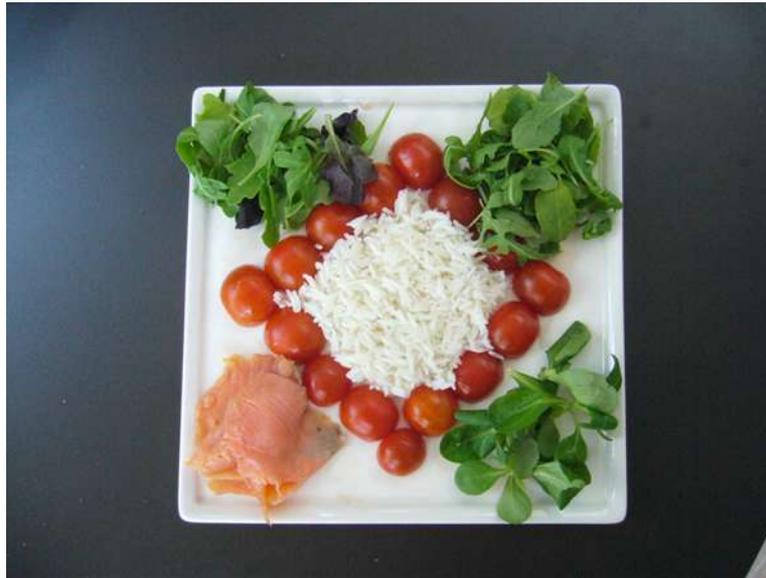
La Pentola d'oro; la pupilla al centro di Iside.

Indalo, la Portatrice dell'Arcobaleno.

*La Madre, la Sorella, la Sposa.
La Fata, la Regina.
La Dea.*

Silvia Capiluppi

PIATTO FRESCO



Green Restaurant – StarHotels E.ch.o, Viale Andrea Doria 4, 20124 Milano
Chef: Alessandro De Matteis

La forma centrale del piatto trova un riferimento preciso nella forma del quadrato. Un piatto fresco ma nello stesso tempo completo, con tutte le caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. Gli ingredienti sono: riso, salmone, songino, rucola, insalata verde, pomodorini.

Il tutto è stato disposto in modo da esaltarne i colori che rispecchiano il contrasto tra caldo e freddo presente nel quadro.

DIAFRAMMA



Carmine Caputo di Roccanova

acrilico e foglia d'oro su tela
cm 60 x 60
2013

L'opera presenta un quadrato al centro, la cui forma viene resa meno percepibile dall'inserimento di una forma triangolare composta da strisce colorate con differenti tonalità di rosso e giallo. Dalla parte opposta vi è una sequenza di strisce blu e verdi, colori freddi che si contrappongono a quelli caldi. Intorno vi sono differenti tonalità di grigio che rappresentano l'equilibrio. In alto a sinistra un elemento modulare con la foglia d'oro.

RISO CARNAROLI DEL BASSO PAVESE CON ZAFFERANO E I SUOI PISTILLI CON TURBANTE DI VERDURE ALL'AGRO



**Expo Restaurant – Domina Inn Milano Fiera - Via Don Orione 8/20,
20026 Novate Milanese (MI)
Chef: Matteo Nulli**

L'idea del risotto alla milanese nasce per due motivi: il primo perché l'opera dell'Artista ha come titolo *Sfamiamo il mondo* ed ha chiari riferimenti al riso e alle verdure che sono alimenti poveri e fondamentali per la nostra nutrizione, il secondo perché essendo noi una società che cerca di utilizzare i prodotti a km 0, tutti gli ingredienti per la realizzazione del piatto sono stati acquistati da aziende lombarde.

Matteo Nulli

SFAMIAMO IL MONDO



Daniela Dente AkA DaDe

Le libellule, come anche gli uccelli, nell'arte simboleggiano la rinascita: il globo terrestre all'interno di questa gabbia rinasce dopo essere stato nutrito. Alla base è posto del riso (alimento comune a tutti i 5 Continenti) di diverse qualità (naturale), gli elementi plastici richiamano diversi vegetali (zucchine, etc...). Tra gli elementi di nutrimento ho inserito anche una tavolozza di colori, un pennello e un libretto: questi servono a rappresentare la cultura, anch'essa nutrimento essenziale per l'evoluzione e per il progresso dell'umanità.

Daniela Dente AkA DaDe

MADRE TERRA



Joia – Via Panfilo Castaldi 18, 20124 Milano
Chef: Pietro Leemann

Soffice torta di carote, con le verdure più adatte e naturalmente dolci, in sorbetto e in mousse, crema inglese di semi di zucca.

MADRE TERRA



Annamaria Di Ciommo

Il corpo della Dea Madre volutamente esagerato in qualche parte, esprime differenti manifestazioni dell'intima Forza Divina. Nella DEA MADRE maltese è il bacino a essere messo in risalto:

DEA DELLA VITA.

La stilizzazione esprime la sacralità dell'opera. Le statuette del primo neolitico con le natiche a forma d'uovo forse illustrano la dimensione per la quale un essere umano diventa due: la gravidanza.

La celebrazione del parto ha un profondo significato. La vita umana incomincia nel Regno Acqueo di utero di donna, così per analogia la dea era la sorgente di tutta la vita: umana, vegetale e animale.

Essa regna su tutte le fonti d'acqua: laghi, fiumi, sorgenti, pozzi e nuvole di pioggia.

Anche in epoca storica pozzi, fonti, specchi d'acqua sono considerati luoghi sacri di guarigione, abitati da divinità femminili.

BRANZINO SALMONATO IN TEMPURA CON ARCOBALENO DI COLORI



**Ristorante La Corte – Franciacorta – Via S. Pancrazio, 41/49 – Palazzolo sull’Oglio (BS)
Chef: Aldo Chiari**

Dal punto di vista visivo, il piatto vuole ricalcare la visione dell'opera dell'Artista Paolo Facchinetti con i colori che si intersecano in un modo vivace e naturale ma, allo stesso tempo, pungente e aggressivo. Dal punto di vista delle sue diverse coesistenze e temperature, invece, il piatto vuole abbracciare la visione dell'opera anche in chiave gastronomica.



Paolo Facchinetti

"La pittura è la mia solitudine, ma soprattutto la mia salvezza, la mia libertà...."

Paolo Facchinetti

"Il segno distintivo sta tutto in queste lievi cromie sfumate, che si proiettano quasi casualmente sulla superficie dell'opera.

Alla base c'è il tempo e le tracce di *colore - non colore* che esso lascia.

Imbrigliati sulla superficie bidimensionale i gesti di Paolo Facchinetti tracciano campiture più o meno omogenee alla quali si sovrappongono frangenti. Attimi, pulviscoli, presenze di tempo messo a fuoco e cristallizzato in un contorno ben definito che risalta sul fondo gestuale e il più delle volte monocromatico...".

Anna Facchinetti

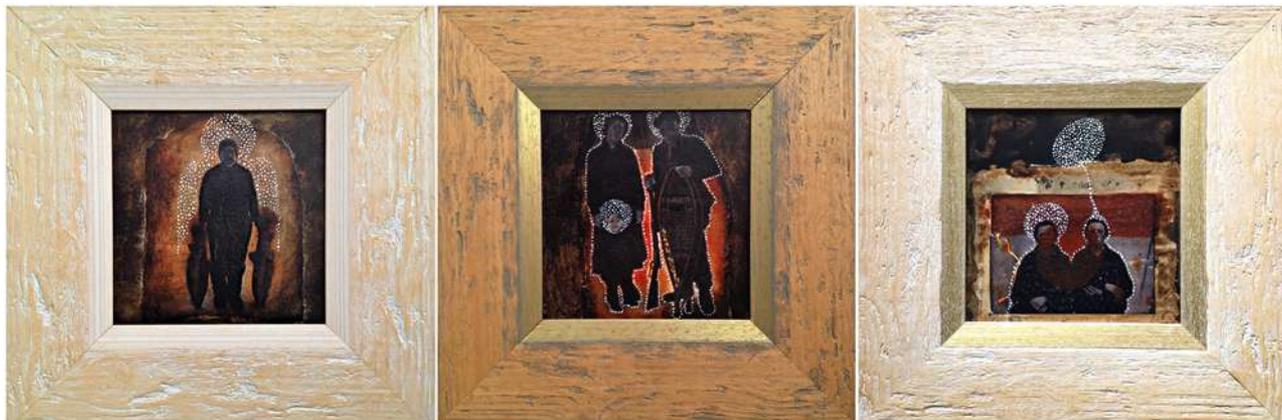
SPAGHETTO ARTIGIANALE AL NERO DI SEPPIA



Savoy – StarHotels Savoia Excelsior – Riva del Mandracchio 4, Trieste
Chef: Andrea Stoppari

Spaghetto artigianale al nero di seppia con pane croccante di Duino ai due peperoni.

TUTTO QUELLO CHE RESTA NEL BUIO DELLA STANZA



Simona Fedele

-Small Size- Serie
tecnica mista su tavola
Trittico: cm 25 x 25 ciascuno
2012

“Per questa serie di piccoli dipinti l'idea di partenza è nata da un vecchio negozio di LP dove i dischi si vendevano tutti accostati, tenuti in piedi in scaffali, di modo da avere la possibilità di “sfogliarli”.

Ho ripreso questa idea per la mia opera: volevo che questa serie avesse tutta lo stesso formato, infilata in scatole e possibile da sfogliare/guardare proprio alla maniera dei vecchi LP. Inoltre la serie è unica nel suo genere per quanto riguarda la mia pittura, perché io solitamente dipingo (nasco e lavoro come ritrattista), mentre qui, grazie al ritrovamento in una vecchia soffitta di foto e documenti antichi che percorrevano la storia di generazioni di una famiglia, ho potuto lavorare su questo materiale creandone una vasta serie.

In definitiva sono tecniche miste su legno: colore ad olio, stucco, fiamma ossidrica, carbone in polvere e chi più ne ha più ne metta!”

Simona Fedele

SPAGHETTI PRIMAVERA



Antica Trattoria Monluè – Via Monluè 75, 20138 Milano
Chef: Emilia Lomazzo

Ingredienti:

Spaghetti integrali (fonte di fibre naturali)
Porro
Verdure di stagione (carciofi, piselli, fave, asparagi, etc..)
Germogli e aromi
Olio extra vergine d'oliva
Sale q.b.

Procedimento:

Cuocere la pasta (n.b. Lasciare indietro di 3 min. Per terminare la cottura in padella)
Soffriggere il porro
Aggiungere le verdure di stagione
Scolare lo spaghetti e mantecarlo con le verdure
Impiattare e decorare il piatto con i germogli e aromi vari

OMAGGIO AD ARCIMBOLDO



Alessandra Finzi

Opera digitale su alluminio
cm 76 x 76
2011

Elementi: acqua, terra, aria e fuoco. Gli elementi che costituiscono l'opera: fondo terra umida; cristalli trasmettitori di energia che delineano il volto, mentre quelli neri di tormalina formano le pupille degli occhi, specchio dell'anima; corallo (terzo occhio) e cipolle di Tropea, ravvivate dalla terra bagnata; il fuoco del sole con semi di zucca; i capelli sono fiori e le sopracciglia cortecce di palma.

Dalla preparazione alla realizzazione: i colori e gli elementi della terra e dell'energia, presenti nel lavoro di Alessandra Finzi *Omaggio ad Arcimboldo*, vengono tradotti ed esaltati dal piatto preparato, sia nella scelta dei componenti che nell'impatto estetico.

PESCA MELBA IN NHOW STYLE



Ristorante nhow – nhow Hotel – Via Tortona 35, 20144 Milano
Chef: Luca Molteni

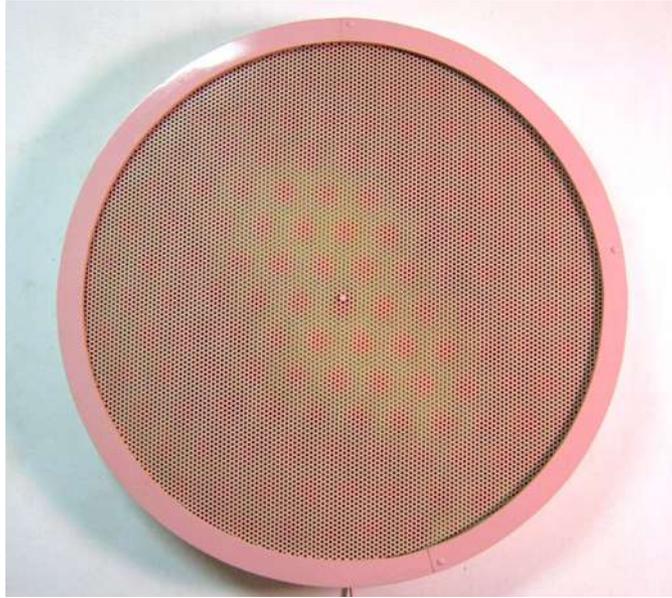
Lo chef Luca Molteni condivide con l'artista Claudio Greco il desiderio di voler far provare esperienze percettive e sensoriali inaspettate.

Con un gioco di colori e consistenze si attraversano sensazioni differenti e si svelano i livelli di una Pesca Melba che sorprende man mano che in bocca si sciolgono percezioni nuove.

La pesca, marinata in uno sciroppo di spezie indiane, incontra il gelato alla vaniglia, una soffice spuma al mascarpone, purea di lamponi, lamponi disidratati, croccante alle mandorle e fiori eduli.

Gli ingredienti della celebre ricetta, destrutturati sul piatto, si incontrano in bocca secondo combinazioni tutte da provare.

PSYCO PINK CIRCLE



Claudio Greco

“Nutro notevole interesse nell’utilizzo dei vari materiali, tradizionali, di riciclo e di uso comune e con particolare considerazione per l’elemento ferro, con cui ho familiarizzato diversi anni come fabbro. Penso all’artista come ad un alchimista che non fa nulla di che se non mescolare ed assemblare gli elementi già esistenti intorno a sé, dargli nuova vita ed un nuovo senso artistico, cercando di preservare l’arte che già si trova in essi. Ritengo sia molto importante l’uso di colori, di luci colorate in alcune opere, o anche la valorizzazione dei colori dei materiali stessi o le scale cromatiche di alcune serie di oggetti. Un’importante riflessione nel mio lavoro è la diversità e uguaglianza di alcuni oggetti che valorizzano e celebrano il senso artistico della natura di questi, facendo riflettere su come davvero l’arte sia già intorno a noi e come stia all’artista scovare queste realtà nascoste e trasformarle in prodotto artistico”.

Claudio Greco

DOMINANTE



Antico Albergo Limoto – Via Dante 18, Limoto di Pioltello (MI)
Chef: Giuseppe Bianchi

Lo Chef Carlo Bianchi ha deciso di abbinare all'opera di Isa Locatelli, *Dominante*, un vero e proprio menù, servito su un grande piatto da portata sul quale sono state disposte le pietanze contenute in piatti più piccoli.

I piatti da lui cucinati sono:

- antipasto: insalata di mare tiepida con zucchine
- primo piatto: tagliolini con gamberi, zucchine e fiori di zucca
- secondo piatto: tagliata di salmone selvaggio su letto di rucola
- dolce: tiramisù alle fragole

DOMINANTE



Isa Locatelli

Nel ristorante Antico Albergo lo Chef Giuseppe Bianchi e l'Artista Isa Locatelli con grande abilità e fantasia hanno creato *DOMINANTE*.

Figure che dialogano tra loro, alludendo un legame intimo, delicato... e una danza in sordina, sorregge il ritmo della composizione.

Lirismo e musicalità nella forma e nell'armonia.

Due opere da assaporare, perché l'arte si gusta anche attraverso il sapore.

SORBETTO DI SEDANO SU INFUSIONE DI MANGO, ARANCE E ZENZERO



Unico – Grattacielo WJC 20° piano – Viale Achille Papa 30, 20149 Milano
Chef: Fabio Baldassarre

Per il sorbetto: 600ml di succo di sedano (centrifugato), 180gr di miele, stabilizzante.
Per l'infusione: 1 mango, 2 arance, mezza radice di zenzero, qualche cucchiaino di sciroppo di zucchero.
Per la gelatina: 1 dl di traminer aromatico, 60ml di acqua, 2 cucchiaini di miele millefiori, 4 gr di colla di pesce. Per lo zucchero filato: zucchero semolato.

Spremere le arance e aggiungere al loro succo lo zenzero tagliato a fettine e una parte della polpa di mango, frullata, fino a comporre un purè. Lasciare marinare per almeno un'ora o due. Per il sorbetto: aggiungere al succo di sedano un po' di sciroppo di zucchero e, se si prepara con la macchina del gelato, l'addensante. Per la gelatina: ridurre, fino alla metà del volume, un decilitro di traminer aromatico poi aggiungere un cucchiaino o due di miele millefiori e un paio di fogli di colla di pesce. Riscaldare il miele con l'acqua in un tegame e sciogliervi i fogli di gelatina precedentemente ammorbiditi in acqua fredda. Togliere dal fuoco, aggiungere il Traminer e versare in una teglia da riporre in frigorifero per far rapprendere la gelatina. A parte preparare un po' di zucchero filato, con l'apposita macchina.

Tagliare il mango e ottenere una dadolata. Impiattare: sistemare in un piatto fondo la dadolata di mango insieme alla gelatina di traminer, tagliata a cubetti. Sopra appoggiare la pallina di sorbetto e terminare con una "nuvola" di zucchero filato. Riempire un bricco con l'infusione di mango, arance e zenzero e, davanti al commensale, versarlo leggermente sullo zucchero filato, dissolvendo la nuvola.

TI SO LIBERA E LEGGERA



Gianni Ettore Andrea Marussi

*Ti so libera e leggera
trait d'union
tra la terra e il cielo
A te la mia anima
si rivolge*

“La pittura o poesia, intese come modelli tradizionali di espressione, logorati dall’impatto con le nuove tecnologie che modificano radicalmente il modo di comunicare, ritrovano nella scrittura come segno, quasi un elemento unificante e catartico, pur assumendo valenze autonome. Viene suggerito quasi un alfabeto mentale che, prescindendo dall’aspetto estetico-pittorico, ingloba la più estesa gamma di simboli e matrici, senza mai escludere l’uso della materia e rivendicando pur sempre l’indirizzo creativo, espresso nella poetica del segno.”

Gianni Ettore Andrea Marussi

RAVIOLI LUNGHY CON “U TUCCU”



Ristorante Palazzo Salsole – Piazza Concezione 1, Sassello (SV)
Chef: Daria Ferrando

E' il ricordo della festa, delle ricorrenze quello che torna alla mente quando penso ai ravioli; quelli classici, tipici delle nostre zone, al confine tra Liguria e Piemonte, con il ripieno di verdure e carne che coinvolgeva l'intera famiglia nella preparazione. Disposti a cerchio intorno al tavolo, la nonna, la mamma, le zie ed i bambini ognuno con un compito preciso e metodico.

La ricetta dei ravioli lunghi che propongo in abbinamento alle opere del Maestro Matsujama è invece particolare, meno conosciuta e più legata alle tradizioni della cucina genovese.

Gli ingredienti sono gli stessi: farina, uova, verdure e carne, ma la lavorazione prevede di assemblare quanto necessario con la pasta che diventa sfumata dei colori delle verdure, delle uova, della farina, di ogni componente come gli acquarelli in un quadro.

Una ricetta della tradizione più antica e della necessità, quando anche una modesta quantità di materia prima e di impasto non andava dispersa e sprecata ma riassemblata e lavorata, idealmente quasi all'infinito perché la materia non si esaurisce, anche se ormai non più percettibile ai sensi.

SHIN - ON: SUONI



Shuhei Matsuyama

“Sin dall’inizio, quando ho dovuto spiegare il significato di Shin-On, ho sempre detto che è una sorta di grido del cuore, un’espressione in sintonia con il sé”.

Shuhei Matsuyama

I suoi quadri piccoli circolari si ispirano alle teorie di Kandinsky, ma rivelano anche un profondo collegamento con le modalità espressive della cultura orientale. Partendo da un’intuizione filosofica, Matsuyama dipinge lo *Shin-on*, ovvero il suono delle cose, quella musica che le origina e le esprime.

Tutto secondo l’artista giapponese è Shin-on, suono: la sua pittura è la materializzazione visibile di quest’idea. L’eco dei suoi quadri rimanda a una sonorità interiore e individuale.

Nel suo progetto chiunque possieda un suo Shin-on fa parte di un network virtuale, che collega per sempre chi lo detiene all’interno di un cerchio ideale sulla superficie della Terra.

RISO IN MOVIMENTO



Ristorante Charlie 1983 – via Pisano Dossi 28/30, Albairate (MI)
Chef: Daniele Picelli e Marika Prina

Un classico risotto alla parmigiana, mantecato con una spadellata di cubi di seppia e le sue uova. Abbiamo riempito un bicchiere a forma cilindrica con il risotto, su un piatto rettangolare bianco senza bordi nella parte sinistra abbiamo messo un cucchiaino da caffè contenente una salsa creata con salsa di pomodoro fresco e nero di seppia, successivamente frullata, poi passata al colino cinese. Quindi abbiamo girato sottosopra il bicchiere al centro del piatto ed effettuato un “movimento” da sinistra verso destra come a tagliare la tela.

Daniele Picelli e Marika Prina



Pierluigi Meda

L'opera, scelta insieme agli Chef Lele e Marika del ristorante Charlie 1983, fa parte di una serie di lavori realizzati in collaborazione con la ditta Pressoplast di Magenta.

Dipinta con colori acrilici e cere, pressata a caldo in strati di plastica particolare che ne accentua i colori e li rende più brillanti.

In questo lavoro la mia attenzione è rivolta al controllo della composizione e al segno: il tutto deve portare ad un effetto dinamico della forma e del colore che ha ispirato gli Chef nella creazione del piatto.

Pierluigi Meda

TAGLIOLINI NERI CON CALAMARETTI E FIORI DI ZUCCA



Nabucco Restaurant – Via Fiori Chiari 10, 20121 Milano
Chef: Asso

Si presenta come un fiore giallo d'estate ed ha il profumo della terra e del mare: pasta di grano, calamaretti di mare, pomodorini rossi e il fiore della zucca!

CURCUMA



Orisol

É legata alla terra e al mare. Le spezie raccolte dalla terra mi danno i colori, le pietre raccolte dalle pendici del vulcano il calore, la sabbia raccolta sulla riva la profondità del mare.

Orisol

TATAKI DI RICCIOLA



Erba Brusca – Alzaia Naviglio Pavese 286, 20142 Milano
Chef: Alice Delcourt

Tatakis di ricciola con quartiolo e panzanella di frutta, verdura ed erbe. Un piatto pieno di diversi gusti, colori e profumi.

Con abbinamenti forse insoliti e spero piacevoli, volevo rispecchiare la diversità e originalità del quadro dell'Artista Chiara Passigli.

UN MONDO PERFETTO “SOTTO VETRO”



Chiara Passigli

Per appropriarsi della realtà gli esseri umani danno un nome alle cose.

Così è stato fin dall'antichità. A Chiara Passigli non basta, per prenderne possesso.

Lei preferisce costruire "scatole": piccole o grandi che siano, da appendere o posare sul tavolo, trasparenti. Dentro ci mette quello che serve a farle "capire" meglio ciò che osserva: uccellini sui rami di un bosco di carta oppure, come in questo caso, pagine di un vecchio testo di gastronomia, con elenchi di materie prime e frammenti di piatti colorati. Così tutto è più chiaro. Il suo linguaggio "base" l'aiuta a incontrare la Chef Alice Delcourt, impegnata ogni giorno ai fornelli dell'Erba Brusca nella scoperta di antiche ricette e nella trasformazione di materie prime, cuocendo sul fuoco o bollendo nell'acqua.

Ma il mondo perfetto non è oltre la porta del locale: è dentro, nel piatto e nella sua opera, appesa all'ingresso.

Stefano Valera

CARRE' DI AGNELLO IN SUA SALSA GRATINATO CON MOSAICO DI VERDURA



Osteria di Brera – Via Fiori Chiari 8, 20121 Milano
Chef: Vincenzo Nappi

È un carré insaporito con aromi in padella e passato al forno con *panure* verde.
Con i ritagli si fa un sugo d'agnello.
Il mosaico è un intreccio di verdura.

ETERNITA'



Daniela Rancati

Rame metacrilato
cm 55 x 31 x 58
1997

La spirale è un motivo semplice, è il tipo di linea senza fine che collega incessantemente le due estremità del divenire. Rappresenta i ritmi ripetuti della vita, il carattere dell'evoluzione.

“Quando la parte non racchiudibile in spazio-tempo del mio essere/pensiero prende vita per mezzo della materia, ho a quel punto assolto il mio essere dinamico del fare scultura. Compiere quell'atto creativo che mi permette di costruire un ponte tra pensiero, spirito, materia.”

Daniela Rancati

RISO JAMBALAYA DI DONNA



**Bruscherteria Grill & BBQ Restaurant – Starhotels Ritz – Via Spallanzani, 40
(angolo via Broggi) Milano**

Ispirandosi alla multietnicità dei volti delle opere di Silvia Rastelli, lo chef Luigi Di Donna ha reinventato un famoso piatto creolo, un mix tra cultura americana, spagnola e francese, il Jambalaya.

“Il piatto è intitolato Riso Jambalaya Di Donna, un po’ per il nome dello Chef (Luigi Di Donna), un po’ perché si rivolge ad un pubblico femminile, dal quale il piatto ha avuto ispirazione incontrando la pittrice Silvia Rastelli con le sue splendide creazioni intitolate Frammenti di donna.

E’ un riso dal gusto orientale, che mette insieme l’eleganza delle spezie ed i gusti raffinati dei gamberi, delle verdure ma anche i gusti forti della carne.

Un piatto pensato per le donne ma adatto anche ai più esigenti palati.”



Silvia Rastelli

Silvia Rastelli interpreta i visi delle persone come se fossero aree geografiche emerse dal mare magnum dell'inconscio e trasformate in volti umani simili a profili di nazioni, luoghi contenitori di culture e stili di vita differenti. Esposti a letture incrociate, determinate dal reciproco confrontarsi, le fisionomie disegnate con la grafite sulle superfici in legno, dialogano tra di loro, enunciando differenze e analogie, dichiarandosi nel ruolo di presenze attive per la formazione di una società aperta al confronto e alla multiculturalità.

OLTRE IL MURO



Sophia's Restaurant – Hotel Enterprise – C.so Sempione 91, 20149 Milano
Chef: Otello Moser

Tonno marinato al caffè con nespole e drops di yogurt al limone, su sformatino di indico aromatico.

OLTRE IL MURO



Brunella Rossi

Sabbie naturali e polvere di marmo su tela
cm 60 x 60
2013

Per l'artista è sorprendente constatare quanto la situazione lavorativa dello Chef le ricordi, per alcuni aspetti, certi momenti trascorsi nel suo studio. Il fatto stesso di mescolare tra di loro gli ingredienti non è così poi diverso da quello che fa lei quando prepara le materie prime per suoi quadri mescolando tra di loro le sabbie e le polveri di marmo.

“Oltre il muro ci può essere tutto, qualunque cosa, oltre il muro è bello perché è permesso sognare!”

TRASPARENZA DI POLLO JAUNE IN “ASPIC” VERDURE AGRODOLCI E SALSA VERDE



**Acanto – Hotel Principe di Savoia Milano Dorchester Collection –
Piazza della Repubblica 17, 20124 Milano. Chef: Fabrizio Cadei**

Ingredienti x 4 persone: 400 gr petto pollo jaune, 6 dl consomme pollo, 3 gr agar /gelatina, 100 gr asparagi verdi, 120 gr cavolfiore-broccoli, 50 gr piselli, 80 gr cipolla tropea, 80 gr fagiolini, 80 gr carote, 80 gr agretti, 80 gr zucchine, germogli e olio e.v.o q. b., salsa verde q. b.

Procedimento: Lessare il petto di pollo nel brodo aromatizzato (ginepro, pepe sezuachan, alloro, anice stellato), cuocere per circa 25 min e poi raffreddarlo. Ottenere delle fette e dei dadini di pollo che serviranno per comporre l'aspic. Intiepidire il *consomme* e aggiungere la gelatina in polvere ottenendo la gelatina. Portare a ebollizione 1 l d'acqua, 3 dl aceto, 1 dl vino b., 50 gr zucchero; aggiungere le verdure: cipolle, carote, cavolfiore, rapanelli e cuocere per qualche minuto. Le verdure verdi (fagiolini, asparagi, zucchine, broccoli, piselli, agretti) vanno immerse già lessate nel liquido agrodolce tutto a freddo e lasciare a macerare per 24 h. Prendere uno stampino e aggiungere la gelatina, il pollo cotto a dadini, le verdure in agrodolce e qualche foglia di sedano. Riporre poi in frigorifero per qualche ora. Presentare il piatto con ulteriori verdure, la salsa verde, la fetta pollo arrotolata, le cipolle di Tropea e i germogli.

“L'idea del piatto d'Artista è nata pensando agli anni Trenta, a cosa si mangiava e si presentava negli alberghi di lusso e al concetto di trasparenza come appunto l'opera d'Arte di Monica e Gianfranco. Infine ho pensato di aggiungere la salsa verde per dare più struttura e gusto al piatto”. Fabrizio Cadei

ALBUM, RICORDI IN CONSERVA HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA EDIZIONE SPECIALE



Studio Pace10 Monica Scardecchia - Gianfranco Maggio

Conservare significa mantenere un soggetto nell'essere suo, custodirlo, salvaguardarlo da tutto ciò che potrebbe alterarlo o distruggerlo. Si possono conservare gli alimenti, le fotografie e i ricordi.

Ci siamo chiesti se fosse possibile "conservare" un ricordo per sempre, se anche per i nostri ricordi esistano delle "date di scadenza".

Dalla prima serie "Album", dedicata ai nostri personali ritratti di famiglia, è nata la seconda serie dedicata al Grand Hotel et de Milan e quest'anno la ricerca continua con l'Hotel Principe di Savoia di Milano, proseguendo in questo modo alla "conservazione della memoria" degli storici Hotel milanesi.

Al Principe di Savoia abbiamo "raccolto" e "conservato" una serie di immagini fotografiche che raccontano i luoghi, l'eleganza, l'eccellenza dello storico hotel milanese che ha saputo, per primo, coniugare le nuove esigenze dei viaggi d'affari con la tradizione di ospitalità dei più grandi *resort*.

Riflettendo sui due ambiti della fotografia e della conservazione alimentare, Album interroga l'archetipo che si nasconde dietro al gesto di conservare.

"La fotografia, infatti, ci permette da una parte di ammirare nella sua riproduzione l'originale che i nostri occhi non sarebbero stati capaci di amare". André Bazin

FILETTO DI MANZO ALL'AVOCADO



Osteria Stendhal – via Ancona 1 (angolo via San Marco), 20121 Milano

Lo Chef Ouissem Garrach ha abbinato alla mia opera e ai suoi colori un piatto **Filetto di manzo all'Avocado, crema di formaggi su riduzione d'aceto balsamico**. L'intenzionalità è che sia un piatto che possa appetitosamente “vendersi” per sapore e gusto fresco, estivo!

Micaela Tornaghi

STILL LIVE



Micaela Tornaghi

Quadro:

VerdeArà – Ex Tenebris

acrilico su tela scura, cm 20 x 123 x 5, 2013

Poetica: passaggio di coscienza,
duplice richiamo di attenzione in impressioni di luce

Gioiello-Scultura:

Bracciale “Still Live!”

Alluminio, rame, pasta di vetro, 2013

Poetica: come un fiore che sprizza dal cemento o tra le rocce, a cui occorre solo una goccia di rugiada...
da cui rinascere!

VERDEARA' - EX TENEBRIS



Micaela Tornaghi ha realizzato per questa edizione di Piatto Solidale d'Artista un lavoro composto da un quadro e da un gioiello-scultura. Il suo lavoro è partito innanzitutto dai colori: questi sono stati scelti e concordati insieme allo Chef Ouissem Garrach dell'Osteria Stendhal in abbinamento anche al Piatto che lo stesso ha realizzato gemellandolo all'opera di Micaela.

OSS BUS CONT EL RISOTT GIALD



Trattoria San Bernardo – Via Roma 1, Morimondo (MI)

Oss Buss cont el Risott Giald, piatto forte della tradizione lombarda, è realizzato con ingredienti semplici e genuini. È un piatto appetitoso e completo, unico e inimitabile, tipicamente da gustare in autunno/inverno, ma irresistibile anche se proposto in estate.

UNA TESTA A MORIMONDO



Laura Zeni

Laura Zeni ha dipinto finora 999 teste più una... Anzi due, perché adesso c'è anche la *Testa* di Morimondo. E la sua fatica non è ancora terminata: in qualunque situazione lei si trovi, il suo modo di capirla, analizzarla e viverla è quello di disegnare un profilo di testa e metterci dentro quanto il suo cuore le suggerisce. Qui a Morimondo, accanto a questa affascinante Abbazia, tra i colori scelti il GIALLO rimanda al mare di Risotto alla milanese, che lo Chef Maurizio Biraghi ha preparato in tanti anni di lavoro in cucina mentre l'AZZURRO è quello dell'acqua e del cielo sereno e il VERDE quello della rigogliosa campagna lombarda.

“Volevo esprimere una parte del mio mondo, racchiudendolo in una forma che fosse diversa dal solito quadrato o cerchio e ho pensato alla sagoma di una testa. Poi ogni testa è diventata una realtà, con una fisionomia ben precisa...” Laura Zeni

ELENCO ARTISTI

1_ SILVIA ABBIEZZI

339 2752640

silvia.abbiezzi@fastwebnet.it

www.abbiezzisilvia.it

2_ ALESSANDRA ANGELINI

338 9794853

info@alessandraangelini.org

www.alessandraangelini.org

3_ SEBASTIANO BALBO

333 7340060

sebastiano.balbo@alice.it

www.sebastianobalbo.it

4_ CLARA BARTOLINI

348 9693171

clabart@tiscali.it

www.clarabartolini.com

5_ DONATELLA BARUZZI

338 5475211

donatella.baruzzi@fastwebnet.it

www.donatellabaruzzi.com

6_ GIOSI BERETTA

335 8194586

giosi.beretta@gmail.com

www.giosiberetta.it

ELENCO RISTORANTI

1_ LA TORRETTA

S. S. dei Giovi, fraz. Osteriette - Giovenzano (PV)

+39 0382 926012

www.ristolatorretta.com

2_ CARUSO E DON CARLOS - GRAND HOTEL ET DE MILAN

Via Manzoni, 29 - 20121 - Milano

+39 02 723141

www.grandhoteletdemilan.it

3_ RISTORANTE L'BIRICHIN

Via Monti, 16/A - Torino

+39 011 657457

www.birichin.it

4_ BUONGUSTO

Via Caminadella, 2 - 20123 - Milano

+39 02 86452479

www.buongusto.eu

5_ RISTORANTE FRACIA

Località Fracia - Teglio (SO)

+39 0342 482671

www.ristorantefracia.it

6_ PRIMADONNA RESTAURANT- HOTEL MILANO SCALA

Via dell'Orso, 7 - 20121- Milano

+39 02 870961

www.fedegroup.it/ristorante/ristorante-primadonna

7_ MASSIMO BINI
393 9324459
info@massimobini.com
www.massimobini.com

8_ ELISABETTA BOSISIO
339 4191850
info@elisabettabosisio.it
www.elisabettabosisio.it

9_ MARCELLO BRUOGNOLO
335 5863360
marcello.bruognolo@gmail.com
www.marcellobruognolo.it

10_ GIOVANNI CANU
328 6909666
Giova592@tiscali.it

11_ SILVIA CAPILUPPI
347 2544261
silviacapiluppi@ymail.com

12_ CARMINE CAPUTO DI ROCCANOVA
347 6203573
c.caputodiroccanova@alice.it

7_ CASA FONTANA - 23 RISOTTI
Piazza Carbonari, 5 - 20125 - Milano
+39 02 67040710
www.23risotti.it

**8_ EXE RESTAURANT -
ATAHOTELS EXECUTIVE MILANO**
Via Don Luigi Sturzo, 45 - 20154 - Milano
+ 39 02 62941
www.fedegroup.it/ristorante/exe-restaurant

9_ TRATTORIA LA GALLINA GOLOSA
Via Roma, 76 - Gaggiano (MI)
+39 02 9081621
www.lagallinagolosa.com

10_ EL BRELLIN
Vicolo dei Lavandai, 14 - 20144 - Milano
+39 02 58101351
www.ristorantebrellin.it

11_ LA TERRAZZA DI VIA PALESTRO
Via Palestro, 2 - 20121 - Milano
+39 02 76028316
www.laterrazzadiviapalestro.com

**12_ GREEN RESTAURANT
STARHOTELS E.CH.O**
Via Andrea Doria, 4 - 20124 - Milano
+39 02 67891
www.fedegroup/ristorante/orto-green-food-
beverage

13_ DANIELA DENTE Aka DaDe
329 3255514
leopard.63@inwind.it

14_ ANNAMARIA DI CIOMMO
335 5332683
annadesign@diciodesign.com
<http://www.annamariadiciommo.it>

15_ PAOLO FACCHINETTI
335 7545787
info@paolofacchinetti.com
www.paolofacchinetti.com

16_ SIMONA FEDELE
340 2664462
simonafedele.gel@gmail.com
www.simonafedele.com
www.lartindustriel.com

17_ ALESSANDRA FINZI
328 7132202
alessandra.finzi@fastwebnet.it

18_ CLAUDIO GRECO
claudiogreco333@libero.it

19_ ISA LOCATELLI
348 3805081
locatelli.isa@libero.it
www.isalocatelli.com

**13_EXPO RESTAURANT
DOMINA INN MILANO FIERA**
Via Don Orione, 18 - 20026 - Novate Milanese
+39 02-3567991
www.fedegroup.it/ristorante/expo-restaurant

14_ JOIA
Via Panfilo Castaldi, 18 - 20124 - Milano
+39 02 29522124
www.joia.it

**15_ RISTORNATE LA CORTE -
FRANCIA CORTA**
Via S. Pancrazio, 41/49 - Palazzolo sull'Oglio
(BS) +39 030 7402136
www.ilristorantelacorte.com

**16_ SAVOY - STARHOTELS EXCELSIOR
TRIESTE**
Riva del Mandracchio, 4 - Trieste
+39 040 77941
www.savoytrieste.it

17_ ANTICA TRATTORIA MONLUÈ
Via Monluè, 75 - 20138 - Milano
+39 02 7610246
www.anticatrattoriamonlue.it

18_ RISTORANTE NHOW - NHOW HOTEL
Via Tortona, 35 - 20144 - Milano
+39 02 4898861
www.nhow-hotels.com

19_ ANTICO ALBERGO LIMITO
Via Dante, 18 - Limito di Pioltello (MI)
+39 02 9266157
www.anticoyalbergo.it

20_GIANNI ETTORE ANDREA MARUSSI

347 7559349

giannietto.marussi@fastwebnet.it

21_SHUHEI MATSUYAMA

348 0118628

shuheimatsuyama@gmail.com

www.shuheimatsuyama.com

22_PIERLUIGI MEDA

349 3623963

pierluigimeda@libero.it

<http://digilander.libero.it/pierluigimeda/>**23_ORISOL (Oriana Del Carlo)**

329 2183692

oriana.delcarlo@fastwebnet.it

24_CHIARA PASSIGLI

340 4886848

chiara.passigli@gmail.com

<http://www.chiarapassigli.com>**25_DANIELA RANCATI**

347 2647927

daniela.rancati@fastwebnet.it

<http://www.danielarancati.com>**26_SILVIA RASTELLI**

328 4108828

silvia_rastelli@tiscali.it

20_UNICO

Grattacielo WJC 20° Piano

Viale Achille Papa, 30 - 20149 - Milano

+39 02 39261025

www.unicorestaurant.it

21_RISTORANTE - PALAZZO SALSOLE

Piazza Concezione, 1 - Sassello (SV)

+39 019 724359

www.palazzosalsole.com

22_RISTORANTE CHARLIE 1983

Via Pisani Dossi, 28/30 - Albairate (MI)

+39 02 9406635

www.ristorantecharlie1983.com

23_NABUCCO RESTAURANT

Via Fiori Chiari, 10 - 20121- Milano

+39 02 860663

www.fedegroup/ristorante/ristorante-nabucco

24_ERBA BRUSCA

Alzaia Naviglio Pavese, 286 - 20142 - Milano

+39 02 87380711

www.erbabrusca.it

25_OSTERIA DI BRERA

Via Fiori Chiari, 8 - 20121 - Milano

+39 02 890896628

www.osteriadibrera.it

**26_BRUSCHETTERIA GRILL&BBQ
RESTAURANT- STARHOTELS RITZ**

Via Spallanzani, 40 - 20129 - Milano

+39 02 2055400

www.fedegroup.it/ristorante/bruschetteria-
milano

27_ BRUNELLA ROSSI

347 5086072

www.brunellarossi.com

28_ STUDIO PACE10

340 3406871 - 349 1504164

studiopace10@gmail.com

www.studiopace10.com

29_ MICAELA TORNAGHI

338 7051658

micaela_tornaghi@fastwebnet.it

www.micaelatornaghi.com

30_ LAURA ZENI

333 3863202

laurazeni@fastwebnet.it

www.laurazeni.blogspot.it

27_ SOPHIA'S RESTAURANT

HOTEL ENTERPRISE

C.so Sempione, 91 - 20149 - Milano

+39 02 31818834

www.sophiasrestaurant.com

28_ ACANTO -

HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

MILANO DORCESTER COLLECTION

Piazza della Repubblica, 17 - 20124 - Milano

+39 02 62301

www.hotelprincipedisavoia.com

29_ OSTERIA STENDHAL

Via Ancona, 1 (ang. Via San Marco)

- 20121 - Milano

+39 02 6572059

www.osteriastendhal.it

30_ TRATTORIA SAN BERNARDO

Via Roma, 1 - Morimondo (MI)

+39 02 94602192

www.trattoriasanbernardo.it

4 maggio 2013

Alcuni momenti della consegna degli attestati di partecipazione agli Artisti, Chef e Ristoranti della
XIII ed. di Piatto Solidale d'Artista
presso la sede di Pane Quotidiano, Viale Toscana 28, Milano.



Luigi Rossi Consigliere di Pane Quotidiano,
Amos Nannini Presidente della Società Umanitaria,
Mario Bedussi Presidente di Arte da mangiare mangiare Arte.



I format di **Arte da mangiare mangiare Arte**

Orto d'Artista dalla Semina al Raccolto

giunto alla VI edizione, si configura come progetto principale delle attività dell'associazione, infatti, tutte le iniziative proposte dall'Associazione si strutturano secondo il ciclo di Semina e Raccolto. L'intera manifestazione **Orto d'Artista dalla Semina al Raccolto** ha l'obiettivo di avvicinare un pubblico sempre più vasto al mondo dell'Arte e dell'Alimentazione, utilizzando anche il Cibo come materia d'arte attraverso eventi che prevedano la realizzazione di installazioni d'arte, mostre di fotografia, pittura e scultura, performance, spettacoli teatrali e convegni dedicati all'Arte e all'Alimentazione.

I format sviluppati all'interno di **Orto d'Artista dalla Semina al Raccolto**:

- **Semina a distanza:** coloro che non possono essere presenti durante il momento della Semina collettiva che viene fatta in varie location ed in momenti diversi potranno fare il GESTO della Semina, fotografarsi e mandare la loro immagine al portale: www.artedamangiare.it.
- **Incubatore d'Arte, per una Semina d'Arte e di Valori:** installazione di un contenitore realizzato da un Artista che diviene il luogo dove i cittadini potranno “seminare Valori” attraverso semi reali o simbolici e buoni propositi. Posizionato in un luogo di passaggio la “Semina di Valori” sarà documentata fotograficamente.
- **Orto della Bellezza Italiana:** un progetto E. Invernici e O. Piluso che mette in linea tre concetti chiave di Milano Expo 2015: **ORTO** come rito della semina e del raccolto, momento di condivisione e confronto tra uomo e natura, luogo di eterna rinascita. **BELLEZZA** come valore etico prima che estetico. **ITALIANA** come testimonianza di una tradizione ad alto contenuto artistico.

- **DepurArt Lab Gallery:** prima Galleria d'Arte dell'associazione.
L'arte torna a essere protagonista dell'antica valle dei monaci di Milano e lo fa in un modo del tutto nuovo: non si tratta dell'ennesima galleria d'arte – nel senso tradizionale del termine - ma bensì di un NUOVO LABORATORIO D'ARTE PERMANENTE.
Un laboratorio d'arte e di sperimentazione dove gli artisti si rendono disponibili a un confronto diretto con il pubblico e le istituzioni.
- **Piatto Solidale d'Artista:** giunto alla XIII edizione, si pone il fine di indagare il sapore dell'Arte attraverso il laboratorio arte-cibo-sapore che coinvolge l'Artista e lo Chef.
- **Gli Chef entrano nei musei gli Artisti salgono in cucina:** la performance nata un po' per "gioco", in controtendenza alla moda sempre più diffusa degli "chef-artisti", la performance si sta identificando come un nuovo format di Arte da mangiare mangiare Arte. Un momento ludico, ma allo stesso tempo catartico, dove alcuni artisti contemporaneamente usano il "cibo" come materia per sfamare prima di tutto le coscienze e l'intelletto.
- **Arte e Olio:** mostre d'Arte e camminate d'Arte fra gli Olivi dedicate al tema dell'Olio e dell'Ulivo. In collaborazione con Olio Officina Food Festival.
- **Cene, Pranzi e Picnic d'Artista:** scoprire, nel segno della tradizione di Arte da mangiare mangiare Arte, il sapore di una pietanza concepita appositamente da un artista, in atmosfere particolari e suggestive che variano di volta in volta spaziando dal clima più disteso e conviviale a quello più "sacrale".

Ornella Piluso, Direttore artistico

Tutti i Format ideati per Arte da mangiare mangiare Arte sono stati depositati presso ADI

Arte da mangiare mangiare Arte

Associazione culturale

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

