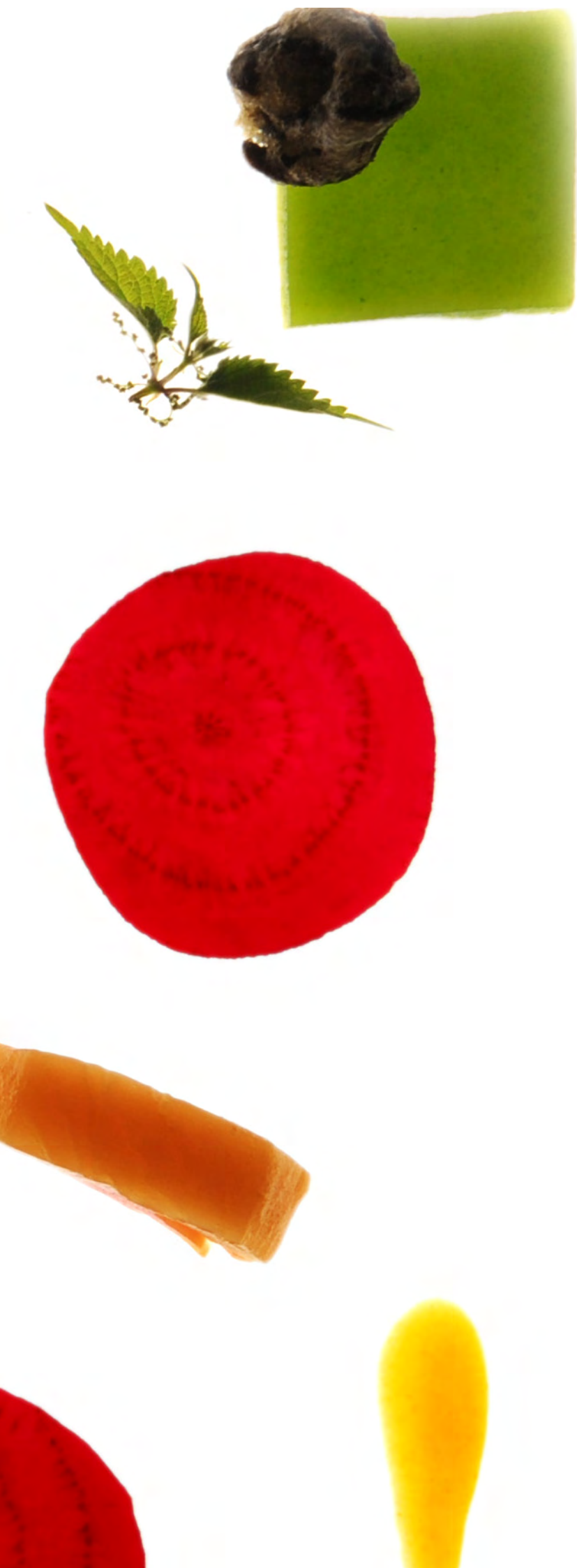


# COLORTASTE

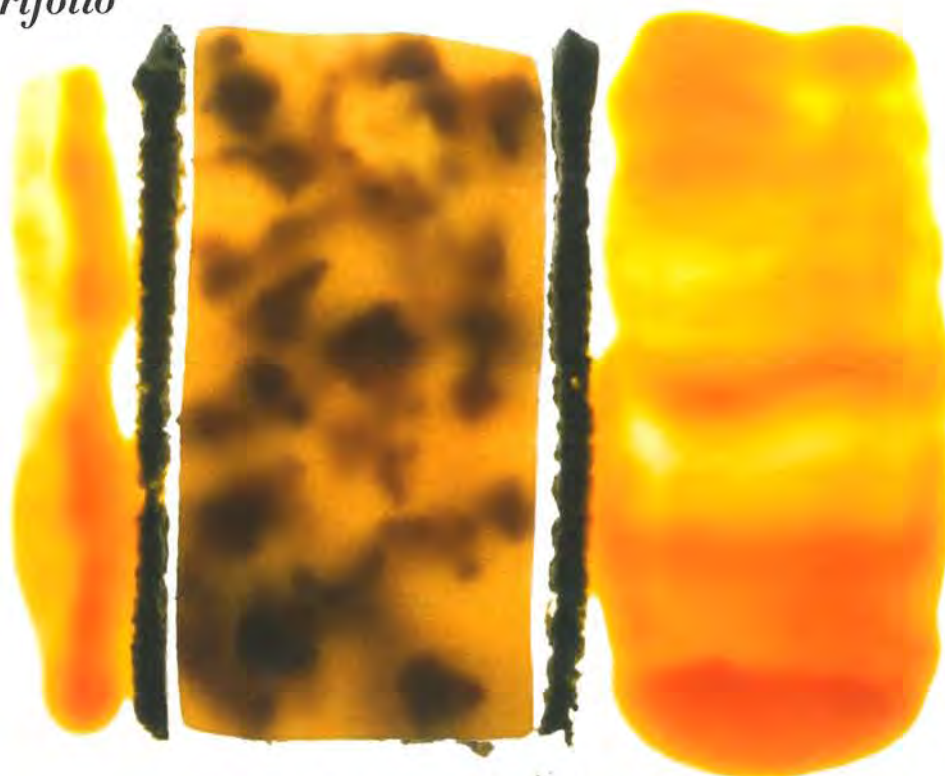
RASSEGNA STAMPA



COLORME



**VANITY** Portfolio



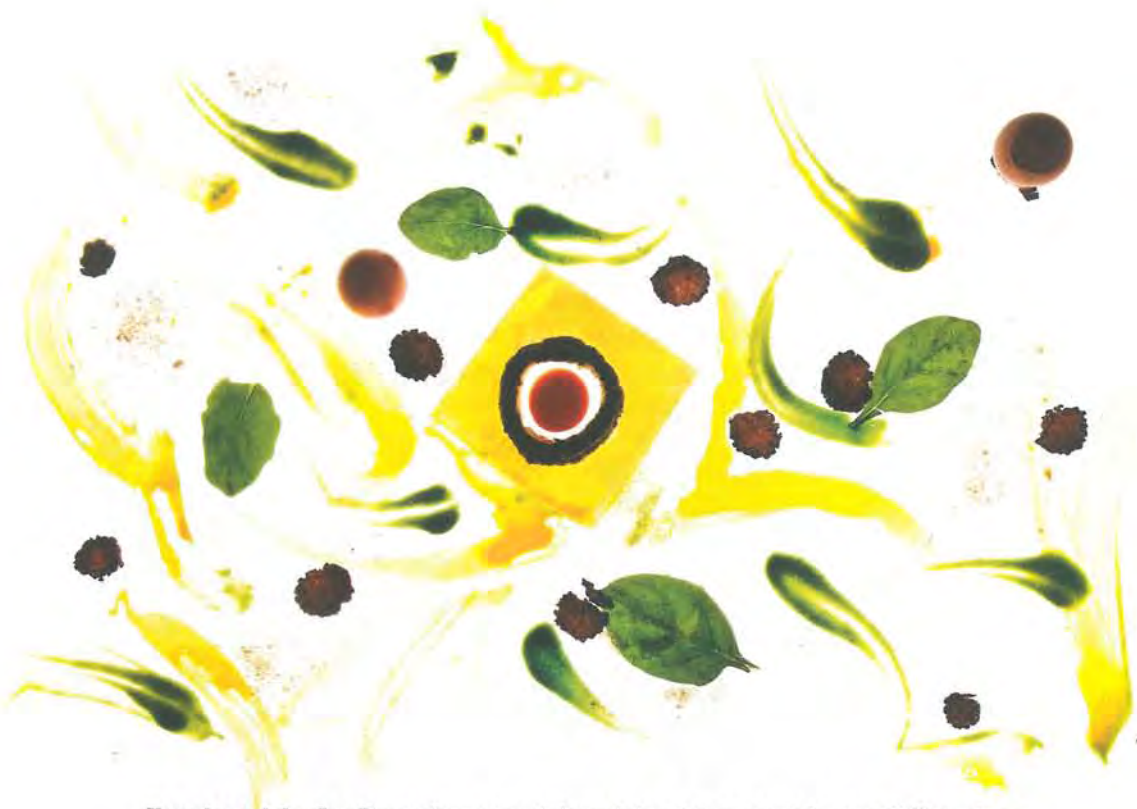
**Variazione di zucca con salsiccia e salsa di pistacchio**

Chef Alfonso Iaccarino e Ernesto Iaccarino, ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (Na)



**Legno**

Chef Claudio Sadler, ristorante Sadler, Milano



**Uovo in raviolo «San Domenico», parmigiano dolce, burro nocciola, tartufi di stagione**  
Chef Valentino Marcattili, ristorante San Domenico, Imola (Bo)



**Pere ripiene al foie gras con spuma di yogurt affumicato, ispirato a un'opera di Franz Marc**  
Chef Enrico Cerea, ristorante Da Vittorio, Brusaporto (Bg)

**SE L'ARTE  
CI PRENDE GUSTO**  
I PIATTI DEGLI CHEF  
IN MOSTRA FOTOGRAFICA

In tempi di *MasterChef* e tele-ossessioni culinarie, la cucina diventa una vera e propria opera d'arte. Nel cortile del milanese Palazzo Isimbardi, fino al 18 marzo, è aperta la mostra *Colortaste*: 13 cuochi italiani stellati Michelin si sono cimentati nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del Novecento. Gli ingredienti e i piatti disposti ad arte sono stati fotografati da Catalano e compongono la mostra, assieme agli scatti del *making of*.

**foto Alfonso Catalano**



# Arbiter

www.arbiter.it

GIORNALE DI PIACERI E VIRTÙ MASCHILI

## CIBO PER I TUOI OCCHI

SFIAMO IL MITO DEL  
GUSTO. LE NEUROSCIENZE  
INSEGNANO PERCHÉ  
IN REALTÀ UN PIATTO NON È  
MAI QUEL CHE SEMBRA

■ LA STOFFA DEL CAVALIERE  
▲ 12 RISTORANTI DA CHAMPIONS  
▲ LA CURA DELL'ABITO

■ L'AFRICA HA GRANDI PROGETTI  
▲ NELLA CAVERNA DEL FORMAGGIO  
■ QUALITÀ AUDI ALL'OTTAVA

8 0 0 4 2  
AUT. 12.206 - BE 0250 € - D 0450 € - PRE CONT. 1150 €  
Poste Italiane S.p.A. - Sped. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 DCB LO/MI



MENSILE | ANNO 18 | NUMERO 186/XLII | SETTEMBRE 2018 | € 10,00

Alfonso Catalano è nato a Brugg, in Svizzera, nel 1967. Inizia a lavorare come fotografo nel 1991, alla cronaca de «il Giornale di Napoli». Trasferitosi a Milano, si diploma in fotografia presso l'Istituto Riccardo Bauer. Si occupa di reportage, divertiti, di moda, di food. Lavora per l'agenzia Farabolafoto, poi per La Presse, oggi è con la SGP - Stefano Guindani Photo. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61ª Mostra del Cinema di Venezia.



35

## RITRATTO D'ARTISTA

DI GIUSEPPE FRANGI

→ L'arte dell'alta cucina e quella della fotografia si sono incontrate nell'idea creativa di **Alfonso Catalano**. Abituato a «pensare per immagini» e trovare link inediti tra stralci di realtà

**L**O CONFESSA COME FOSSE UN VIZIO CHE NON È POI COSÌ BELLO MANIFESTARE. EPPURE, È IL CUORE DEL SUO LAVORO. «ORMAI, DOPO TANTI ANNI DIETRO ALL'OBIETTIVO, PENSO PER IMMAGINI». Un pensiero, anzi una chiave di interpretazione della realtà, che Alfonso Catalano, fotografo a 360 gradi (ha iniziato prima con la cronaca, a Napoli, poi il reportage sociale, il fashion, il ritratto e il food, naturalmente...), applica ormai di default. Anche, e nel caso che qui andiamo a raccontare soprattutto, alla cucina, sua grande passione (dopo la macchina fotografica). Il progetto che ci ha fatto incontrare è un lavoro artistico, più che semplicemente fotografico, perché in *Colortaste* di semplice non c'è davvero nulla. Provatelo voi a convincere alcuni tra i più celebri e stellati chef italiani a scomporre una propria ricetta negli elementi primi, a spennellare di pomodoro, verdure, seppioline fogli traslucidi per fotografare il tutto attraverso la luce asettica di un piano luminoso. Bene, Alfonso nel 2013 c'è riuscito, con 14 cuochi italiani, realizzando una serie di scatti che sono diventati una mostra, al Palazzo Isimbardi di Milano prima, in giro per il mondo poi.

**I**l cibo torna così a essere protagonista di opere d'arte. Il sapore si trasforma in bellezza e stimola lo spettatore, ammaliato e incuriosito, a riflettere sull'importanza del cibo e sull'incredibile ricchezza di nuance ed espressività che ci regalano la natura e la creatività umana. Un «catalogo» della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche. Fonte d'ispirazione per queste composizioni è la pittura astratta del '900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. Il cuoco diventa così artista tout-court, transcendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo, in un significativo gioco di rimandi in cui il processo di manipolazione degli ingredienti resta focale. E il fotografo è silenzioso testimone di questo processo in fieri. «Il progetto è nato da una prima intuizione che ho avuto osservando gli chef al lavoro. La loro mimica e il loro modo di porsi mi hanno fatto pensare a un collegamento vivo con la gestualità tipica di alcuni artisti, da qui l'idea: raccontare l'analoga che c'è tra la pittura astratta e l'alta cucina. Ho interpretato gli ingredienti sotto forma di colori

e linee, cercando di tirare fuori le sfumature interne alla materia che compone il cibo». «È stato difficile convincere gli chef a mettere a nudo i loro piatti!», chiediamo consapevoli della capricciosità di certi cuochi nostrani. «No, in fondo l'arte culinaria non è fatta solo di sapore e gli chef ne sono pienamente consapevoli. Inoltre, penso di avere dato corpo a un'immagine che esisteva in maniera più o meno latente già nella loro fantasia, per cui il mio, per loro, è stato un invito sempre gradito e hanno collaborato in maniera decisiva alla riuscita del progetto».

**N**on è facile definire e categorizzare un lavoro del genere, capire se assegnare a Catalano il titolo di artista. «L'arte si esprime sicuramente anche con la fotografia», ribatte, «ma capire quando una fotografia diventa arte è molto difficile. Una definizione che mi è sempre piaciuta è: «La fotografia diventa arte quando l'artista riesce a dare una lettura delle cose in un modo che non era mai stato adottato e contemporaneamente a trasmettere delle emozioni a chi guarda le immagini». Paola Riccardi, curatrice della mostra allestita a Milano, ha osservato: «È incredibile quanto in questo lavoro siano presenti l'arte e la pittura del '900, che sembrano evocate con sicurezza e cognizione da maestri dell'arte culinaria, anch'essi artisti sublimi. La prima volta che ho scorso queste immagini mi ha colpito proprio la magia di un viaggio visivo nella pittura con riferimenti inequivocabili ai grandi capolavori dell'arte astratta e contemporanea».



**Alfonso Catalano**  
ha realizzato l'opera per  
la copertina di *Arbiter*  
in occasione del progetto  
*Colortaste*. Ogni copia  
è numerata e quindi unica

**Copia numero:**  
14795 / 22.000

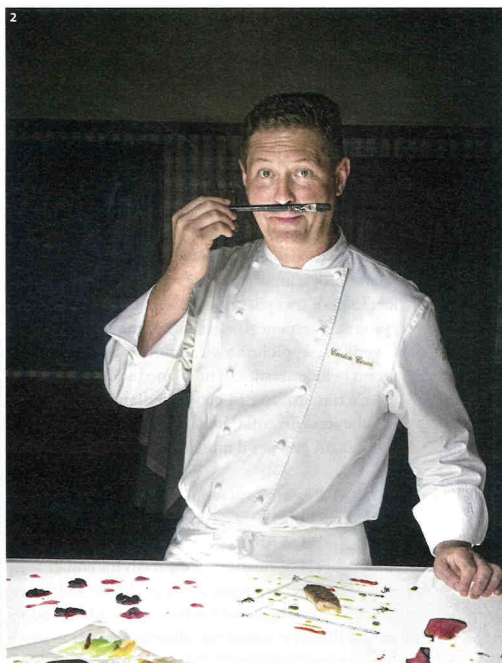
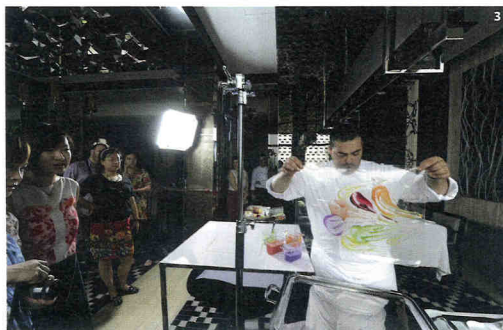
*Alfonso Catalano*



# COSÌ LO FOTOGRAFO

DI ALFONSO CATALANO

→ Il privilegio di entrare nei sancta sanctorum di celebri chef e vivere in diretta la **creazione di un piatto**. Quindi, dargli vita con una tecnica inedita per le fotografie di food



L'IDEA ALLA BASE DI COLORTASTE È STATA RACCONTARE L'ANALOGIA CHE C'È TRA LA PITTURA ASTRATTA E L'ALTISSIMA RICERCA ESTETICA CHE OGGI CARATTERIZZA l'alta cucina. Per questo, ho seguito un metodo soggettivo e ben distante dalle rigorose regole della fotografia di food. Il punto in cui, infatti, le fotografie di *Colortaste* maggiormente si discostano da quelle di food in senso stretto, è l'assenza di tridimensionalità. Tutte le foto dell'opera sono riprese dall'alto con lo scopo di ottenere immagini simili a quadri su tela. Ho lavorato inoltre sulla trasparenza degli ingredienti e su un'illuminazione proveniente dal basso, attraverso un piano traslucido. Le immagini prendono vita nel momento in cui il flash attraversa la lastra. L'aspetto più divertente di questo lavoro è senza dubbio

stato quello di poter entrare nei backstage delle migliori cucine d'Italia e avere una visione privilegiata dall'interno. Problemi in particolare non ne ho avuti, unica piccola difficoltà, forse, è stata trovare un «buco» nell'agenda degli chef, che sono personaggi sempre impegnatissimi. Spesso mi chiedono se, dopo questo lavoro, è cambiato il mio modo di approcciare a un piatto, quando sono al ristorante, per esempio. Devo dire che ero e resto una buona forchetta e apprezzo sempre la buona cucina sia tradizionale sia d'avanguardia. Ho notato che oggi viene prestata molta più attenzione alla presentazione e questo fa solo piacere (sopra, 1 e 3. Preparazione di *Tracce di caponata*, dello chef Riccardo La Perna dell'Otto e Mezzo e Bombana di Shanghai. 2. Lo chef Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio; <http://colortaste.com>).

# Da MANGIARE con gli OCCHI

La cultura gastronomica alla prova delle neuroscienze. Ovvero, come e perché un cibo ci piace e uno no. Dalla Tac all'eye tracking, ecco i nuovi «ingredienti» che possono esaltare la cucina degli chef

DI MATTIA SCHIEPPATI  
FOTO DI ALFONSO CATALANO

**D**I SICURO, NON È UNA PAROLA CHE ALLETTA, CHE SA DI CONVIVIALE, CHE INVITA A SEDERE A TAVOLA E GODERSI IL PIACERE DI UNA TAVOLA BEN APPARECHIATA. Eppure, è solo andando a scavare in quella parola, e svelandone alcuni dei più reconditi percorsi tra scienza ed esperienza, che diventa possibile capire appieno che cosa significhi davvero il piacere della tavola. La parola in questione è gastrofisica: non è un esame ambulatoriale per chi soffre di bruciori di stomaco, ma è piuttosto l'etichetta di una nuova frontiera scientifica che apre prospettive inedite al mondo del food, del vino, e più in generale a tutto ciò che ha a che fare con la nutrizione umana. Si tratta infatti della scienza che, basandosi su strumenti di rilevamento neurale come la Tac, la risonanza magnetica, ma anche di tecnologie più evolute come l'eye tracking, studia il rapporto tra sapori e aspetti esterni al gusto. Ovvero, gli effetti che il «sedersi a tavola» con tutte le sue sfaccettature (la vista, il tatto, l'udito, l'olfatto e quindi, ma solo alla fine, il gusto) genera su neuroni e sinapsi, sui punti di attivazione della corteccia cerebrale e della sottocorteccia. In pratica, tutto quello che il cervello «sente», spesso in maniera a noi inconscia, nell'approcciare la creazione di un grande chef, o un calice di vino, oppure anche, molto più semplicemente, un pacchetto

di patatine o uno yogurt. Fino a oggi, infatti, la cucina ha oscillato tra i due poli opposti: da una parte, l'esperienza totalmente sensoriale e goduriosa del bon vivant che nel piatto cerca un piacere a tutto tondo (in stile la *Grande abbuffata*); dall'altra, il rito cereo e iper razionale rappresentato dalle ideazioni degli chef più o meno stellati, architetture mistiche di ingredienti deprivati della loro corporeità e combinati secondo complesse alchimie che richiedono una cultura superiore per essere interpretate (da Pellegrino Artusi a Pellegrino Astruci, verrebbe spesso da dire di fronte a certi improbabili menù). Nel mezzo, a riequilibrare un po' il senso della tavola come elemento profondamente umano, che chiama in causa un'esperienza al contempo sensoriale e razionale, ecco appunto la gastrofisica. Che prova a spiegarci che cosa un piatto «racconta» ai nostri neuroni. E quindi, un milionesimo di secondo dopo che la scossetta elettrica è partita, «l'impressione» che il nostro cervello ci restituisce. Perché se ci si avventura in questa giungla, frutto di almeno cinque secoli di studi sul funzionamento del cervello uniti ai ritrovati di una disciplina di frontiera come le neuroscienze, il primo passo è «distinguere tra la sensazione e la percezione», spiega Vincenzo Russo, professore di Psicologia dei consumi e neuromarketing e coordinatore del Centro di ricerca di neuromarketing behavior and brain lab dello Iulm di Mi-

Nella pagina a fianco, variazione di zucca con salisciolta e salsa di pietacchio di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (No), secondo il fotografo Alfonso Catalano per il progetto «Colorlasten: reinterpretazione fotografico-artistica di piatti di grandi chef».





Cannolo di gamberi, basilico, datterino confit e polvere di capperi secondo la chef Luisa Valazza del ristorante Al Sorriso di Soriso (No). Per realizzare questi lavori Catalano ha fatto disporre agli chef gli ingredienti su una lastra bianca traslucida e retroilluminata.

→ La vista, nel processo di assunzione del cibo, conta per il 50%, mentre i sensi del gusto e dell'olfatto pesano solo per il 10%

lano, «l'elemento che noi "leggiamo" e su cui basiamo i nostri giudizi è la percezione, ovvero una ricostruzione fatta dal nostro cervello di ciò che abbiamo "sentito" con i nostri sensi. Il cervello infatti cerca di individuare e mettere a sistema delle "coerenze" tra i sensi. Di dare un senso ai sensi, insomma». Quelle che tradizionalmente consideriamo «sensazioni», insomma, sono in realtà già il frutto di una razionalizzazione, non sono emozioni pure. Mai. E, soprattutto, non sono mai il frutto di un solo senso, ma sono sempre una combinazione multisensoriale. «Altro elemento chiave: nello sviluppare in una frazione di millisecondo questo processo, il cervello non è mai "indipendente", ma la percezione è orientata dalle aspettative che il cervello stesso ha costruito», spiega Russo.

Se insomma inforchettare un bello spaghetti fumante al pomodoro e goderselo in santa pace vi sembra la cosa più semplice del mondo, in realtà per tradurre il concetto di «bello spaghetti fumante» nella vostra testa si scatena un lavoro di neuroni enorme. «La domanda da cui i nostri studi sono partiti è: le aspettative provocate dalla comunicazione, dal packaging o da fattori esterni, come la musica di sottofondo, la forma di un prodotto o le luci di un ristorante, possono modificare la percezione sensoriale e gustativa di un prodotto? La risposta è sì», afferma Russo, supportato da una nutrita quantità di studi ed esperimenti che scendono nel pratico. La galleria delle curiosità, qui, è infinita. Uno dei più noti esperti di gastrofisica, Char-

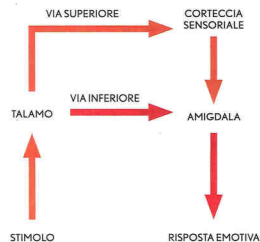
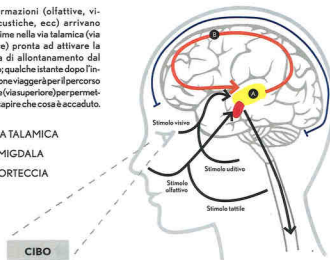
les Spence, ha dimostrato per esempio come il sapore di uno stesso prodotto venga percepito diversamente in base alla musica di sottofondo durante la degustazione. «L'esperimento realizzato da Spence coinvolge un gruppo di consumatori che aveva il compito di valutare il grado di amarezza di uno stesso vino in due diverse condizioni, nella prima ascoltando una musica ad alta frequenza, e nella seconda con una musica a bassa frequenza. Nella prima fase, i soggetti valutarono il vino più dolce», spiega Russo, «e benché il vino fosse lo stesso, la musica ad alta frequenza, in genere un po' più "dolce", lo ha fatto percepire più dolce rispetto alla situazione con quella a bassa frequenza. Per lo stesso meccanismo di influenzamento, Spence ha dimostrato come un pacchetto di patatine particolarmente rumoroso possa fare percepire il suo contenuto più croccante delle stesse patatine poste all'interno di un packaging meno rumoroso. Ecco perché le patatine oggi tendono ad avere un packaging così rumoroso da risultare quasi fastidioso».

La percezione del prodotto non è solo influenzata dai suoni di sottofondo, ma anche dalle aspettative determinate dai colori di un'etichetta, di un contenitore o del prodotto stesso. «Una mousse al cioccolato presentata su un piatto bianco viene percepita più dolce della stessa mousse presentata su un piatto nero», spiega Russo. Addirittura, la stessa forma di un prodotto può contribuire a farlo percepire più dolce. «Nel 2013 l'azienda Cadbury decise di "bombare" le

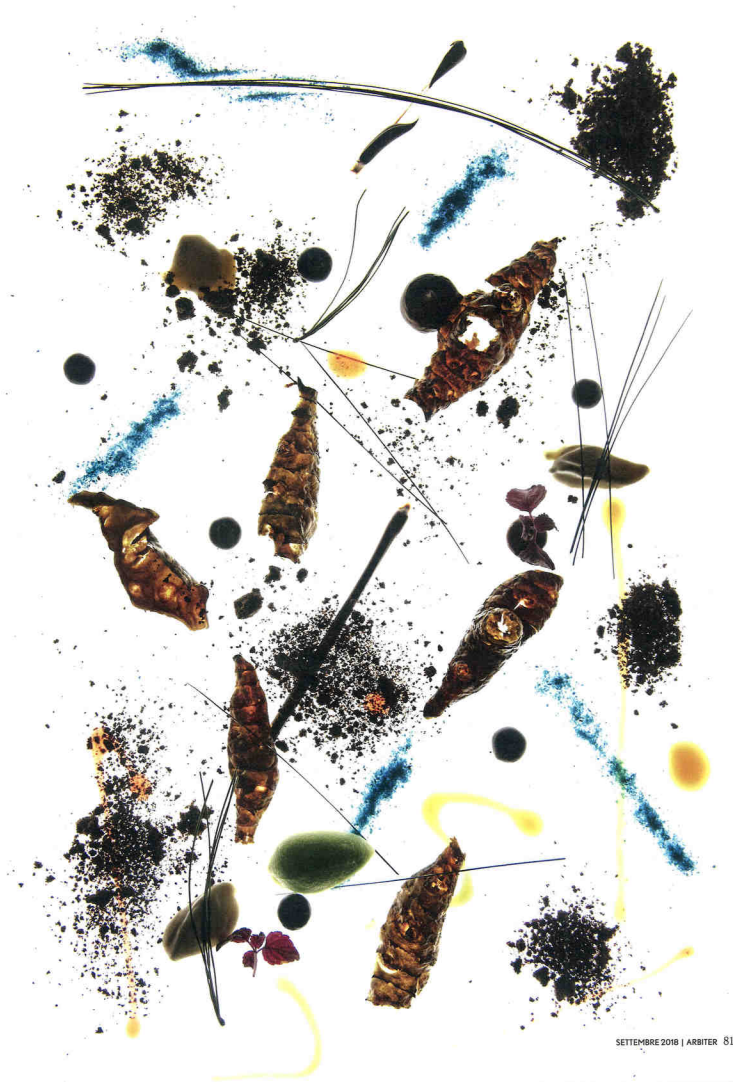
#### IL PERCORSO DI ATTIVAZIONE DELLE EMOZIONI SECONDO IL NEUROSCIENZIATO JOSEPH LEDOUX

Le informazioni (olfattive, visive, acustiche, ecc) arrivano velocissime nella via talamica (via inferiore) pronta ad attivare la risposta di allontanamento dal pericolo, qualche istante dopo l'informazione viaggerà per il percorso corticale (via superiore) per permetterci di capire che cosa è accaduto.

■ VIA TALAMICA  
■ AMIGDALA  
■ CORTECCIA



A fianco, Legno, ricetta di Claudio Sadler, chef dell'omonimo ristorante milanese. «La mimica degli chef», racconta Catalano, «mi ha fatto pensare alla gestualità tipica di alcuni artisti, da qui l'idea di raccontare l'analoga tra la pittura astratta e l'alta cucina».



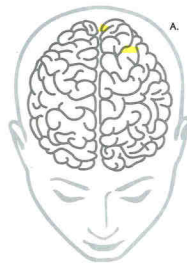


→ Benché il vino scelto fosse lo stesso, la musica ad alta frequenza, in genere più «dolce», lo ha fatto percepire più zuccherino

sue tavolette di cioccolato, smussandone gli angoli. Ebbene, i consumatori più fidelizzati si lamentarono del cambiamento di sapore, poiché percepirono il cioccolato più dolce. In realtà non fu modificata la ricetta, ma solo la sua forma. Il cioccolato meno spigoloso e più tondeggiano ha contribuito a fare percepire più dolce il prodotto». Come scrissero tre noti neurobiologi, Morrot, Brochet e Dubourdieu, ragionando su cibo, percezione e processi neurali, «il gusto di una molecola o di una miscela di più molecole si costruisce nel cervello di un assaggiatore». È il cervello insomma che compone, secondo i dati che ha a disposizione e che dipendono dalla cultura, dalle esperienze pregresse, dalle condizioni ambientali eccetera, quello che siamo abituati poi a definire «il gusto». Ma in realtà la sensibilità più o meno sviluppata delle papille gustative, in questo percorso, c'entra davvero poco. «In realtà noi mangiamo prevalentemente con gli occhi», svela Russo. «La vista infatti nel processo di assunzione del cibo conta per il 50%, un 20% lo possiamo assegnare all'udito, un 10% al tatto, mentre i due sensi che a rigor di logica dovrebbero farla da padroni in questo campo, gusto e olfatto, contano più o meno il 10% ciascuno. Questo dipende dal millenario percorso di evoluzione dell'uomo, che ha via via marginalizzato l'importanza di avere un gusto e un olfatto sviluppati in funzione della sopravvivenza. I sensi-sentinella, quelli da cui dipendeva la vita o la morte rispetto all'attacco di una belva, o di una tribù nemica, sono diventati vista e udito, mentre gli

altri sensi è come se si fossero via via atrofizzati. Il 50% delle aree percettive del cervello, oggi, sono dedicate alla visione». Tanto del resto lo fanno le esperienze acquisite, e torniamo alla percezione e alle aspettative. Che sono spesso elementi culturali. Un piatto gustato usando pesanti posate d'argento viene percepito come «più buono» rispetto allo stesso piatto affrontato con normali posate d'acciaio. In un esperimento di neuroscienze venne fatta valutare la gradevolezza di due bicchieri di vino a un gruppo di consumatori, chiedendo di indicarne la preferenza e la qualità percepita. Ai consumatori fu comunicato che uno dei due vini aveva un costo di 5 dollari e l'altro di 45. In realtà, il vino era lo stesso. Il vino presentato a un prezzo dichiarato di 45 dollari venne percepito come «più buono» rispetto a quello presentato come economico. L'esperimento venne condotto misurando con la risonanza magnetica cosa accade nel cervello di una persona che sa di assaggiare un vino da 5 dollari o un vino da 45. «Benché la stimolazione sensoriale fosse la stessa, l'attivazione cerebrale durante la fase di assaggio ha messo in evidenza una diversa reazione dell'area del cervello deputata alla gradevolezza e al piacere sensoriale del gusto, ovvero la corteccia orbitofrontale e la corteccia prefrontale ventromediale», spiega Russo. «Quando i consumatori erano convinti di assaggiare un vino poco costoso si è registrata una mediocre attivazione di queste aree, strettamente legate al piacere sensoriale dei sapori e dei profumi. Sapendo di assaggiare un

#### L'ATTIVAZIONE CEREBRALE IN RISPOSTA A STIMOLI OLFATTIVI E ASPETTATIVE



Attraverso un blind test, a una persona sono stati dati due piatti dello stesso cibo, con lo stesso profumo. Il primo è stato presentato come «verdure bollite», il secondo come «ricetta dal profumo ricco e delizioso». Nel primo caso, si sono attivate solo le aree del ventrale striato (a), dimostrazione di una bassa attivazione cerebrale. Nel secondo caso, si è attivata la Corteccia Orbito Frontale (B), segno di una più alta aspettativa positiva del soggetto.



A fianco, l'opera-ricetta della chef Igles Corelli dell'Atman di Pavia (Pi): anguria in movimento nel parco del Delta del Po. «Ho interpretato gli ingredienti come colori e linee, per tirare fuori le sfumature interne alla materia che compone il cibo», dice Catalano.

«Non siamo quindi noi dei babbei, ma è il nostro cervello che «davvero» ci restituisce una percezione che non è mai oggettiva

vino più costoso, l'attivazione di queste due aree fu nettamente più alta. La comunicazione del prezzo e l'emozione a essa correlata hanno creato delle aspettative in grado di fare percepire in maniera diversa lo stesso stimolo gustativo. È probabilmente hanno veramente percepito diverso quel vino». Non siamo quindi noi dei babbei, ma è il nostro cervello che «davvero» ci restituisce una percezione che non è mai oggettiva. Ma gli chef, tutto questo, lo sanno? Le loro scenografiche presentazioni, il culto dell'impiattamento, il loro stesso porsi come santoni del sapere culinario sono tutti trucchi per portare il nostro cervello a pagare con grande soddisfazione conti spropositati senza più saper distinguere la qualità? «Alcuni chef cominciano a interessarsi alla gastronomia e alle neuroscienze», dice Russo, reduce da un seminario con gli studenti di Alma, la Scuola di alta cucina

che sforna gli chef, ma anche i sommelier e il personale di sala di domani, «ma l'Italia è ancora un po' indietro rispetto a questi temi. Più che alla scienza, i nostri chef si affidano alla propria cultura enogastronomica. In Gran Bretagna c'è il Centro di gastronomia di Oxford, da noi prevale un approccio più... latino. Però, per esempio, nei ristoranti di livello c'è attenzione ad alcuni elementi che guidano la percezione: la musica da sottofondo, l'uso delle fragranze per ingentilire i tovaglioli, la presentazione sia tattile sia grafica dei menù. Banalizzando, se scrivo «patate al forno al modo della nonna» anziché solo «patate al forno», più clienti ordineranno le patate e testimonieranno che, sì, in effetti hanno un sapore più autentico». Pensateci bene, la prossima volta che vi siederete a tavola. Oppure, non pensateci affatto. Lasciate che il cervello faccia il suo mestiere.

#### ALAJMO: «GLI STRUMENTI DEL SERVIZIO DIALOGANO»

«La degustazione di una portata, o la frequentazione di un piatto in genere, è un'opportunità per capire e conoscere se stessi. E, per certi aspetti, per comprendere il mondo. La materia porta con sé il senso intimo e segreto del mistero, anche in correlazione all'ambiente in cui viene servita, al piatto di portata, alla sua forma. Quindi sì, il cibo è un'esperienza polissensoriale, e mentale. L'estetica di una portata è funzionale al suo contenuto, anzi, è spesso a volentieri un rimando alla portata stessa, come per esempio nel mio uso alla carbonara, un uovo cotto pochissimo abbinato a una salsa al parmigiano e a guanciale croccante. Il rimando in questo caso era nel "piatto" in cui il prodotto era servito, ossia un guscio d'uovo aperto sulla sommità, inserito in un contenitore per uova di cartone, con un cucchiaino a lato. La scelta di un materiale di servizio rispetto a un altro è fondamentale: il prodotto servito ha un'intimità e stretta relazione con la materia della mise en place, come vi fosse tra loro un dialogo silenzioso. Una sorta di pulsazione, di respiro e di luminosità che il cliente percepisce. Come il risotto all'acqua di pesce al fumo, pepe di Sichuan, bergamotto e crudo di gamberi e scampi al carbone servito in una roccia massiccia che ricorda uno scoglio scavato dal mare».

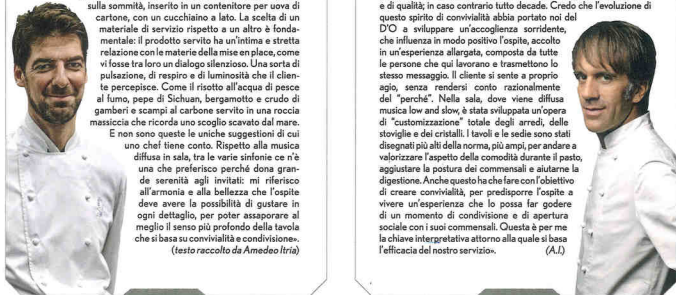
E non sono queste le uniche suggestioni di cui uno chef tiene conto. Rispetto alla materia diffusa in sala, tra le varie sinfonie ce n'è una che preferisco perché dona grande serenità agli invitati: mi riferisco all'armonia e alla bellezza che l'ospite deve avere la possibilità di gustare in ogni dettaglio, per poter apprezzare al meglio il senso più profondo della tavola che si basa su convivialità e condivisione».

(testo raccolto da Amedeo Iria)

#### OLDANI: «LA SALA È UNA TATTICA PSICOLOGICA»

«Tralasciando l'effetto gustativo che una portata ha su un commensale, io ritengo sia necessario svolgere un servizio che porti la tavola alla convivialità, un elemento che accomuna gli italiani per identità territoriale. Una tattica psicologica che, mettendo il cliente a proprio agio, riesce a imprimere nella mente il ricordo di un'esperienza di piacere generale, non solo legato alle portate. Trent'anni fa le sale dei grandi ristoranti francesi, Bouché per esempio, vantavano maître italiani alla direzione dei tavoli, proprio perché erano naturalmente predisposti all'accoglienza. Questo è secondo me il modo vincente per far vivere al cliente l'esperienza "mentale" del ristorante. Chiaramente attorno a questo beninteso deve ruotare una cucina tecnicamente perfetta e di qualità, in caso contrario tutto decade. Credo che l'evoluzione di questo spirito di convivialità abbia portato noi del DO a sviluppare un'accoglienza sorridente, che influenza in modo positivo l'ospite, accolto in un'esperienza allargata, composta da tutte le persone che qui lavorano e trasmettono lo stesso messaggio. Il cliente si sente a proprio agio, senza rendersi conto razionalmente del "perché". Nella sala, dove viene diffusa musica low and slow, è stata sviluppata un'opera di "customizzazione" totale degli arredi, delle stoviglie e dei cristalli. I tavoli e le sedie sono stati disegnati più alti della norma, più ampi, per andare a valorizzare l'aspetto della comodità durante il pasto, aggiustare la postura dei commensali e aiutare la digestione. Anche questo ha a che fare con l'obiettivo di creare convivialità, per predisporre l'ospite a vivere un'esperienza che lo possa far godere di un momento di condivisione e di apertura sociale con i suoi commensali. Questa è per me la chiave interpretativa attorno alla quale si basa l'efficacia del nostro servizio».

(A.I.)



Sopra, da sinistra, gli chef Massimiliano Alajmo dei Calandre (Sarmolea di Rubano, Pd) e Davide Oldani del DO (San Pietro all'Orto, Mi). A fianco, tracce di caponata secondo lo chef Riccardo La Perna dell'Oto e Messio Bombano di Shanghai, eccellenza italiana nel mondo.

## DE GUSTIBUS

La percezione del cibo alla prova delle neuroscienze nel latino di Tito Petronio Nigro

**P**RO CERTO, QUOD IN EUM COBANT EST SERMO, QUEM NOVIT CONVIVIVM, QUI SEDENT AD MENSAM INVITAT AD BENE POSSUIT ET MENSAM DE VOLUPTE FRUI. ADHUC, SUUS TANTUM IENS UT FODERENT IN EO VERBO, QUOD EST MAXIME REVELANDIS ALIQUA SCIENTIA ET INTER VIAS? EXPERIENTIA, VOS CANE PLENE INTELLIGERE, QUID SIT VOLUNTAS DEI EST VERE TABULA. GASTROFISICA EST VERBUM IN QUO ESTO: EST AN TIPO PROPTATIS PATIATUR DE HIS, QUI PECTUS AESTUAT, SED NOVUM SCIENTIA LIMITES NOVI PROSPECTUS IN MUNDO EST CIBUS, VINUM, ET FERE AD OMNIA QUOD HABET FACERE CUM HUMANA NUTRITIONEM. ILLA SECUNDUM SCIENTIAM EST QUIDEM DEPREHENDATUR IN HUMIDUM DI INSTRUMENTA, SED ETIAM MODO PROCVETUS TENOLICUM TALIS UT OCULUS VINI, STUDEATUR AD NECESSITUDINEM INTER EXTERNUM ET FACIES AD GUSTUM SAPORIS.

**S**ILICET EFFECTU «SIMIL DISCUMBENTIBUS» TOT OCULORUM (VISUS, TACTUS, AUDITUS, ODORATUS ET NASI POST GUSTUS) GENERAT NEURONS SYNAPSES ET SUPER CAPITA DE ACTIVATION CEREBRI CORTEX ET SUBCORTICALI. IN USU OMNIA QUAE CEREBRI AUDIT, SAPE AD NOS IN POTENTIA SENSITIVIS, QUOD CREATO IN APPROPRIARE MAGNI CHEF, AUT VITRUM VINUM, AUT ETIAM, MAGIS SIMPLICITER, ET UNUM FASCICULUM CRISPI. USQUE NUNC QUIDEM IN CULINA EST INTER DUOS POLOS SEVERITATEM: IN MANUS ENIM PRORSUS INTER SENSUALE ET VULTUS SPLENDIDIS NON VIVANT IN CATINO FELIX PER OMNES STILE: ILLINE IN AETHERIAS HYPER RATIONEM RI-

te per ideationis plus minusve stellam obsonatoris mystica architectura rebus adeptum coniungit in complexu alchimia requirit superioris humanitatis interpretari (per Pellegrino Artusi, Pellegrino Astrusi, ut saepe dicere pro certis viri ex menu). In medio, sensus est penitus in mensa elementum humanum, quod secum infert tum experientia sensuali et rationali, quod pressus ad gastrofísica. Quod reddere conatur Ambrosius Nolanus catino nobis quid inquit nostri neuronis.

**D**EINDE PROFECTUS UNAM MYRIADIS MYRIADUM CONCUITO POTESTATIS SECUNDAE POST «SPECIES» QUOD NOS AD CEREBRUM. QUIA SI HOC DARET IN SALTU, IN SAECULA QUINQUE EFFECTUS IN CEREBRUM INVESTIGATIONIS IN QUAM OPERATUR IN AN INVENTUS EST TERMINUS DISCIPLINAE EVERSIONEM, NEUROSCIENCE, EST PRIMUS GRADUS PER «DISTINGUERE INTER SENSATIONEM, ITA PERCEPTIONEM» EXPLICAT VINCENTI RUSSO, «ELEMENTUM UT «LEGERE», ET QUAE AD FRUCTUM NOSTRUM REFERRE IN IUDICIO SENSUS, INSTAURATIONEM, QUI FACTUS EST A NOSTRIS, CEREBRUM EST QUOD «AUDIRE» IN SENSU. ET FACTUM EST IN CEREBRUM USQUE AD QUAEIT UT SYSTEMA «COHERENTIA» INTER SENSUM. UT FACERET DE VIA SENSUS, IN COO-

Traduzione a cura di Mauro Simoni



NON SI VIVE DI SOLO PANE

# In punta di forchetta (e di pennello)

Gnocchi, ravioli, crudité. **Piatti? No, quadri. Realizzati da grandi chef**, fotografati e messi in mostra. Per una buona causa. Perché non è vero che con l'arte non si mangia

di Maura Radaelli

**C**reano, inventano. Non si limitano a cucinare: dipingono con i sapori. Ed è bello veder lavorare gli chef, si muovono a ritmo. Mi hanno fatto sempre pensare a qualcosa a metà strada fra l'art ballet e l'action painting di Pollock». Spiega così, il fotografo Alfonso Catalano, da dove è nata l'idea di *Colortaste - La cucina si fa arte*, a Milano dall'11 al 18 marzo a Palazzo Isimbardi ([www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)). «Ho cominciato a pensarci tre anni fa, volevo far uscire il lavoro degli chef dal confine della tavola e trattarlo come un'immagine, un quadro», continua. «È bastato usare come base non un piatto ma un plexiglas retroilluminato su cui hanno dipinto usando gli ingredienti abituali, traducendo "sulla tela" le loro ricette. Il giallo della zucca, il bianco e il rosa del pesce... La mia macchina fotografica ha fatto il resto, rendendo le opere più luminose e assolute. Quadri astratti. Come la mia giacca». Cioè? «Lavorando con gli Gnocchi farciti di Valeria Piccini, prima di ottenere l'"effetto macchia" desiderato i miei vestiti si sono trasformati in una tavolozza». Catalano ha coinvolto nel progetto 14 chef stellati Miche-

lin, e li ha raggiunti nelle loro cucine, in tutta Italia. Il primo ad accettare la proposta è stato il ristorante Don Alfonso a Sant'Agata sui due Golfi, in provincia di Napoli. «Alfonso ed Ernesto gli hanno dato subito fiducia e poi aiutato a convincere gli altri cuochi», racconta Livia Iaccarino, moglie e mamma degli chef. «I quadri realizzati sono tratti da ricette prese dal menu. Si sarebbero potuti mangiare». Non è stato difficile passare dal piatto alla tela, dalla cucina a una mostra? «No, siamo appassionati di arte. Ogni volta che nei musei vediamo opere di Manet, Degas, Van Gogh troviamo sempre uno spunto, un colore che arricchisce le nostre ricette». Enrico Cerea, del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), è d'accordo. «Con la mia famiglia faccio un viaggio all'anno in una città d'arte. E per il mio Tonno con caponata liquida mi ha ispirato Miró. Ma poteva essere Kandinsky, Mondrian». In mostra anche ritratti dei cuochi e scatti dal backstage e da uno show cooking della chef Aurora Mazzucchelli alla Pasticceria Regina di Quadri di Bologna. «Le opere sono in vendita, e il ricavato andrà alla Onlus Pane Quotidiano», dice Gabriella Magnoni Dompé, fra i sostenitori dell'iniziativa. «Che distribuisce ai milanesi non pasti ma, in modo più discreto, kit di spesa. Il disagio sociale è molto più vicino a noi di quanto pensiamo, ormai ha toccato anche gli insospettabili. E poi il cibo per me è sempre arte e gioia. E con questa iniziativa realizzo un sogno: è come se invitassi a cena la mia città». |

## IL SAPORE SI FA IN TRE

Dal 9 all'11 marzo, Firenze si trasforma in città dei sapori con *Taste*, all'ottava edizione, alla Stazione Leopolda: degustazioni, incontri, eccellenze alimentari, cibo: dal cake design al ritorno dei piatti anni '50. E *FuoriDiTaste*, che coinvolge ristoranti, enoteche, gallerie d'arte, teatri... ([www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)). Ed è "in cottura" anche *Taste of Milano*, alla quarta edizione, dal 30 maggio al 2 giugno. Il più grande temporary restaurant del mondo, con 12 cuochi che cucineranno en plein air e interagiranno con il pubblico.



Lo chef Enrico Cerea, all'opera con una composizione di tonno.

Foto di Alfonso Catalano





#### TAVOLOZZE DI RICETTE

Dall'alto a sinistra in senso orario: Cannolo di gamberi, basilico, datterino confit e polvere di capperi, di Luisa Valazza, Il Sorriso a Soriso (No); Gastroastratto n. 1 di Stefano Baiocco, Villa Feltrinelli a Gargnano (Bs); Oro e tabacco sapore toscano, di Antonio Guida, ristorante Il Pellicano di Porto Ercole (Gr); Gnocchi di patate farciti di cavolfiore liquido, rapetti, pomodori secchi e noci di Valeria Piccini, Da Caino a Montemerano (Gr). Foto in mostra a *Colortaste*, Palazzo Isimbardi, corso Monforte 35, Milano, dall'11 al 18 marzo.







Milano. Da Giannino per festeggiare la mostra "Colortaste", la cucina si fa arte di Alfonso Catalano. A sin., Barbara D'Urso e Cesare Cunaccia. Nel tondo, sopra, Sergio Bertolini e Francesca Fogar. A lato., da sin., Natalia Borges, Lorenzo Tonetti e Gabriella Magnoni Dompe. In piedi, Nathalie Dompe.



Benedetta (a sin.) e Cristina Parodi. A lato da sin., Alessandro Sallusti, Daniela Cuzzolin e Silvana Giacobini. Sotto, Franco e Umberto Beretta.



Da sin., Claudio Sadler, Stefano Balocco, la Dompe, Alfonso Catalano, Aurora Mazzucchelli e Igles Corelli. A ds., un quadro di Catalano.

Da sin., Stefano Guindani, Antonio Gavazzeni e Luca Cantoni. A ds., gli ospiti a cena. La mostra sostiene l'onlus Pane quotidiano.





The cover of Gentleman magazine features a chef, Enrico Cerea, in a white double-breasted chef's coat. He is holding a pair of tweezers horizontally across his upper lip. The background is dark and slightly out of focus, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting. The magazine title 'Gentleman' is prominently displayed in a large, white, serif font. Various headlines and logos are scattered around the cover, including 'ALLA GUIDA', 'HI-TECH', and 'SU MISURA'. A large red headline at the bottom reads 'COTTIA PUNTINO ANZI, A PENNELLO'. At the very bottom, there are images of two elegantly plated dishes, one featuring a piece of meat and vegetables, and the other a more complex arrangement with various ingredients.

**MF Italia Oggi**  
il quotidiano  
del mercato finanziario  
ECONOMICO, GIURIDICO  
E POLITICO

**SU MISURA**  
DA ASCOT CHANG A CHARVET,  
I MIGLIORI CAMICIAI  
NELLE CAPITALI DEL MONDO

**Gentleman**  
IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA

**ALLA GUIDA**  
IL RIGORE E LA  
PASSIONE DI MASSIMO  
NORDIO, NUMERO  
UNO DI VOLKSWAGEN  
GROUP ITALIA

**HI-TECH**  
DIGITARE E STUPIRE,  
LE NOVITÀ DALLA  
FIERA DI LAS VEGAS

Enrico Cerea,  
48 anni, chef tre stelle  
Michelin del  
ristorante Da Vittorio  
di Brusaporto (Bg),  
fotografato da  
Alfonso Catalano.

*L'arte del buono*  
**COTTIA PUNTINO  
ANZI, A PENNELLO**

Un Kandinsky per antipasto. E per secondo, Miró o Yves Klein?  
Da Enrico Cerea a Moreno Cedroni, 14 chef stellati creano piatti ispirati  
ai quadri contemporanei. E li mettono in mostra per beneficenza

Gentleman

# sommario

S E R V I Z I



67

## 67 bagagli culturali

A Parigi, Louis Vuitton invita alla riscoperta dell'arte della corrispondenza attraverso Mail Art, carteggi d'autore e accessori per la scrittura

## 72 chef d'oeuvre

Alfonso Catalano e 14 cuochi stellati d'Italia propongono ricette che evocano la potenza dei quadri astratti. Le opere sono esposte a Milano in *Colortaste*

## 80 camiciai senza frontiere

Dietro Ascot Chang, marchio cinese del su misura, c'è un pezzo di made in Italy, i tessuti del Gruppo Albini. Il leader del brand spiega come nasce un successo globale.

## 84 I look New York

Trench di jeans dal taglio sartoriale, giacche a tinte forti con spalle disegnate e fianchi che segnano il corpo per la moda della prossima primavera-estate



72



ATELIER DEL GUSTO

# chef d'oeuvre

Pasteggiare a Miró, Pollock e Yves Klein. Questo è il suggestivo menù creato da Alfonso Catalano con 14 tra i più noti chef stellati d'Italia. Nei suoi still life, le loro ricette diventano quadri astratti che hanno la potenza degli artisti contemporanei. Esposte a Milano nella mostra *Colortaste*, le foto saranno vendute a favore della onlus Pane Quotidiano

DI GIULIANA DI PAOLA - FOTO DI ALFONSO CATALANO/SGP



**U**N KANDINSKY PER ANTIPASTO, a seguire, un Miró, un Pollock e, dulcis in fundo, magari un Morandi. Ma le ricette possono cambiare all'infinito, dall'Astrattismo alla Pop art, a seconda dell'immaginazione e dei gusti di chi le guarda. Ecco il suggestivo menù di *Colortaste*. La cucina si fa arte, creato da Alfonso Catalano con la collaborazione di oltre una decina tra gli chef più noti e stellati d'Italia. Un progetto nato tre anni fa non da un'idea ma da una visione del fotografo d'origine salernitana: trasformare le loro creazioni in opera, le loro ricette in quadri, dove **gli ingredienti diventano puro colore** e il piatto una tela immacolata lasciata alla loro interpretazione. Il risultato, come si potrà ammirare, dall'11 al 18 marzo, nel chiostro d'onore di Palazzo Isimbardi, sede

della Provincia di Milano (che patrocina la mostra e l'ha inserita tra gli eventi di anticipazione dell'Expo 2015, non a caso dedicato al cibo), è «una serie di raffinati still life che evocano le atmosfere e l'artisticità della pittura del Novecento», sintetizza la curatrice, Paola Riccardi. «Un modo per scoprire che l'arte culinaria non è fatta di solo sapore e che un cuoco può essere un artista sublime». Specializzato in moda, spettacolo e ritratti e inviato per un servizio sul Don Alfonso 1890, Catalano racconta di essere stato folgorato sulla via di Sant'Agata sui Due Golfi non dalla vista, seppur mozzafiato, dei Faraglioni di Capri che si gode dal ristorante, ma dalla gestualità del patron, **Alfonso Iaccarino**, «una gestualità artistica», appunto. E dalla complicità tutta campana, che si è subito instaurata tra i due Alfonso,



è maturata, poi, la scommessa iniziale di *Colortaste*. «Siamo sugli stessi binari», conferma Iaccarino, «mi è sempre piaciuto dipingere ad acquerello e soprattutto a olio, e sono sempre alla ricerca di fare e inventare qualcosa di nuovo. Mi rende orgoglioso vedere come quello che facevo anni fa, oggi, è diventato uno standard, ma un buon imprenditore deve sempre rivol-

**STEFANO BAIOTTO**  
Sopra, lo chef del ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli a Gargnano (Brescia). A sinistra, l'acquerello per preparare un piatto pittorico. Nell'altra pagina, *GustoAstratto* N°1, la sua opera esposta nella mostra *Colortaste*, dall'11 al 18 marzo



ATELIER DEL GUSTO



«Per la prima volta sono partito a ideare un piatto dal punto di vista della forma e non della sostanza. E questo mi ha dato più libertà» *Enrico Cerea*



**ANTONIO GUIDA**  
A destra, lo chef del Pellicano a Porta Ercole (Grosseto). Sopra, il suo dessert Oro e tabacco sapore toscano, rielaborato. In alto, a destra, alcuni ingredienti, foglie di tabacco, cannella, anice stellato e oro.



gersi al futuro, se no, o sei mediocre o sei soltanto un venditore». «All'inizio, avevo paura», confessa Catalano, «che gli chef non accettassero per il timore che si sconvolgesse il loro piatto, il loro lavoro, ma devo dire che le adesioni sono venute tutte spontaneamente, appena parlavo del progetto». Concepito fin dall'inizio come un progetto di charity perché, spiega, «era qualcosa d'altro rispetto al mio lavoro e la scelta della onlus **Pane Quotidiano** mi è venuta altrettanto spontanea per il tema e perché la conosco da tempo». Tutte le foto esposte a Palazzo Isimbardi, infatti, si potranno acquistare e i proventi andranno alla fondazione milanese, che dal 1898 dà sostegno alimentare alle persone in difficoltà. Uno dei motivi che hanno convinto, fin dall'inizio, **Gabriella Magnoni Dompé** a dare il suo pieno sostegno

all'iniziativa: «L'ho fatto con piacere perché Alfonso si è messo al servizio di un bene primario come il cibo, e poi quest'associazione, attiva da sempre sul territorio milanese, è affidabile e trasparente. Si fa una buona azione e per di più si torna a casa con un bellissimo quadro. Sì, preferisco chiamarli quadri perché non sono più piatti e non sono solo foto...». E non è l'unica a pensarla. «Mi piaceva il discorso di inventare una ricetta in cui, come in una tela astratta, non si riconoscessero più gli alimenti, ma che fosse commestibile», spiega **Stefano Baiocco**. «L'ho preso molto a cuore, tutto quello che faccio cerco di farlo seriamente, diciamo abbastanza seriamente», ride, e racconta l'aneddoto che c'è dietro la sua opera: «Quello che si vede è solo un negativo della ricetta. Mi ero ispirato a un quadro di Tancredi Parmeg-

La collezione d'ARTE CONTEMPORANEA in 100 copertine

# Arbiter

GIORNALE DI PIACERE E VIRTÙ MASCHILI

arbiter.it



## VIVERE È SOGNARE A COLORI

LE CROMIE CI DICONO DA DOVE VENIAMO, DOVE SIAMO E DOVE ANDIAMO.  
SONO L'ENERGIA CHE TRASFORMA LA MATERIA DEFINENDO LA NOSTRA LIBERTÀ

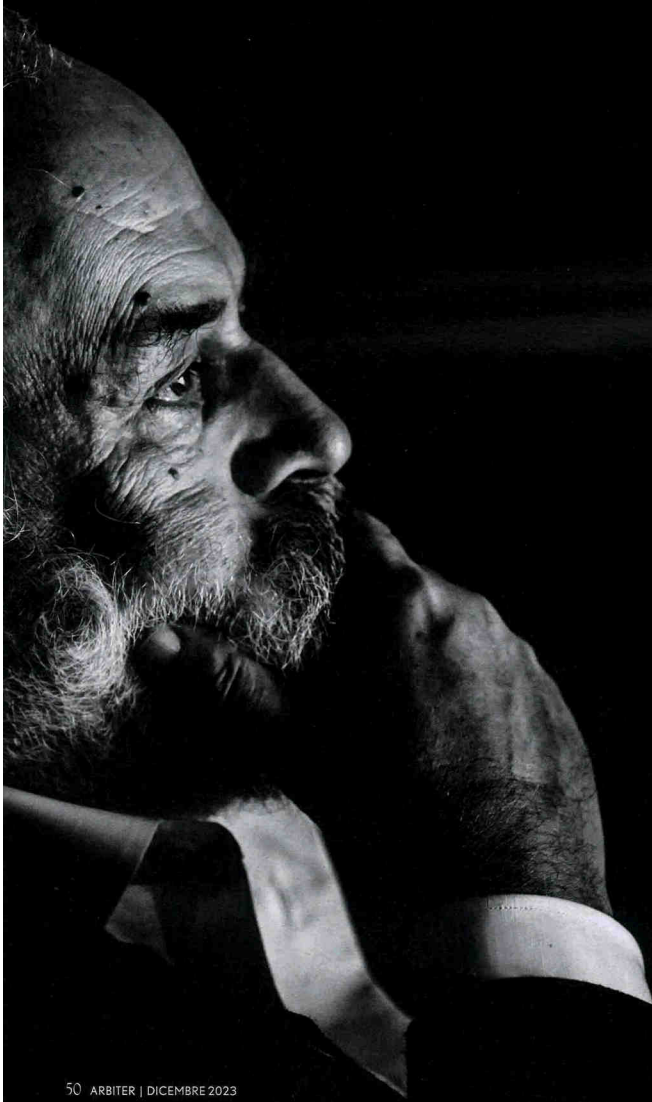


MENSILE | ANNO 23 NUMERO 245/C | DICEMBRE 2023 € 15,00 VENDIBILE SOLO CON «KAIRÒS» E «SPIRITO DIVINO»



*Gabriele Lico*





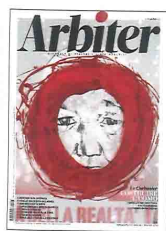
UNA COLLEZIONE D'ECCEZIONE

# MENTE, MANO E CUORE *questa è* L'ARTE

DI STEFANO RICCI

Ho sempre considerato un privilegio essere nato in una città come Firenze. Camminare nelle sue strade e soffermarsi nelle sue piazze è come entrare in un museo a cielo aperto, fatto di equilibri, tra dimensioni architettoniche, prospettive e riferimenti artistici, inclusa un'opulenta presenza statuaria. È un lascito prezioso che i grandi artisti del Rinascimento, ma prim'ancora del Medioevo, hanno realizzato per le future generazioni, cioè per noi. Alzando gli occhi al cielo, all'inizio della mia attività, rimasi colpito dalla bellezza dei soffitti a cassettoni e dai disegni geometrici che essi custodivano. Non posso negare che quella sia stata la mia fonte di ispirazione, al pari dei colori della mia Africa e al rispetto delle tradizioni degli artigiani. C'è una frase in particolare che mi ha colpito: «Chi lavora con le sue mani è un lavoratore, chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano. Chi lavora con le sue mani, la sua testa e il suo cuore è un artista». Ho riletto questa frase, attribuita a San Francesco, sulla vetrina di una bottega del quartiere popolare di San Frediano, ed è questo messaggio che desidero rivolgere, come tributo, all'amico Franz Botré, agli artisti che hanno dato vita alle 100 copertine di *Arbiter*. Lo scrivo con la consapevolezza, in questi miei 50 anni di lavoro, di aver sempre cercato di esprimere un'emozione. L'ho fatto cercando di rispettare i luoghi della mia città, dalla Galleria dell'Accademia al Salone dei Cinquecento, dalla Galleria degli Uffizi al Ponte Vecchio, fino alla riapertura delle sfilate nella Sala Bianca. La moda deve molto all'arte. Qualcuno sostiene che sia arte stessa. Io più semplicemente credo che la vera arte, nel mio mondo, risieda nelle mani, nella testa e nel cuore degli artigiani.

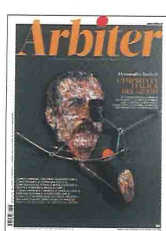
# Arbiter e le sue 100 copertine d'Artista



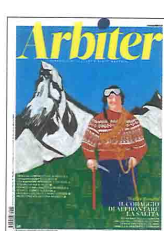
**ARBITER I**  
Aprile 2015



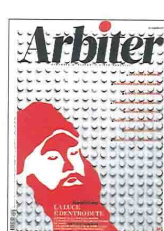
**ARBITER II**  
Maggio 2015



**ARBITER III**  
Giugno 2015



**ARBITER IV**  
Luglio 2015



**ARBITER V**  
Agosto 2015



**ARBITER VI**  
Settembre 2015



**ARBITER VII**  
Ottobre 2015



*Roberto Coda Zabetta*  
**ROBERTO CODA ZABETTA**



*Bruno Marrapodi*  
**BRUNO MARRAPODI**



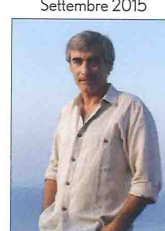
*Aleksander Veliscek*  
**ALEKSANDER VELISCEK**



*Irene Balia*  
**IRENE BALIA**



*Matteo Negri*  
**MATTEO NEGRI**



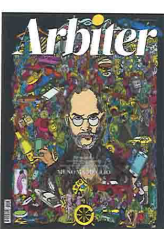
*Tonino Negri*  
**TONINO NEGRI**



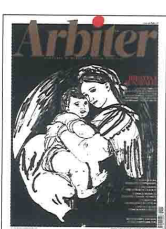
*Mauro Maffezzoni*  
**MAURO MAFFEZZONI**



**ARBITER XIX**  
Ottobre 2016



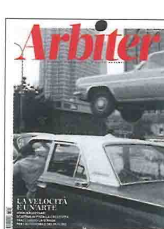
**ARBITER XX**  
Novembre 2016



**ARBITER XXI**  
Dicembre 2016



**ARBITER XXII**  
Gennaio 2017



**ARBITER XXIII**  
Febbraio 2017



**ARBITER XXIV**  
Marzo 2017



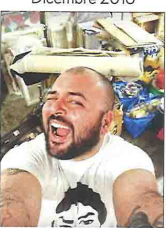
**ARBITER XXV**  
Aprile 2017



*Rachele Moscatelli*  
**RACHELE MOSCATELLI**



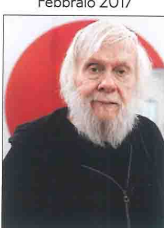
*Massimo Pasca*  
**MASSIMO PASCA**



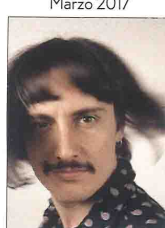
*Michael Rotondi*  
**MICHAEL ROTONDI**



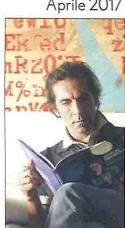
*Pierluigi Longo*  
**PIERLUIGI LONGO**



*John Baldessari*  
**JOHN BALDESSARI**



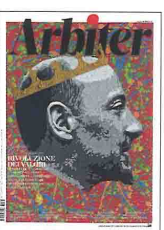
*Simone Massoni*  
**SIMONE MASSONI**



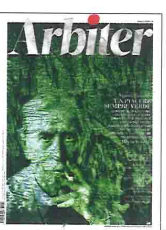
*Paolo De Cuarto*  
**PAOLO DE CUARTO**



**ARBITER XXXVII**  
Aprile 2018



**ARBITER XXXVIII**  
Maggio 2018



**ARBITER XXXIX**  
Giugno 2018



**ARBITER XL**  
Luglio 2018



**ARBITER XLI**  
Agosto 2018



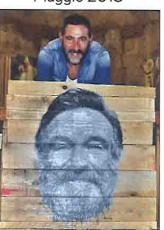
**ARBITER XLII**  
Settembre 2018



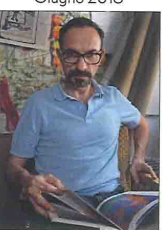
**ARBITER XLIII**  
Ottobre 2018



*Hani Rashid*  
**HANI RASHID**



*Emiliano Terenzi*  
**EMILIANO TEREZI**



*Juan Jaramillo Torres*  
**JULIAN JARAMILLO TORRES**



*Letizia Fornasieri*  
**LETIZIA FORNASIERI**



*Daniela Balsamo*  
**DANIELA BALSAMO**

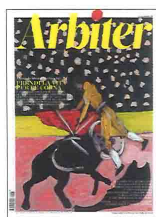


*Alfonso Catalano*  
**ALFONSO CATALANO**



*Elisa Carutti*  
**ELISA CARUTTI**

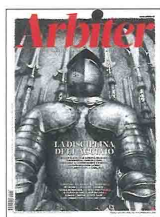




ARBITER VII  
Ottobre 2015



*Mauro Maffezzoni*  
MAURO  
MAFFEZZONI



ARBITER VIII  
Novembre 2015



*Giampiero Bodino*  
GIAMPIERO  
BODINO



ARBITER IX  
Dicembre 2015



*Fulvia Mendini*  
FULVIA  
MENDINI



ARBITER X  
Gennaio 2016



*Manfredi Beninati*  
MANFREDI  
BENINATI



ARBITER XI  
Febbraio 2016



*Marzia Canzian*  
MARZIA  
CANZIAN



ARBITER XII  
Marzo 2016



*Elena Vavaro*  
ELENA  
VAVARO



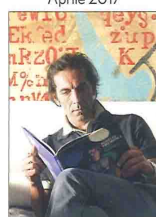
ARBITER XIII  
Aprile 2016



*Riccardo Gavazzi*  
RICCARDO  
GAVAZZI



ARBITER XXV  
Aprile 2017



*Paolo De Cuarto*  
PAOLO  
DE CUARTO



ARBITER XXVI  
Maggio 2017



*Giampiero Celani*  
GIAMPIERO  
CELANI



ARBITER XXVII  
Giugno 2017



*Filippo Bragatti*  
FILIPPO  
BRAGATTI



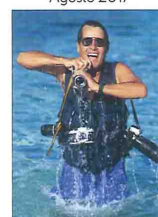
ARBITER XXVIII  
Luglio 2017



*Elena Monzo*  
ELENA  
MONZO



ARBITER XXIX  
Agosto 2017



*Paolo Curto*  
PAOLO  
CURTO



ARBITER XXX  
Settembre 2017



*Ivan Canu*  
IVAN  
CANU



ARBITER XXXI  
Ottobre 2017



*Carlo Alberto Rastelli*  
CARLO ALBERTO  
RASTELLI



ARBITER XLIII  
Ottobre 2018



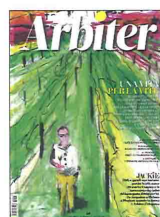
*Elisa Carutti*  
ELISA  
CARUTTI



ARBITER XLIV  
Novembre 2018



*Francesco Beneggi*  
FRANCESCO  
BENEGGI



ARBITER XLV  
Dicembre 2018



*Francesco Zavatta*  
FRANCESCO  
ZAVATTA



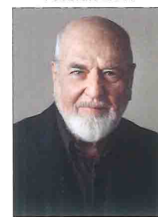
ARBITER XLVI  
Gennaio 2019



*Paolo De Cuarto*  
PAOLO  
DE CUARTO



ARBITER XLVII  
Febbraio 2019



*Michelangelo Pistoletto*  
MICHELANGELO  
PISTOLETTO



ARBITER XLVIII  
Marzo 2019



*Giovanni Frangi*  
GIOVANNI  
FRANGI



ARBITER XLIX  
Aprile 2019



*Alessandra Di Francesco*  
ALESSANDRA  
DI FRANCESCO





**ENRICO CERIA**  
Chef e patron di  
Da Vittorio a Binasporto  
(Bergamo), eccolo  
al tavolo sulle sue due  
creazioni. Per spiegare  
al fine più colto quanto  
di vaguet affumicato  
(la salsiccia) e fieno cotto  
nell'alga con cipollotto  
fritto (la dentata).





**NORBERT NIEDERKOPFER**  
Sopra, al centro, lo chef del St. Hubertus, ristorante dell'Hotel La Rosa Alpina a San Cassiano in Badia (Bolzano), al lavoro con il suo staff sull'opera *Orto e fiume in primavera* con salmerino e lumache (a destra).



giani, *A proposito di Venezia*, e ho iniziato a lavorare con cioccolato nero e bianco e vari coloranti naturali... Ma il risultato finale era troppo simile, **troppo perfetto, paradossalmente, per andare bene**. Così, per gioco, abbiamo preso un foglio plastificato umidificato e ne è venuto fuori quello che vede, quegli aloni, quelle bolle che sono il quadro».

Al gioco si è prestato, e molto, anche **Enrico Cerea**, ritratto nel backstage con un pennello a mo' di baffi in una posa ironica che ricorda Salvador Dalí. «Sì, è stato molto divertente, arunette lo chef tristellato di Da Vittorio. «Se non ci si diverte non si crea niente di bello ed è nei momenti così, forse, che hai più slancio». E viene da pensare che, in secoli di riflessione sul bello e sul genio, la filosofia estetica, da Immanuel Kant a Walter Benjamin, abbia

ATELIER DEL GUSTO



«L'estetica è essenziale in cucina: se un piatto non funziona cromaticamente, non funziona nemmeno la ricetta»  
**Norbert Niederkofler**

un poco sottovalutato l'aspetto ludico della creazione. È stato stimolante, per la prima volta in vita mia sono partito a ideare un piatto dal punto di vista della forma e non della sostanza. Questo mi ha dato più libertà e, allo stesso tempo, più ispirazione».

«Abbinare cibo e arte è molto interessante, sono mondi molto vicini, in entrambi sono determinanti le materie prime, i colori, ragiona **Norbert Niederkofler**, che ha attinto a una tavolozza variopinta per realizzare la sua opera: dal rosso rapa al verde ortica, dal rosa salmerino al grigio lumaca, dal nero caviale all'arancione albicocca. «Era una ricetta in menù quella primavera, ma se lo si guarda da lontano, non sembra neanche cibo. In questo caso, proprio come in un disegno, non avevo il limite del piatto. Ma anche nel plat-

to c'è un disegno, una forma, un'armonia di colori. L'estetica è essenziale in cucina: se un piatto non funziona cromaticamente, allora non funziona neanche la ricetta». Attingendo al suo ampio bagaglio gastronomico, **Igles Corelli** ha ripescato, in tutti i sensi, una delle materie prime che in questi anni ha contribuito a nobilitare e ne ha tratto un capolavoro poetico a partire dal titolo: *Anguilla in movimento nel Parco del Delta del Po*.

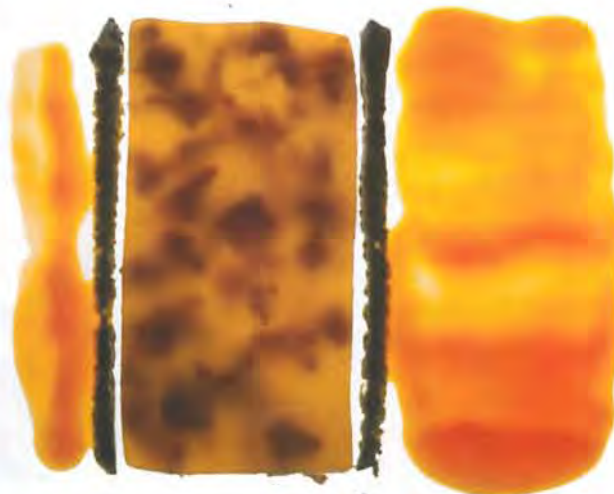
Davanti a *Oro e tabacco sapore toscano*, con quei dettagli dorati che fanno subito venire in mente **Klimt** e la **Secessione viennese**, non si direbbe affatto, eppure anche **Antonio Guida** è partito da una sua ricetta reale, un dessert che è in menù dal 2006. «È l'unico piatto del menù che non ho mai cambiato», racconta. «I clienti non me lo perdonerebbero, per otigoglio



**MORENO CEDRONI**  
A sinistra, lo chef e patron della Madonnina del Pescatore a Marzocca di Senigallia (Ancona). Sopra, Cedroni al lavoro sulla sua *Seppia blu*, colore ennobito per essersi dopo una notte di riposo nell'acqua di cottura del cavolo viola.



ATELIER DEL GUSTO



**ALFONSO IACCARINO**

Sopra, lo chef e patron del Don Alfonso 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), col figlio Ernesto (a sinistra). In alto, a destra, la loro *Variazione di zucca con salsiccia e salsa di pistacchio*.

**IGLES CORELLI**

In basso, a destra, lo chef all'interno del Ristorante Atman a Pescia (Pistoia). Sotto, la sua opera in mostra a Milano, *Anguilla in movimento nel Parco del Delta del Po*.

campanilistico e perché sono più conservatori di noi, sempre alla ricerca del nuovo». Come conferma **Moreno Cedroni**: «La proposta di Catalano non mi ha spiaciuto, anzi, mi invitava a nozze. Noi ci esponiamo a queste ricerche sempre, sperimentiamo e creiamo continuamente qualcosa di nuovo che sia per i clienti o per un libro. Ma in questo caso ho subito ripensato alla *Seppia blu*, ricorda il patron della Madonnina del Pescatore. «Era una ricetta del 2010 del menù **Susci a colori** (che spaziava dal nero di seppia al rosso del tonno enfattizzato da rape e melagrana, ndr). Quando si bolisce del

cavolo viola, l'acqua di cottura diventa blu e, dopo una notte a riposo, **la seppia prende per osmosi quel colore**, che non può non ricordare il blu di Yves Klein. La ricetta originale era servita su una base di patate viola; qui, invece, Cedroni si è divertito a dare solo **pennellate sparse, come fosse un acquerello**. «In questo caso si può fare, ma non di solito perché, a differenza dei pittori, lo chef deve sempre pensare che in sala ci sono clienti al tavolo che aspettano. **A volte ci vuole un poco d'imprecisione**, me ne sto convincendo sempre di più. Spesso noi siamo troppo precisi».

**Colortaste**, Palazzo Isimbardi, corso Monforte 35 (Milano), tel. 02.77406379; **Sgp, Stefano Guindani** Photo, tel. 02.20480364, info@sgpitalia.com; **Pane quotidiano**, www.panequotidiano.eu  
**Gli chef**, **Stefano Baiocco**, Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (Bs), villafeltrinelli.com; **Moreno Cedroni**, Madonnina del Pescatore, Senigallia (An), www.morenocedroni.it; **Enrico Cerea**, Da Vittorio, Brusaporto (Bg), www.davittorio.com; **Igles Corelli**, Arman, Pescia (Pt), www.ristoranteatman.it; **Antonio Guida**, Il Pellicano, Porto Ercole (Gr), www.pellicanohotel.com; **Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino**, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (Na), www.donalfonso.com; **Norbert Niederkofler**, St. Hubertus Hotel La Rosa Alpina (Bz), www.rosalpina.it



## EVENTI DI EMANUELA MEUCCI

---



### Milano, Palazzo Isimbardi

#### *Colortaste*

tel. 02 20480364; dall'11 al 22 marzo

La cucina è un'arte. Ecco perché il fotografo Alfonso Catalano ha invitato 13 chef stellati a preparare piatti ispirati alla pittura astratta. Il risultato? Una mostra bella e buona: le opere sono in vendita, e parte del ricavato sarà donato alla onlus Pane Quotidiano (foto, la creazione di Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890).





**PIATTI BUONI IN MOSTRA** Fino al 18 marzo, a Palazzo Isimbardi di Milano, Colortaste: mostra delle foto di Alfonso Catalano ai piatti di chef stellati. Il ricavato va alla Onlus Pane Quotidiano, che distribuisce pasti gratuiti ai poveri. Sopra, a sinistra, il ritratto dello chef Enrico Cerea; sopra, a destra, da sinistra: Benedetta Parodi, 40, Alfonso Catalano, 45, Gabriella Dompè, 51.

# ELLE DECOR ITALIA

MAGAZINE  
INTERNAZIONALE  
DI DESIGN E  
TENDENZE  
ARREDAMENTO  
E STILI DI VITA  
ARCHITETTURA  
E ARTE

ENGLISH TEXT

## TENDENZE 2013

TESSUTI E WALLPAPER  
DI NUOVO PROTAGONISTI

## FOOD POWER

DALLA TAVOLA ALL'ARTE,  
AL CINEMA, ALLE  
PROFESSIONI DEL FUTURO

## ADDRESS A PARIGI

DESIGN D'INTERNO  
& MENU NEO-JAP

## ITINERARIO

A COPENHAGEN,  
DOVE LA VITA È BELLA

DESIGN  
IN CUCINA  
30 PAGINE

**30 PAGINE**  
DI AMBIENTI SMART  
PROPOSTE INNOVATIVE  
ELETTRODOMESTICI  
SUPERTECNICI

# URBAN *style*

A PARIGI ECLETTICO CREATIVO INTORNO A UNA LIBRERIA ROSSA  
IN BELGIO CONVIVIALE PER UNA FAMIGLIA NUMEROSA  
A CHICAGO CHIC CONTEMPORANEO NELL'ARCHITETTURA DI MIES VAN DER ROHE  
AD AMBURGO TRASGRESSIVO CON DESIGN STORICO E COLORI FASHION

**MARZO 2013** ANNO 24 N. 3 € 4,50 MENSILE Poste Italiane 5 p.A. Speed in A.P. 04.353/2009 74500011 comp. 1. DCB Milano





DESTINAZIONE

Un'attrazione fatale per il mondo del cibo. La manifestano senza reticenze i tanti aspiranti studenti che si presentano agli open day dell'unica Università al mondo dedicata alle Scienze Gastronomiche, quella di Pollenzo, tra le colline delle Langhe. "È nata nel 2004", racconta il padre fondatore, Carlo Petrini, ovvero Mr. Slow Food in persona, "per affrontare il cibo con una visione olistica che abbraccia sia gli aspetti tecnici, con lo studio di scienze come biologia, chimica e fisica, sia umanistici, con discipline come storia, antropologia, economia e sociologia". Il perché del successo (che si registra nel numero di laureati che mediamente trovano un'occupazione nel giro di 6 mesi con case history professionali disparate, dall'impresa in proprio a ruoli di rilievo in organizzazioni come la FAO) parte dalla selezione all'accesso. "Per il triennio di base, che può accogliere fino a 75 studenti, si sono presentati quest'anno 300 candidati", continua Petrini. "Abbiamo quindi la possibilità di scegliere i più idonei tra un'ampia rosa, privilegiando motivazioni come passione e cuore. E a chi entra si aprono le porte di una scuola bilingue italiano/inglese dove sono presenti studenti di 62 Paesi del mondo, dove ogni 10 c'è un mentore che ne monitora i progressi e le fragilità, dove ogni anno si fanno due mesi di stage operativi (in Italia come in Europa, in America Latina, Australia, Africa)". Oggi il progetto delle Tavole Accademiche, la sfida lanciata e raccolta da 25 chef stellati internazionali, sta portando Pollenzo in real time sugli schermi televisivi di mezza Europa per raccontare un'esperienza senza precedenti: preparare un pasto completo con materie prime il cui costo non superi i 5 euro. Un progetto che coniuga educazione, alta cucina, prezzi equi e prodotti locali, che "vede coinvolti i più grandi cuochi del mondo", come afferma Petrini. E da quando si è ridato valore e orgoglio ai cuochi, che nel giro degli ultimi 10 anni sono diventati personaggi mediatici, sempre più giovani sono affascinati dai fornelli. "Ma è arrivato il tempo", continua Petrini, "di ridare orgoglio anche ai contadini, come sta già succedendo negli States, dove è in crescita esponenziale l'appello per diventare farmer. Professionisti che riusciranno a vendere il nuovo oro (i prodotti della terra) direttamente ai consumatori, scavalcando la grande distribuzione". Braccia strappate al digitale. Come succede a Colorno, vicino a Parma, ad Alma. "La Scuola Internazionale di Cucina Italiana nasce nel 2004. Gualtiero Marchesi, considerato il padre putativo della moderna cucina italiana, fu chiamato a firmare il progetto come rettore. E, a garanzia del suo successo, basta considerare che dai 17/20 studenti iniziali siamo arrivati ai 1.000 odierni", racconta Andrea Sinigaglia, direttore operativo di Alma. La sua formula magica? "L'essere una vera Accademia, un centro d'eccellenza assoluto in Italia, Paese dove ci sono molte scuole alberghiere, ma nessuna a livello accademico. La serietà con cui trattiamo il sogno di chi entra ad Alma per farlo diventare realtà, la realtà del lavoro. La libertà propria dell'azienda privata che ci permette di fare da ponte tra scuola e mondo del lavoro, di dotare le nostre aule della tecnologia più aggiornata, di cambiare i metodi formativi per essere al passo con i tempi". Ma il food power non domina solo le scuole, fucina di nuovi talenti e di un approccio diverso al cibo. L'abbiamo visto protagonista di Nouritures Premières, mostra messa in scena da Elizabeth Leriche a Parigi da Maison & Objet 2013 ([www.maison-objet.com](http://www.maison-objet.com)). Sarà il tema dell'Expo Milano 2015 (che ha come claim: Nutrire il pianeta. Energia per la vita, [www.expo2015.org](http://www.expo2015.org)) ed ha provocato una vera food revolution. Sì, una rivoluzione che sull'onda lunga del successo televisivo di MasterChef, porta con sé arte, cinema e la scoperta di luoghi inaspettati legati al cibo (basta vedere gli esempi pubblicati in queste pagine). Fino all'ultimo trend in arrivo dalla Finlandia, quello del "restaurant for a day". Ovvero, aprire un ristorante pop up, solo per un giorno: in un parco, nel cortile di casa, dentro un ufficio. Da pubblicizzare sul sito ([www.restaurantday.org](http://www.restaurantday.org)) o su Facebook. Un flash mob divertente e goloso, da Vilnius a New York, in tutto il mondo. •



**FOOD & ARTE/** Anteprima a Bologna, da Regina di Quadri, in occasione di Arte Fiera, ma il debutto ufficiale di Colortaste. La cucina si fa arte, è l'11/3 a Milano, a Palazzo Isimbardi. Il progetto del fotografo Alfonso Catalano presenta 14 chef stellati all'opera nelle loro cucine (sotto, Enrico Cerea) e i loro piatti interpretati come opere d'arte (sopra, una creazione di Alfonso ed Ernesto Iaccarino). [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)



il fotografo

022 cover story | colortaste: arte o cucina?



01 Seppia blu, Creazione di Moreno Cedroni, Ristorante Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN). © Alfonso Catalano.

## colortaste: arte o cucina?

| Alfonso Catalano

È un progetto lungo quello che ha portato Alfonso Catalano da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, praticamente un vero e proprio giro d'Italia passando attraverso le cucine di oltre una dozzina tra gli chef più noti a livello internazionale. Alla base di tanta fatica un'idea tutto sommato abbastanza semplice: invitare dei grandi cuochi a creare i loro piatti disponendo il cibo su un piano traslucido, quasi fosse la tela di un quadro. In questo modo è stata messa alla prova la capacità pittorica degli chef, mettendo in risalto l'aspetto formale delle loro creazioni in una sorta di catalogo delle estemporanee opere prodotte da artisti della cucina, che usano al posto di tela e pennello il cibo. La scelta assolutamente





11 Variazione di zucca con salsa di pistacchio. Creazione di Alfonso e Ernesto Iaccarino, Ristorante Don Alfonso, Napoli, Sant'Agata sui Due Colli. © Alfonso Catalano.

libera lasciata agli chef di sbizzarrirsi, che si sono ispirati per lo più alla pittura astratta del Novecento, reinventandola e servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizzano per realizzare le proprie ricette. Alla fotografia il ruolo di restituire adeguatamente lo spirito delle creazioni formali in cui l'origine culinaria finisce per perdersi, trasformandosi in opera visiva in cui il candore della lastra retroilluminata fa da giusto contrappunto, rinforzando i colori vivaci delle salse usate come pigmenti. La mostra è stata realizzata con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti.



12 Gnocchi di patate farciti di carciofo liquido con rapetti, pomodori secchi e noci. Creazione di Valeria Piccini, Ristorante Da Caimo, Montemerano (GR). © Alfonso Catalano.

la mostra

**Colorista.** La cucina si fa arte, fotografie di Alfonso Catalano/SGP, mostra a cura di Paola Riccardi, inaugurazione lunedì 11 marzo 2013 ore 18,30, Palazzo Isimbardi, Milano (Cortile d'onore, corso Montforte 35). La mostra sarà aperta fino al 18 marzo 2013, dalle 9,00 alle 17,00 (ingresso libero). Le opere sono in vendita e il ricavato sarà interamente devoluto alla onlus Pirene Quotidiano. Alfonso Catalano è nato a Brugg nel 1967. Ha iniziato collaborando con il giornale di Napoli nel 1991. Trasferitosi a Milano, frequenta l'Istituto Riccardo Bauer e lavora per Faribolofoto. A partire da 2006, dopo un periodo con l'agenzia La Presse, entra a far parte dell'agenzia SGP. [www.sgpitalia.com/fotografo\\_beta.asp?id=55](http://www.sgpitalia.com/fotografo_beta.asp?id=55)

CORTINA TOPIC  
estate 2013

# CORTINA

T O P I C

## ESTATE SUPERSUMMER

UNDICI VALLI DOLOMITICHE,  
UN'UNICA CARD

## VIAGGIO SOLA

È IL NUOVO TREND DI STAGIONE.  
DA LEGGERE CON MARIA PEROSINO  
DA GUARDARE CON MARIA SOLE TOGNAZZI  
DA PROVARE CON UNA NUOVA RUBRICA

## CORTINAèCULTURA

200 EVENTI, 12 MANIFESTAZIONI,  
7 MOSTRE DA LUGLIO A SETTEMBRE

## COLORTASTE

LA CUCINA SI FA ARTE

PICCHI DI GUSTO.  
ARTE, EVENTI E SHOW COOKING  
CON GLI CHEF STELLATI  
IMMORTALATI DA  
ALFONSO CATALANO



NUMERO UNDICI  
ESTATE 2013

HANNO SCRITTO PER NOI  
PAOLO ANGELINI  
CESARE DE MICHELIS  
DAVIDE FACCIOLI  
ELISABETTA LATTANZIO ILLY  
CARLOTTA LOMBARDO  
CLAUDIO SPADONI  
GIUSEPPE TASSI

[www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)





# QUANDO E DOVE IL TREKKING DIVENTA CULTURALE

*A conferma del successo della prima edizione di CORTINAèCULTURA, il ricco calendario di eventi dell'estate ampezzana quest'anno ha ottenuto anche il patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e della Provincia di Milano, che a maggio ha ospitato la presentazione a Palazzo Isimbardi. Da giugno a settembre, al via il ricco palinsesto di oltre 200 eventi, per 12 manifestazioni e ben 7 mostre*

© Daniele Schiavello SGP www.colortaste.it



C'erano circa 80 persone alla presentazione milanese di CORTINAèCULTURA.

Esibizioni e performance live hanno accompagnato ospiti e stampa nazionale in un tour a tappe tra i suoni, i sapori e le immagini delle Dolomiti. Il saluto delle istituzioni - l'assessore Moda, Eventi Expo, Silvia Garnero, e l'assessore alla Cultura del Comune di Cortina, Giovanna Martinolli (1) - è stato seguito dal concerto di Claudio Martinez Mehner (pianoforte) e Madelyn Renee (soprano) per il Festival e Accademia Dino Ciani (2), dalle proiezioni di Cortina InCroda (nella foto (3) Alessandra Segafreddo e Alessandro Manaigo), dalla presenza dei rievocatori storici (4), dalle letture di Gianna Colletti per Una Montagna di Libri (5 con Francesco Chiamulera), dalle fotografie di Stefano Zardini, dalla presentazione del Museo delle Regole da parte di Alessandra De Bigontina (6), e dal tocco di arte (e gusto) di Colortaste. La cucina si fa arte, la mostra di Alfonso Catalano che per l'occasione ha portato lo chef stellato Claudio Sadler (1) a presentare la trasferta ampezzana del curioso progetto a metà tra pittura e cucina.

About 80 people attended the presentation of CORTINAèCULTURA in Milan. Exhibitions and live performances accompanied the guests and Italian press in a stage tour among sounds, flavours, and the images of the Dolomites.





# COLORIA

*la cucina si fa arte*



FOCUS

Una mostra di 17 opere "diffuse" in 14 location, 9 chef stellati Michelin per 15 eventi da luglio a settembre. "Colortaste. La cucina si fa arte", progetto fotografico di Alfonso Catalano - che ha ottenuto anche il patrocinio di Expo 2015 -, dopo la presentazione in occasione di Arte Fiera a Bologna e la mostra milanese a Palazzo Isimbardi, arriva a Cortina, grazie al Consorzio di promozione turistica. Tre mesi in cui l'arte e il gusto la faranno da padroni tra esibizioni, eventi e show cooking a quattro mani

a cura di ALICE CTTI - foto di ALFONSO CATALANO

**E**RA IL 1960 quando per la prima volta Daniel Spoerri firmò i famosi *tableaux-pièges* (quadri-trappola) incollando su tavole oggetti quotidiani ammassati nella sua stanza d'albergo (la 13 dell'Hôtel Carcassonne, a Rue Mouffetard, Parigi). Passando dal piano orizzontale a quello verticale, tazzine, piatti e posate acquisivano lo status di arte. Il progetto di Alfonso Catalano in qualche modo ricorda quella pionieristica intuizione. Il fotografo ha coinvolto 14 chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del Novecento, facendo disporre "ad arte" gli ingredienti - i colori - su un piano - la tela - trasparente. Il risultato? Una mostra, arricchita anche da ritratti e immagini di backstage, che racconta la capacità creativa e pittorica degli chef quali artisti tout-court capaci di trascendere la sola sfera gastronomica.

Già presentata ad aprile a Palazzo Isimbardi a Milano - con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani - *Colortaste* fa tappa in alta quota: Cortina d'Ampezzo è pronta a ospitare i grandi protagonisti della gastronomia nazionale che per tre mesi daranno un tocco di "gusto" alla lunga estate ampezzana. Dal 5 luglio al 6 settembre otto degli chef immortalati negli scatti di Catalano - Stefano Baiocco, Igles Corel-

li, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler, con Francesco Elmi Accademico Maestro Pasticcere del Regina di Quadri di Bologna quale *special insider* - si esibiranno in eventi, *show cooking* e cene a quattro mani, in collaborazione con i resident chef, a partire da Graziano Prest, stellato Michelin del Ristorante Tivoli nonché art director del progetto, curato da Cortina Turismo. L'intenso calendario di appuntamenti (15 per la precisione) accompagnerà l'esposizione diffusa delle opere in un percorso tra 14 selezionatissimi ristoranti e rifugi: Ristorante Al Camin, Ristorante Il Meloncino Al Caminetto, Ristorante Il Campanile e Rifugio Averau, Ristorante Baita Fraina, Ristorante Baita Piè Tofana, Ristorante Tivoli, Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza, Rifugio Col Drusciè, Rifugio Lagazuoi, Rifugio Scoiattoli, Cristallo Hotel Spa & Golf, Grand Hotel Savoia, Hotel Ancora, Rosapetra Spa Resort. Il lavoro di Alfonso ci regala un viaggio fotografico in Italia da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano. Un viaggio a cui Cortina darà voce, facendo parlare direttamente quei sapori e quelle sfumature che gli chef hanno provato per la prima volta a mettere su tela, oltre che nei piatti.

[www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)

FOCUS

ALFONSO CATALANO, fotografo

**Come è nata l'idea di questo curioso progetto?**

Osservando gli chef a lavoro ho fatto un collegamento visivo con gli artisti esponenti della pittura astratta e ho cercato di trasformare quella prima impressione in qualcosa di concreto. Come modalità di "casting" ho scelto il passaparola: ho chiesto a ogni chef di suggerirmi un altro nome. Tutti hanno accettato con grandissimo entusiasmo.

**C'è qualcuno che avrebbe voluto invitare ma non è riuscito a coinvolgere?**

Sono ancora molti quelli che vorrei coinvolgere nel mio progetto, perché penso che in tanti si presterebbero a questo lavoro. Infatti, a Cortina entrerà a far parte di Colortaste anche Graziano Prest.

**Il backstage più curioso?**

Una delle realizzazioni più bizzarre è stata quella di Valeria Piccini: per ottenere l'effetto "colore esploso", ha dovuto battere gli gnocchi più volte con il mattarello, schizzando inaspettatamente la tinta ben oltre il piano di lavoro.

**Difficoltà incontrate durante il making-of?**

Tutti hanno accolto l'impegno con molta serietà e hanno partecipato al progetto con dedizione e professionalità. La parte più complicata è stata sicuramente far combaciare le esigenze e le agende di tutti. Gli chef, inoltre, sono spesso rimasti straniti dalla vista iniziale delle opere a causa della particolare tecnica fotografica usata che non riproduce "fedelmente" il piatto di partenza. Questa modalità è stata però determinante per trasformarlo in un'installazione artistica e rendere impercettibile la dimensione propriamente culinaria. La "tela", infatti, è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi.

**Colortaste continuerà a girare l'Italia?**

Absolutamente sì, l'idea è quella di allargare sempre di più il "club" degli chef Colortaste e far conoscere il progetto in altre città.

## Parola all'artista e all'art director di Colortaste a Cortina

GRAZIANO PREST, chef stellato del Ristorante Tivoli e art director della trasferta ampezzana di Colortaste

**Lei sarà protagonista della cena a quattro mani con lo chef Claudio Sadler. Qualche anticipazione del menù?**

Innanzitutto devo dire che per me sarà un onore dividere i fornelli con uno chef del calibro di Sadler. Per l'appuntamento del 5 agosto ho già in mente alcune proposte: uovo croccante in crosta di polenta con porcini e fonduta leggera, seguito da risotto con spugnole, porcini, salsa di foie gras e pecorino e da vitello in tre cotture. Come dessert: mousse di caffè con cuore di liquirizia.

**Come ci si sente a entrare a far parte di un'opera d'arte?**

Orgoglioso e un po' imbarazzato. Quando mi è stato proposto di essere fotografato da Catalano ho capito che era arrivato un momento importante per mettermi alla prova e confrontarmi direttamente con i grandi personaggi che fanno parte di questa mostra.

**Da quale artista trarrà ispirazione?**

Kandinsky, senza dubbio. Sono sempre stato affascinato dai colori e dalle forme che il pittore russo utilizzava. Anche io vorrei riuscire a trasmettere, con la sua stessa intensità, emozioni e sentimenti.



© Giacomo Pompaolo

## Quando un evento tira l'altro

Gastronomia ma anche enologia, grazie al grande successo riscosso a metà luglio da **VinoVip Cortina**, la Biennale del vino italiano ideata e organizzata da Civiltà del bere in partnership con Veronafiere. L'inaugurazione, con le degustazioni *Overture Champagne* e con *VinoVip Challenge* - prima edizione di un *walk-around tasting* presso i Rifugi Col Druscié e Ra Valles - è stata seguita da un talk-show con la Master of Wine e giornalista d'eccezione Jancis Robinson, dalla prima edizione del *Premio Who's Who in Wine* conferito ai professionisti più votati del vino e da cene del Ristorante Tivoli (in trasferta al Rifugio Col Druscié) e Baita Fraina. Gran finale al Rifugio Faloria con il *Tasting delle Aquile* in compagnia di 51 aziende top del panorama vitivinicolo italiano.

[www.vinovipcortina.it](http://www.vinovipcortina.it)

Dedicato a sognatori e romantici, sarà invece, **Calici di stelle in alta quota**, il 10 agosto. Organizzato da VeneziaEventi, con il patrocinio del Comune di Cortina, l'evento festeggerà la notte delle stelle cadenti nei rifugi ampezzani con degustazioni enogastronomiche in compagnia di astrofili e telescopi, musicisti e laboratori ad hoc per i bambini.

[www.veneziaeventi.com](http://www.veneziaeventi.com)

*Cortina's fine food summer features two other gastronomic appointments. **VinoVip Cortina** the Bi-annual festival of Italian wines ended successfully some days ago. It opened with *Overture**

*Champagne and VinoVip Challenge, the first year of a walk-around tasting event at Rifugi Col Druscié and Ra Valles. Then there were a talk-show with Jancis Robinson, Master of Wine, journalist, the recipient of the Who's Who in Wine Prize awarded to the most voted wine professionals and dinners at Rifugio Col Druscié and Baita Fraina. Grand finale at Rifugio Faloria with Tasting of the Eagles with 51 top winemakers*

*On 10th August, **Calici di stelle in alta quota** celebrates the night of the shooting stars in the mountain refuge. Winetastings together with astrophiles and telescopes, musicians and kids' workshops.*

NOT TO BE MISSED

AGOSTO | APERITIVO AL TRAMONTO...

Sunset happy hour

Info: Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza, + 39 0437 720118

18 AGOSTO | DEGUSTAZIONE VERTICALE

Mile-high wine tasting

Info: Guide Alpine, 0436 868505 | Rifugio Scioattoli, + 39 333 8146960



## Tutti gli eventi e le opere di Colortaste

**06/07** Igles Corelli  
| Ristorante Il Meloncino Al Caminetto  
Opera: Igles Corelli  
+ 39 0436 4432

**10/07** Special event  
| Rifugio Lagazuoi  
Opera: Anthony Genovese  
+ 39 0436 867303

**18/07** Norbert Niederkofler  
| Ristorante Baita Piè Tofana  
Opera: Norbert Niederkofler  
+ 39 0436 4258

**21/07** Levata del Sole a Cima Tofana  
| Rifugio Col Drusciè  
Opera: Moreno Cedroni  
+ 39 0436 862372

**26/07** Special event  
| Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza  
Opera: Valeria Piccini  
+ 39 0437 720118

**02/08** Antonio Guida  
| Ristorante Baita Fraina  
Opera: Antonio Guida  
+ 39 0436 3634

**05/08** Claudio Sadler  
| Ristorante Tivoli  
Opera: Claudio Sadler  
+ 39 0436 866400

**08/08** Valentino Marcattili  
| Hotel Ancora  
Opera: Valentino Marcattili  
+ 39 0436 3261

**19/08** Artistic-cocktail  
| Grand Hotel Savoia  
Opera: Alfonso e Ernesto Iaccarino  
+ 39 0436 3201

**23/08** Stefano Baiocco  
| Ristorante Il Campanile  
Opera: Stefano Baiocco  
+ 39 333 1020638

**24/08** Francesco Elmi  
| Cristallo Hotel Spa & Golf  
Opera: Enrico Cerea  
+ 39 0436 881111

**28/08** Luisa Vallazza  
| Rifugio Scoiattoli  
Opera: Luisa Vallazza  
+ 39 333 8146960

**05/09** Giancarlo Perbellini  
| Ristorante Al Camin  
Opera: Giancarlo Perbellini  
+ 39 0436 862010

**06/09** Aurora Mazzucchelli  
| Hotel Rosapetra Spa-Resort  
Opera: Aurora Mazzucchelli  
+ 39 0436 869062

Per tutti gli eventi  
è consigliata la prenotazione

**A**LFONSO CATALANO'S project is unique. The photographer has involved 14 Michelin starred chefs in the making of dishes inspired by the abstract painting of the Twentieth century: the ingredients – the colours – are artfully arranged on a transparent surface – the canvas. The result is an exhibition, enriched also by backstage portraits and images, which tells of the creative pictorial skills of the chefs as artists, capable of transcending beyond the cuisine sphere. Colortaste has already been presented this April in Milan – under the patronage of the Province of Milan and Expo 2015, and supported by Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani. **From 5th July to 6th September** eight of the chefs photographed by Catalano – **Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini and Claudio Sadler** with Francesco Elmi, Academic Master Pastry chef at Regina di Quadri in Bologna, as special insider – will perform in a series of events, cooking

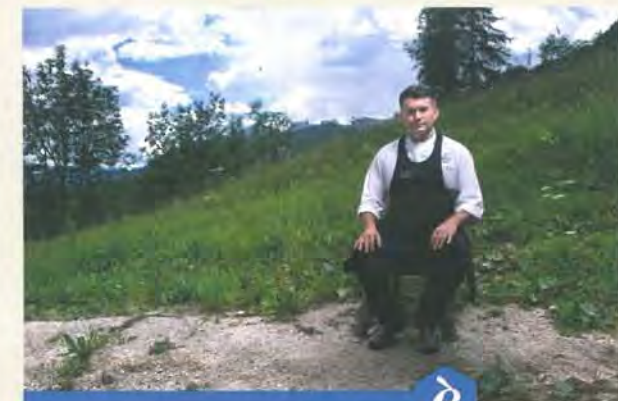
## Colortaste. Fine cuisine becomes art

demonstrations and dinners for four hands, in collaboration with Cortina based chefs, among whom is Graziano Prest, Michelin starred chef of the Tivoli restaurant and art director of the project. The exhibition will be on display in 14 carefully selected restaurants and mountain refuges: **Ristorante Al Camin, Ristorante Il Meloncino Al Caminetto, Ristorante Il Campanile, Ristorante Baita Fraina, Ristorante Baita Piè Tofana, Ristorante Tivoli, Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza, Rifugio Col Drusciè, Rifugio Lagazuoi, Rifugio Scoiattoli, Cristallo Hotel Spa & Golf, Grand Hotel Savoia, Hotel Ancora, Rosapetra Spa Resort.** ♦



# COLORTASTE

## LA CUCINA SI FA ARTE (E DIVENTA UN SUCCESSO)



La tappa ampezzana di Colortaste ha arricchito la collezione di ritratti e opere di Alfonso Catalano di un nuovo volto e un nuovo piatto. Graziano Prest, (stellato del Ristorante Tivoli, Cortina) è l'ultimo, ma solo in ordine di tempo, della scuderia dei grandi cuochi ritratti per il progetto. Per il suo scatto, Prest ha ideato e rielaborato come fosse un'opera d'arte il piatto: Carpaccio di Carnevale.

Gli chef ampezzani del progetto Colortaste: da sinistra, Fabrizio Zanon, Ristorante Il Meloncino Al Caminetto; Graziano Prest, Ristorante Tivoli (1 stella Michelin); Guido Lorenzi, Rifugio Scoiattoli; Fabio Pompanin; Ristorante Al Camin, Eddy Calzà, Ristorante Baita Pié Tofana e Ristorante Lago Ghedina; Alessandro Menardi, Ristorante Baita Fraina; Matteo Siorpaes, Ristorante Il Campanile; Alessandro Favrin, Ristorante La Corte del Lampone al Rosapetra SPA Resort.

Sono stati circa **600** i golosi partecipanti ai **15** eventi enogastronomici organizzati dal 5 luglio al 6 settembre per la trasferta ampezzana di Colortaste. La cucina si fa arte, mostra fotografica di Alfonso Catalano che a Cortina ha preso vita ed è stata "condita" da veri e propri eventi live. Oltre all'esposizione delle opere dell'artista, infatti, **9 chef stellati** provenienti da tutta Italia (insieme a un pasticciere dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani) hanno collaborato con altrettanti chef locali alla creazione di cene a quattro mani e appuntamenti gourmand ospitati da **14 tra ristoranti e rifugi** d'Ampezzo. L'iniziativa, inserita nel calendario estivo di CortinaCultura e che ha anche ottenuto il patrocinio di Expo 2015 e della Provincia di Milano, è stata voluta, promossa e coordinata da Cortina Turismo: «Un modo per valorizzare e stimolare la creatività e la notorietà dei nostri ristoratori, che già si distinguono per eccellenza e varietà dell'offerta gastronomica»: ha dichiarato Cinzia Confortola, direttrice del consorzio. Le ha fatto eco Graziano Prest, chef stellato del Ristorante Tivoli e direttore artistico degli eventi di Colortaste: «Poter collaborare con chef autorevoli e talentuosi, provenienti dai più celebrati ristoranti d'Italia, ha fatto crescere una sana ambizione a presentarsi al meglio impegnandosi a fondo».

About 600 gourmets enjoyed the 15 food&wine events of Colortaste Ampezzo, on 5th and 6th September. Cuisine becomes art: Alfonso Catalano's photographic exhibition, that came to life in Cortina, was "dressed" by real live events. Besides the artist's exhibition, 9 starred chefs from all over Italy (an Academic Master pastry chef among them) worked together with as many Cortina based chefs to create the four-hands dinners and fine food events in 14 selected local restaurants and Rifugi.

The event, included in CortinaCultura summer program, was commissioned, promoted and coordinated by Cortina Turismo. It also obtained the patronage of Expo 2015.

[www.cortina.dolomiti.org](http://www.cortina.dolomiti.org) - [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)



Nella pagina Flickr di Cortina Turismo la fotogallery completa di tutti gli eventi.





TUTTO DIGITALE  
giugno 2013

A.16  
N.82  
5 €



SPECIALE 4K  
Sony, viaggio 'dentro' il 4K



TEST: SONY KDL-55W905

# TUTTO DIGITALE

FOTOGRAFIA, VIDEO, 3D, HDTV, D-CINEMA & DINTORNI

**Canon  
Experience  
Cinema  
EOS  
in  
Puglia**

TUTTO  
DIGITALE  
30082

- Anteprima assoluta  
come va la Canon EOS 100D
- Haier dongle  
la TV diventa smart
- Anthony M. Dawson  
l'intervista ritrovata
- Sony Vaio  
a tutto touch
- Macrofoto  
lo sfondo
- Reportage  
Micro Salon  
di Parigi
- Foto d'autore  
la cucina si fa arte



TEST:  
PANASONIC HC-X920



TEST:  
CANON HF G25



TEST:  
FUJIFILM X20

**SAMSUNG  
PRIMIZIE  
DI STAGIONE**



all'interno  
**italian  
cinematographer**  
la rivista degli autori della fotografia cinematografica AIC





L'idea, quasi una sfida: chiedere a 14 cuochi stellati italiani di preparare i piatti ispirandosi all'arte pittorica, creando composizioni ottenute disponendo ad arte gli ingredienti su una "tela" trasparente. I cuochi, artisti della cucina che operano con ingredienti ed accostamenti, hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche.

Il risultato dell'esperimento è una raccolta di quadri *sui generis*, immortalati con sapienza dal fotografo Alfonso Catalano, ideatore del progetto.

Il lavoro, già esposto a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi, ha avuto come scopo finale quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano con la vendita delle opere in mostra, disponibili per collezionismo

# La cucina si fa arte





*Variazione di zucca  
con salsiccia e  
salsa di pistacchio.  
Chef Alfonso  
Iaccarino ed  
Ernesto Iaccarino,  
Ristorante Don  
Alfonso 1890,  
Sant'Agata sui Due  
Golfi (NA)*

#### I MAGNIFICI SETTE + SETTE CHEF

- Stefano Baiocco -  
Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS)  
- Claudio Sadler - Sadler, Milano  
- Luisa Valazza - Al Sorriso, Soriso (NO)  
- Norbert Niederkofler - St. Hubertus Hotel  
Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ)

- Moreno Cedroni -  
Madonnina del Pescatore, Senigallia (AN)  
- Enrico Cerea - Da Vittorio, Brusaporto (BG)  
- Valentino Marcattili -  
San Domenico, Imola (Bologna)  
- Aurora Mazzucchelli - Marconi,  
Sasso Marconi (BO)

- Giancarlo Perbellini, Isola Rizza (VR)  
- Valeria Piccini - Da Caino, Montemerano (GR)  
- Igles Corelli - Arman, Pescia (PT)  
- Anthony Genovese - Il Pagliaccio, Roma  
- Antonio Guida - Il Pellicano, P. Ercole (GR)  
- Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino -  
Don Alfonso 1890, S. Agata dei due Golfi (NA)



*Fiori di rosmarino,  
nero di seppia e  
amarena.  
Chef Alfonso  
Iaccarino ed  
Ernesto Iaccarino,  
Ristorante Don  
Alfonso 1990,  
Sant'Agata sul Due  
Golfi (NA)*

#### IL FOTOGRAFO

Alfonso Catalano nasce a Brugg, Svizzera, nel 1967. Nel 1991 muove i primi passi come fotografo presso "Il Giornale di Napoli" occupandosi principalmente di cronaca sociale. L'esigenza di migliorarsi e di approfondire le tecniche lo porta a Milano, dove si diploma in fotografia presso l'Istituto Riccardo Bauer. Successivamente entra nello staff dell'agenzia Farabolafoto - oggi archivio storico - quindi inizia a collaborare con l'editoria periodica e si avvicina al mondo della moda. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61a Mostra del Cinema di Venezia. Nel 2006, dopo aver collaborato con

l'agenzia fotografica La Presse, entra a fare parte del team dell'agenzia SGP, di cui tutt'oggi fa parte. Ha una forte inclinazione per il reportage, il ritratto e la fotografia di moda e realizza servizi per i maggiori periodici italiani e internazionali e per aziende italiane prestigiose.

#### IL PROGETTO

Per il progetto *Colortaste*, Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico, da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale.

Fonte d'ispirazione per queste

composizioni è la pittura astratta del 900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. La tecnica fotografica utilizzata risulta determinante per permettere la trasformazione del piatto in un'installazione artistica, dove la dimensione propriamente culinaria risulta quasi impercettibile.

La costruzione del set fotografico diventa parte integrante dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.





*Orto e fiume in  
primavera con  
salmicino e  
lumache.*  
Chef Norbert  
Niederkofler  
Ristorante St.  
Hubertus Hotel La  
Rosa Alpina,  
Bolzano

# La cucina si fa arte



Norbert Niederkofler  
Ristorante St. Hubertus Hotel La Rosa Alpina, Bolzano - 2 Stelle Michelin



# QUOTIDIAN





Foto d'arte all'asta per «Pane quotidiano»

## I piatti capolavoro degli chef aiutano le mense dei poveri

Quattordici chef stellati, il cortile d'onore di Palazzo Isimbardi in festa, la beneficenza e una mostra aperta dall'11 al 18 marzo (dalle 9 alle 18). Con le immagini di Alfonso Catalano si apre lunedì «Colortaste», esposizione artistica delle «opere» di 14 supercuochi (da una a tre stelle Michelin) a sostegno della Onlus Pane quotidiano. Funziona così: agli chef — da Moreno Cedroni a Enrico Cerea, da Anthony Genovese ad

seguire, vendita: il ricavato sarà devoluto alla onlus milanese che da 115 anni distribuisce pasti gratuiti ai poveri della città. «L'esposizione — spiega il presidente della Provincia, Guido Podestà — coniuga arte e cucina fondendo armonicamente due delle principali eccellenze del nostro Paese». Madrina dell'inaugurazione, lunedì alle 18.30, Benedetta Parodi: «Sono felice — dice — di prendere parte a questo progetto. Grazie

alla fotografia di Alfonso Catalano, l'alta cucina diventa arte e si mette al servizio dei bisognosi». Con lei, ci sarà Gabriella Magnoni Dompé, grande sponsor dell'iniziativa con Stefano Guindani: «Mi interessava — commenta — sostenere un'associazione

che fa tanto per i milanesi ma sempre sottovoce». Insiste: «È fondamentale che in un momento di crisi come questo i più abbienti aiutino il prossimo. Bisogna che la gente capisca che il benessere è tale solo se si condivide». E visto che «nutrire il pianeta» è il tema di Expo, l'ad Giuseppe Sala aggiunge: «Promuovere la creatività è uno dei motivi guida dell'Esposizione Universale che stiamo preparando».

**A. Sac.**



**Testimonial** Benedetta Parodi, Luisa Valazza, Gabriella Magnoni Dompé

Alfonso ed Ernesto Iaccarino, da Aurora Mazzucchelli a Claudio Sadler — è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, disponendo gli ingredienti su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Catalano, in un lungo viaggio da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, li ha immortalati. E il risultato sono le tavole che saranno esposte a Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia e di Expo. Mostra e, a



SPORT SOCIETÀ & SPETTACOLI  
**CULTURA**

MILANO

MERCOLEDÌ 13 MARZO 2013

la Repubblica

XXIII

Da un'idea del fotografo Alfonso Catalano un'originale mostra a Palazzo Isimbardi



**ENRICO CEREÀ**  
Tre stelle a Bergamo, ha creato "Pera ripiene al foie gras" pensando a Franz Marc



**CLAUDIO SADLER**  
Lo chef milanese con un debole per la pittura è l'autore di "Legno"

MARIELLA TANZARELLA

**U**n Kandinsky? Un Mondrian? Un Pica-bia, forse? Errore. Quei quadri astratti, colori e forme in libertà, sono firmati Cerea, Sadler, Iaccarino, Cedroni eccetera. Stelle della gastronomia che per una volta se ne infischiano di cotture e consistenze, sapori e abbinamenti, e si concentrano su proporzioni, segni, equilibri cromatici. Liberati dalla tirannia di gusto e olfatto, si consacrano alla vista e compongono vere opere d'arte.

# Piatti d'autore

**STEFANO BAIOTTO**  
Nel suo locale sul Lago di Garda ha creato l'opera "Gastro-abstracto"



## Il colore del sapore così i cuochi diventano artisti

esposte fino a lunedì nel cortile di Palazzo Isimbardi. *Colortaste. La cucina si fa arte* nasce dal fotografo Alfonso Catalano, che ha chiesto a 14 superchef di comporre opere visive ispirandosi ad astrattisti del '900. Poi è andato a fotografare i risultati della sfida, che ha divertito tutti e ha prodotto cose stupefacenti, dai rarefatti echimarinidi Moreno Cedroni da Senigallia alle creazioni terribili di Antonio Guida (Porto Cervo) o evocative di Igles Corelli (Pescia). Milanese, invece, Claudio Sadler, che spiega come il suo *Legno*

sia composto da bucce di topinambur fritte e poi candite, «che sembrano corteccie», accostate alla polpa ridotta a crema dolce, a gelato al tè e al cacao, a crumble di cioccolato e a polvere di macaron azzurro: «Un piatto vero, commestibile, che ho realizzato avendo un po' in mente certi lavori di Capogrossi», spiega. Nel suo ristorante ospita sempre mostre di pittura, collabora con Giorgio Marchini. In questo momento espone i quadri di Hsiao Chin. «La pittura per me è importante, mi circonda di opere d'arte e di design e vado



### Il progetto

Quattordici superchef coinvolti nel progetto, a ciascuno è stato chiesto di ispirarsi agli astrattisti del Novecento

### I modelli

Sadler si è ispirato a Capogrossi e Dorazio, Baiotto ha ricreato Parmeggiani, Cerea ha pensato a Franz Marc

sempre per mostre. Tra i contemporanei amo Dorazio, mi affascina Klee: nei piatti mi piace accostare l'ordine del sapore e il disordine dell'esposizione grafica, è un gioco cui non posso rinunciare. Progetti? «Come i pittori cambiano le tele, io vorrei trovare piatti diversi come supporto alle mie creazioni. È una sfida che mi intriga».

Si è preso più licenze, per la sua opera *Gastroabstracto*, Stefano Baiotto, alla guida dell'elegante Villa Feltrinelli a Gargnano (Brescia): «Sono ingredienti veri, ma

non è una vera ricetta, ho solo accostato consistenze e colori che creavano un bell'effetto, e così, slegato dal gusto, mi sono sentito come uscito di prigione; ho preso a modello Tancredi Parmeggiani, ho usato del cioccolato e dei coloranti, poi ho coperto tutto con un foglio di plastica bagnato ed ecco qui. Nell'altra opera, *Spazio*, ho pensato a Lucio Fontana, alla sua capacità di simulare la tridimensionalità, servendomi di spumati latte e mollica di pane alla seppia».

Ed ecco un magnifico acquerello in cui si indovinano forme familiari, ma trasparenti e oniriche: è *Pera ripiene al foie gras con spuma di yogurt affumicato* e viene voglia di assaggiarlo. «È ispirato a un'opera di Franz Marc» spiega l'autore Enrico Cerea, prodigioso tre stelle che a Brusaporto (Bergamo) continua una fulgida tradizione assieme a madre, sorelle e fratelli. «L'arte allarga la mente, è fondamentale nella vita, non solo nella cucina. Quando lavoravo a Parigi facevo lunghe code davanti ai musei per vedere i capolavori più diversi, adesso porto la mia famiglia a visitare mostre di ogni tipo, anche se adoro gli impressionisti. Attualmente quasi tutti i cuochi usano pennellate e schizzi di colore per decorare i piatti, io l'ho sempre fatto, specie in pasticceria, magari dopo aver visto un Mondrian o un Kandinsky. Questa ricetta mi piace proporla anche nella realtà, perché crea contrasti, abbina diverse consistenze e diversi gusti: il foie gras, morbido e amaro, e la pera, dolce e croccante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Tutti i colori della cucina

**S**i inaugura oggi a Milano, a Palazzo Isimbardi, la mostra «Coloriaste - La cucina si fa arte», immagini di grande formato di Alfonso Catalano realizzate con la collaborazione di 14 chef. Il fotografo ha chiesto ai grandi cuochi di preparare piatti dal forte impatto visivo, particolarmente colorati, e li ha disposti su basi trasparenti. Le immagini così ottenute gettano un ponte tra alta cucina e arte. La mostra sostiene la onlus milanese «Pane quotidiano», che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti.



**Orto e fiume in primavera**

Dello chef Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano in Badia (Bz)



**Rosmarino, nero di seppia e amarene**

Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Don Alfonso di Sant'Agata dei Due Golfi (Na)



**Seppia mimetizzata**

È una ricetta di Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore, a Senigallia



**Gnocchi di patate farciti di cavolfiore**

Opera di Valeria Piccini, del ristorante Da Caino, Montemarano (Grosseto)

Pamela Dell'Orto

L'INIZIATIVA Una rassegna benefica a palazzo Isimbardi

# Quando il cibo diventa arte In mostra i piatti d'autore

*Grandi chef e un grande fotografo si sono ispirati a maestri della pittura usando il cibo come i colori. La festa d'inaugurazione con vip e volti tv*

Dai superchef Moreno Cedroni ed Enrico Cerea, alle signore della cucina italiana Aurora Mazzucchelli e Valeria Piccini, fino al milanese Carlo Sadler: tutti insieme per aiutare la storica onlus Pane Quotidiano. Non dietro i fornelli, ma davanti all'obiettivo del fotografo Alfonso Catalano, che ha girato l'Italia attraverso le cucine di 14 chef stellati per immortalare i loro piatti ispirati a Pollock, Mirò e molti altri esponenti dell'arte astratta del 900. Ultima tappa, Milano, cortile d'onore di Palazzo Isimbardi, dove ieri sera si è aperta la mostra benefica «Colortaste. La Cucina si fa Arte». «L'idea? È nata quasi per caso, ma volevo che fosse coinvolta un'associa-

zione seria come questa, che da 115 anni distribuisce ogni giorno tremila pasti a chi è in difficoltà», racconta l'autore degli scatti, tutti in vendita da ieri fino al 18 marzo, i ricavi interamente devoluti a Pane Quotidiano.

## «COLORTASTE»

Il ricavato dalla vendita delle foto andrà alla onlus «Pane quotidiano»

Moltissimi gli ospiti della serata, i padroni di casa Guido Podestà, presidente della Provincia, e Silvia Garnero, assessore a Moda, Eventi ed Expo, e poi

Umberto Gusalli Beretta, Cristina Parodi, Edoarda Cabassi, e tanti altri nomi dell'imprenditoria milanese. Ospiti speciali, Benedetta Parodi, madrina della serata, e Gabriella Magnoni Dompe, sostenitrice del progetto: «Aiutare chi aiuta è importantissimo. Questa mostra? È un modo per cercare di fare concretamente e nell'immediato qualcosa di utile: oggi dobbiamo impegnarci qui, nella nostra città, con iniziative concrete

e trasparenti, perché la gente vuole questo», spiega l'imprenditrice milanese, da sempre attiva in progetti umanitari e di charity. E lancia un appello: «Le persone benestanti hanno la responsabilità di investire

nelle iniziative sociali per allentare le tensioni, in attesa che l'economia riparta. Milano ha bisogno di iniziative che uniscano e riportino al dialogo, e può essere d'esempio anche per la politica». Oltre all'imprenditrice

ce (ieri molto chic in un Victor & Rolf color tortora) il progetto è sostenuto anche da Stefano Guindani, patron dell'omonima agenzia fotografica, già promotore di molti progetti benefici. «È un modo originale per rappresentare il connubio tra cibo e arte», aggiunge l'assessore Silvia Garnero, ricordando che l'alimentazione è fra i temi di Expo 2015 (che insieme alla Provincia ha patrocinato la mostra). «È un binomio vincente ed è anche la dimostrazione di come la cultura possa diventare un prezioso strumento di solidarietà». Ogni chef si è infatti ispirato all'arte astratta del 900, disponendo gli ingredienti di un piatto immaginario su una «tela» trasparente, immortalata poi da Catalano. Il risultato? Al posto dei colori ci sono frutta, verdura e pane, alimento base che il fondatore della storica onlus milanese riteneva non dovesse mai mancare su nessuna tavola. Gli altri ingredienti della mostra - allestita fra le colonne del porticato, dove sono esposte anche le foto dei cuochi al lavoro - sono arte, cucina creativa e solidarietà. Insomma ieri Milano ha mostrato (anche) il suo lato buono, e chi vuole potrà visitare la mostra e aggiudicarsi un'opera da oggi fino al 18 marzo («Colortaste» è a Palazzo Isimbardi, Corso Monforte 35. Ingresso libero dalle 9 alle 18). Prossimo appuntamento a Cortina, a giugno, dove saranno coinvolti altri chef stellati.



LA DOMPÈ MADRINA  
DELLA SOLIDARIETÀ

# Arte e fornelli: le sorelle Parodi e la D'Urso da Giannino

— MILANO —

L'ARTE INCONTRA la cucina e dall'inusuale connubio nasce la solidarietà. È questo lo spirito di "Colortaste", la mostra inaugurata ieri a Palazzo Isimbardi per sostenere la Onlus milanese Pane Quotidiano. Visitabile fino al 18 marzo, l'esposizione offre la possibilità di acquistare le immagini di grande formato di Alfonso Catalano, fotografo di moda. Le foto d'autore sono dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin, impegnati a interpretare l'arte contemporanea, e propongono anche scatti di backstage che raccontano il lavoro e il profilo dei celebri cuochi. A tutti è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Gli chef protagonisti, tutti stelle Michelin, sono Stefano Baiocco, Moreno Cedroni, Enrico Cerea, Igles Corelli, Anthony Genovese, Antonio Guida, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini, Valeria Piccini, Claudio Sadler e Luisa Valazza.

Alla cerimonia di inaugurazione era presente il presidente della Provincia Guido Podestà e la conduttrice televisiva Benedetta Parodi. Poi cena di gala da un altro maestro dei fornelli, da Giannino in via Vittor Pisani, organizzata da Gabriella Magnoni Dompè. Tra gli ospiti della bella imprenditrice anche l'assessore agli Eventi della Provincia Silvia Garnero, Benedetta e Cristina Parodi, Barbara d'Urso, l'attore Beppe Convertini. La Dompè, che ha sostenuto il progetto della mostra, spiega: «Ho sempre creduto nel valore dell'aiutare, sotto molteplici forme, chi aiuta da sempre. Questa mostra coniuga alcune delle eccellenze italiane: cibo, fotografia, arte e bellezza architettonica di luoghi talvolta nascosti che la nostra Milano ci offre».

Anna Giorgi  
Rossella Minotti

## I PROTAGONISTI



Gabriella  
Magnoni  
Dompè  
madrina  
dell'evento



Una  
elegantissima  
Patrizia Kunz  
d'Asburgo  
Lorena



Splendida mise  
in raso per Cristina  
Parodi, uno  
dei volti più noti  
della tivù



Gabriella Golia  
Sopra, Silvana  
Giacobini col famoso  
fotografo Bob  
Krieger (Ph. Mangiarotti)



WE BFE







## Piatti d'autore

Un Kandinsky? Un Mondrian? Un Picabia, forse? Errore.

Quei quadri astratti, colori e forme in libertà, sono firmati Cerea, Sadler, Iaccarino, Cedroni eccetera. Stelle della gastronomia che per una volta se ne infischiano di cotture e consistenze, sapori e abbinamenti, e si concentrano su proporzioni, segni, equilibri cromatici. Liberati dalla tirannia di gusto e olfatto, si consacrano alla vista e compongono vere opere d'arte, esposte fino a lunedì nel cortile di Palazzo Isimbardi. Colortaste. La cucina si fa arte nasce dal fotografo Alfonso Catalano, che ha chiesto a 14 superchef di comporre opere visive ispirandosi ad astrattisti del '900. Poi è andato a fotografare i risultati della sfida, che ha divertito tutti e ha prodotto cose stupefacenti, dai rarefatti echi marini di Moreno Cedroni da Senigallia alle creazioni terribili di Antonio Guida (Porto Ercole) o evocative di Igles Corelli (Pescia).

Milanese, invece, Claudio Sadler, che spiega come il suo Legno sia composto da bucce di topinambur fritte e poi candite, «che sembrano cortecce», accostate alla polpa ridotta a crema dolce, a gelato al tè e al cacao, a crumble di cioccolato e a polvere di macaron azzurro: «Un piatto vero, commestibile, che ho realizzato avendo un po' in mente certi lavori di Capogrossi», spiega. Nel suo ristorante ospita sempre mostre di pittura, collabora con Giorgio Marconi, in questo momento espone i quadri di Hsiao Chin. «La pittura per me è importante, mi cirondo di opere d'arte e di design e vado sempre per mostre. Tra i contemporanei amo Dorazio, mi affascina Klee; nei piatti mi piace accostare l'ordine del sapore e il disordine dell'esposizione grafica, è un gioco cui non posso rinunciare».

Progetti? «Come i pittori cambiano le tele, io vorrei trovare piatti diversi come supporto alle mie creazioni. È una sfida che mi intriga». Si è preso più licenze, per la sua opera Gastroastratto, Stefano Baiocco, alla guida dell'elegante Villa Feltrinelli a Gargnano (Brescia): «Sono ingredienti veri, ma non è una vera ricetta, ho solo accostato consistenze e colori che creavano un bell'effetto, e così, slegato dal gusto, mi sono sentito come uscito di prigione; ho preso a modello Tancredi Parmeggiani, ho usato del cioccolato e dei coloranti, poi ho coperto tutto con un foglio di plastica bagnato ed ecco qui. Nell'altra opera, Spazio, ho pensato a Lucio Fontana, alla sua capacità di simulare la tridimensionalità, servendomi di spuma di latte e mollica di pane alla seppia». Ed ecco un magnifico acquerello in cui si indovinano forme familiari, ma trasparenti e oniriche: è Pere ripiene al foie gras con spuma di yogurt affumicato e viene voglia di assaggiarlo. «È ispirato a un'opera di Franz Marc» spiega l'autore Enrico Cerea, prodigioso tre stelle che a Brusaporto (Bergamo) continua una fulgida tradizione assieme a madre, sorelle e fratelli. «L'arte allarga la mente, è fondamentale nella vita, non solo nella cucina. Quando lavoravo a Parigi facevo lunghe code davanti ai musei per vedere i capolavori più diversi, adesso porto la mia famiglia a visitare mostre di ogni tipo, anche se adoro gli impressionisti. Attualmente quasi tutti i cuochi usano pennellate e schizzi di colore per decorare i piatti, io l'ho sempre fatto, specie in pasticceria, magari dopo aver visto un Mondrian o un Kandinsky. Questa ricetta mi piace proprio anche nella realtà, perché crea contrasti, abbina diverse consistenze e diversi gusti: il foie gras, morbido e amaro, e la pera, dolce e croccante». © RIPRODUZIONE RISERVATA

MARIELLA TANZARELLA

la Repubblica **MILANO**.it

## Grandi chef pittori per un giorno: i loro piatti diventano opere d'arte

« PRECEDENTE Foto 1 di 12 SUCCESSIVO »



L'ORTO DI ANTONIO  
chef Antonio Guida

Repubblica Milano è anche su [facebook](#) e su [twitter](#)

Quando si dice che la cucina è un'arte. Fino al 18 marzo nel cortile di Palazzo Isimbardi, a Milano, 'Colortaste' espone una ventina di opere che sembrano quadri. Ma gli autori sono 14 chef stellati, che con il cibo hanno creato composizioni pittoriche, e un fotografo, Alfonso Catalano, che le ha immortalate. Le foto sembrano davvero tele di pittori contemporanei: non a caso sono ispirate ad artisti del Novecento. Ci sono l'elegante *Seppia blu* di Moreno Cedroni, la *Variazione di zucca* di Alfonso ed Ernesto Iaccarino, l'evocativa *Passeggiata d'autunno* di Aurora Mazzucchelli. E le creazioni di tre lombardi: Stefano Baiocco, Enrico Cerea e Claudio Sadler. (Mariella Tanzarella)





la Repubblica

D

Ho voglia di **ENERGIA** **EVASIONE** **FORZA** **LEGGEREZZA** **SENTIMENTI**

Ora parliamo di

**Diritti** **Figli** **Carriera** **Stili di vita** **Moda**

Home • Food • Tra arte e cucina

BUONO DA VEDERE

## Tra arte e cucina

« precedente

Foto 1 di 17

successivo »



L'orto di Antonio, Antonio Guida

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano di Elisa Poli- immagini Alfonso Catalano@SGP

✉ Mail

Condividi



**ENERGIA** **FOOD** **FOTOGRAFIA** **ARTE** **BENEFICENZA** **STORIE** **CURIOSIT** **MILANO**

Si chiama "Colortaste. La cucina si fa arte" ([www.colortaste.com](http://www.colortaste.com), [info@colortaste.com](mailto:info@colortaste.com)) la mostra di foto di Alfonso Catalano che mette in scena il rapporto tra arte e cucina. L'esposizione, a cura di Paola Riccardi, sarà a Milano a Palazzo Isimbardi in corso Monforte 35, fino al 18 marzo 2013 (orario 9-18).

drepubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

1 di 17



Norbert Niederkofler



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[G+](#) [D](#) [Tweet](#) [5](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consegna](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

2 di 17

<

>



Passeggiata d'autunno, Aurora Mazzucchelli

d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

0 Tweet 6 Pinterest 3 Consegna 3 Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO @ SGP

► SLIDESHOW 3 di 17 < >



Anguilla in movimento nel parco del Delta del Po, Igles Corelli



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

4 di 17



Seppia blu, Moreno Cedroni

d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

+1 Tweet Pinterest Consegna Tumblr Email

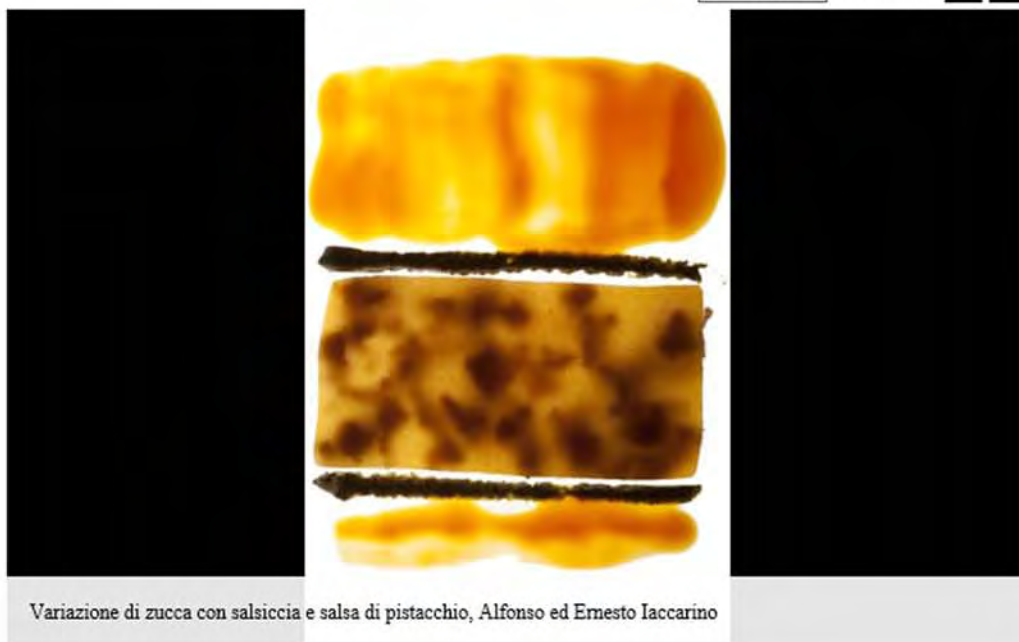
BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 5 di 17 < >



Variazione di zucca con salsiccia e salsa di pistacchio, Alfonso ed Ernesto Iaccarino



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • **IL COLORE DEL SAPORE**

0 Tweet 6 Pinterest 3 Consegna 3 Tumblr Email

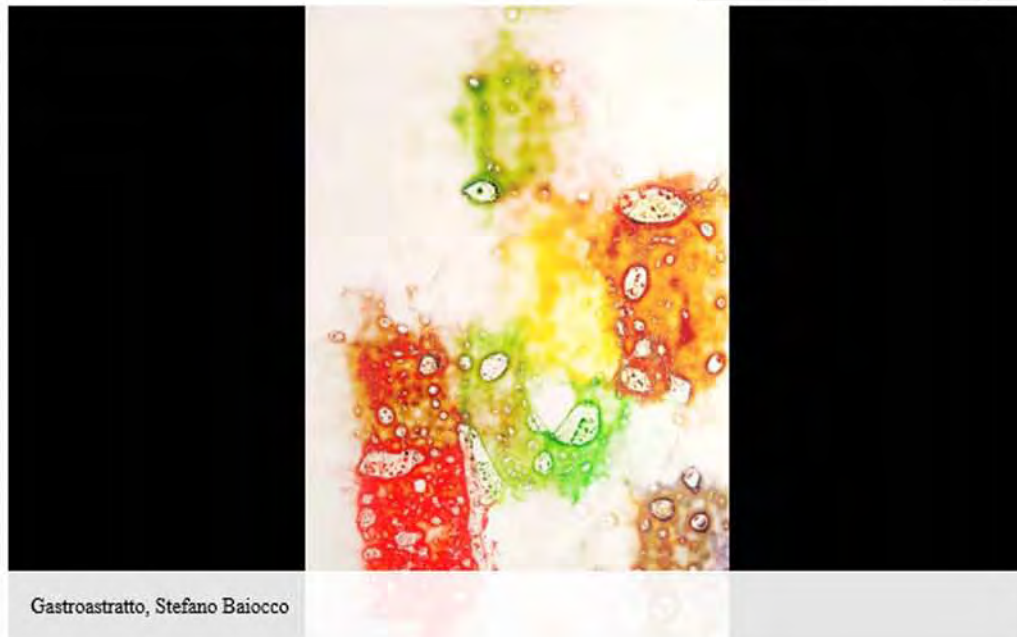
BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 6 di 17 < >



Gastrostratto, Stefano Baiocco

d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • **IL COLORE DEL SAPORE**

[G+](#) 0 [Tweet](#) 6 [Pinterest](#) 3 [Consiglia](#) 3 [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 7 di 17 < >



Fiori di rosmarino, nero di seppia e amarene, Alfonso ed Ernesto Iaccarino



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

+1 Tweet Pinterest Consegna Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

8 di 17



Orto e fiume in primavera con salmerino e lumache, Norbert Niederkofler

d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[+1](#) [0](#) [Tweet](#) [5](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consegna](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

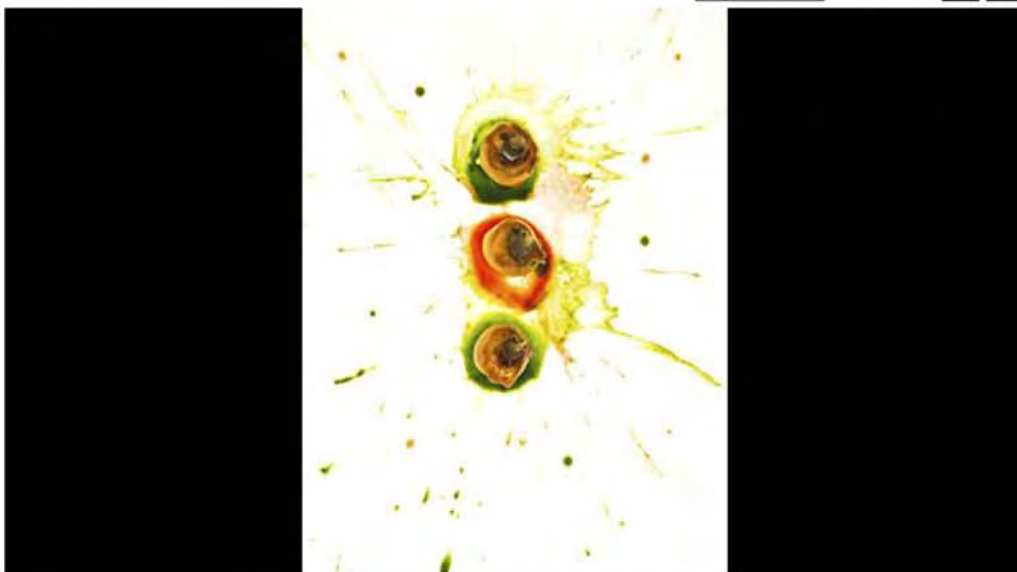
BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 9 di 17 < >



Gnocchi di patate farciti di cavolfiore liquido, rapetti, pomodori secchi e noci, Valeria Piccini



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[G+1](#) [0](#) [Tweet](#) [6](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consiglia](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

10 di 17



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

+1 Tweet Pinterest Consegna Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 11 di 17 < >



Enrico Cerea



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

0 Tweet 6 Pinterest 3 Consegna 3 Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

12 di 17



Norbert Niederkofler

d.repubblica.it

# D la Repubblica ARGOMENTI

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[g+1](#) [0](#) [Tweet](#) [6](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consegna](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

13 di 17





d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

0 Tweet 6 Pinterest 3 Consiglia 3 Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO © SGP

► SLIDESHOW 14 di 17 < >



d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[g+](#) [0](#) [Tweet](#) [6](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consegna](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

15 di 17





d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

[8+1](#) [0](#) [Tweet](#) [6](#) [Pinterest](#) [3](#) [Consegna](#) [3](#) [Tumblr](#) [Email](#)

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW

16 di 17



Norbert Niederkofler

d.repubblica.it

# D ARGOMENTI

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO

D • OLD - ARGOMENTI • IL COLORE DEL SAPORE

+1 Tweet Pinterest Consegna Tumblr Email

BUONO DA VEDERE

## Il colore del sapore

Il rapporto tra arte e cucina in scena nei piatti di 14 chef internazionali, fotografati da Alfonso Catalano. Con il fine nobile di dare sostegno alla onlus Pane Quotidiano

DI ELISA POLI - IMMAGINI ALFONSO CATALANO@SGP

► SLIDESHOW 17 di 17 < >





# LA STAMPA ARTE

## Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano

**Quando:** 11/03/2013 00:00 al  
18/03/2013 00:00

**Dove:** corso Monforte

35 Milano (MI)

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da **14 chef stellati Michelin** e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.

Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti e dell'agenzia Omnia Relations per la comunicazione.

Sulle immagini **Paola Riccardi**, curatrice della mostra, afferma: "E' incredibile quanto in questo lavoro siano presenti l'arte e la pittura del 900, che sembrano evocate con sicurezza e cognizione da maestri dell'arte culinaria, anch'essi artisti sublimi. La prima volta che ho scorso queste immagini mi ha colpito proprio la magia di un viaggio visivo nella pittura con riferimenti inequivocabili ai grandi capolavori dell'arte astratta e contemporanea".

Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese **Pane Quotidiano** – che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti – attraverso la vendita delle opere in mostra che sono disponibili per collezionismo. Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

**COLORTASTE**  
LA CUCINA SI FA ARTE  
FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO



Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano

# LA STAMPA ARTE

## Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano

**Quando:** 11/03/2013 00:00 al  
18/03/2013 00:00

**Dove:** corso Monforte

35 Milano (MI)

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da **14 chef stellati Michelin** e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.

Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti e dell'agenzia Omnia Relations per la comunicazione.

Sulle immagini **Paola Riccardi**, curatrice della mostra, afferma: "E' incredibile quanto in questo lavoro siano presenti l'arte e la pittura del 900, che sembrano evocate con sicurezza e cognizione da maestri dell'arte culinaria, anch'essi artisti sublimi. La prima volta che ho scorso queste immagini mi ha colpito proprio la magia di un viaggio visivo nella pittura con riferimenti inequivocabili ai grandi capolavori dell'arte astratta e contemporanea".

Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese **Pane Quotidiano** – che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti – attraverso la vendita delle opere in mostra che sono disponibili per collezionismo. Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

**COLORTASTE**  
LA CUCINA SI FA ARTE  
FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO



Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano



# LA STAMPA VIAGGI

**IL PROMOTORE** Per questo progetto Alfonso Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale. L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un "catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche. Fonte d'ispirazione per queste composizioni è la pittura astratta del 900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette.

**IL LUOGO** Dai trekking per raggiungere i numerosi laghi e cascate alpini ai percorsi dedicati al nordik walking per chi non rinuncia ad una vacanza attiva. Oltre 400 Km di sentieri segnalati, da facili gite ad anello, a trekking sulle Dolomiti UNESCO e alle passeggiate d'interesse paesaggistico. Da segnalare i percorsi all'interno del **Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo** dove è facile incontrare cervi, caprioli e volpi e ammirare la flora protetta locale. Molti sono gli itinerari in montagna dedicati alla scoperta delle storie e delle leggende delle **Dolomiti bellunesi**, tra paesaggi pieni di magia e panorami mozzafiato. I trekking hotel e rifugi garantiscono comfort e benessere, attrezzati per fornire tutto il materiale per le escursioni, programmi di escursioni e attività e un'alimentazione equilibrata senza dimenticare i sapori della tradizione. Guide alpine e naturalistiche organizzano speciali Dolomiti Trekking con la possibilità di pernottare in uno dei 56 rifugi alpini di Cortina d'Ampezzo e di usufruire del servizio di trasporto bagagli.

Condividi:



Commenti:



## Quando il cibo diventa arte In mostra i piatti d'autore

Pamela Dell'Orto - Mar, 12/03/2013 - 07:12



commenta



Dai superchef Moreno Cedroni ed Enrico Cerea, alle signore della cucina italiana Aurora Mazzucchelli e Valeria Piccini, fino al milanesissimo Carlo Sadler: tutti insieme per aiutare la storica onlus Pane Quotidiano. Non dietro i fornelli, ma davanti all'obiettivo del fotografo Alfonso Catalano, che ha girato l'Italia attraverso le cucine di 14 chef stellati per immortalare i loro piatti ispirati a Pollock, Mirò e molti altri esponenti dell'arte astratta del 900. Ultima tappa, Milano, cortile d'onore di Palazzo Isimbardi, dove ieri sera si è aperta la mostra benefica «Colortaste. La Cucina si fa Arte». «L'idea? E' nata quasi per caso, ma volevo che fosse coinvolta un'associazione seria come questa, che da 115 anni distribuisce ogni giorno tremila pasti a chi è in difficoltà», racconta l'autore degli scatti, tutti in vendita da ieri fino al 18 marzo, i ricavi interamente devoluti a Pane Quotidiano.

Moltissimi gli ospiti della serata, i padroni di casa Guido Podestà, presidente della Provincia, e Silvia Garnero, assessore a Moda, Eventi ed Expo, e poi Umberta Gusalli Beretta, Cristina Parodi, Edoarda Cabassi, e tanti altri nomi dell'imprenditoria milanese. Ospiti speciali, Benedetta Parodi, madrina della serata, e Gabriella Magnoni Dompè, sostenitrice del progetto: «Aiutare chi aiuta è importantissimo. Questa mostra? E' un modo per cercare di fare concretamente e nell'immediato qualcosa di utile: oggi dobbiamo impegnarci qui, nella nostra città, con iniziative concrete e trasparenti, perché la gente vuole questo», spiega l'imprenditrice milanese, da sempre attiva in progetti umanitari e di charity. E lancia un appello: «Le persone benestanti hanno la responsabilità di investire nelle iniziative sociali per allentare le tensioni, in attesa che l'economia riparta. Milano ha bisogno di iniziative che uniscano e riportino al dialogo, e può essere d'esempio anche per la politica». Oltre all'imprenditrice (ieri molto chic in un Victor & Rolf color tortora) il progetto è sostenuto anche da Stefano Guindani, patron dell'omonima agenzia fotografica, già promotore di molti progetti benefici. «E' un modo originale per rappresentare il connubio tra cibo e arte», aggiunge l'assessore Silvia Garnero, ricordando che l'alimentazione è fra i temi di Expo 2015 (che insieme alla Provincia ha patrocinato la mostra). «E' un binomio vincente ed è anche la dimostrazione di come la cultura possa diventare un prezioso strumento di solidarietà». Ogni chef si è infatti ispirato all'arte astratta del 900, disponendo gli ingredienti di un piatto immaginario su una «tela» trasparente, immortalata poi da Catalano. Il risultato? Al posto dei colori ci sono frutta, verdura e pane, alimento base che il fondatore della storica onlus milanese riteneva non dovesse mai mancare su nessuna tavola. Gli altri ingredienti della mostra allestita fra le colonne del porticato, dove sono esposte anche le foto dei cuochi al lavoro sono arte, cucina creativa e solidarietà. Insomma ieri Milano ha mostrato (anche) il suo lato buono, e chi vuole potrà visitare la mostra e aggiudicarsi un'opera da oggi fino al 18 marzo («Colortaste» è a Palazzo Isimbardi, Corso Monforte 35. Ingresso libero dalle 9 alle 18). Prossimo appuntamento a Cortina, a giugno, dove saranno coinvolti altri chef stellati.



6 agosto 2013

L'HUFFINGTON POST

in collaborazione con il Gruppo Espresso

## La lunga estate di Cortina tra cuochi stellati e una montagna di cultura e sport

Francesca Alliaia  
Bronner  
Gonella

La gastronomia si fa arte. E vola alta fino sulle Dolomiti per Colortaste, la mostra fotografica firmata da Alfonso Catalano che fino al 6 settembre fa tappa a Cortina d'Ampezzo accompagnando una serie di appuntamenti con l'alta gastronomia e aprendo il ricco calendario di eventi (oltre 200) dell'estate ampezzana che offre occasioni per tutti i gusti, passioni, età.

Si parte oggi col progetto **Colortaste** che coinvolge quattordici chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900 disponendo "ad arte" ingredienti e colori. Il risultato sono opere fotografiche che raccontano la capacità creativa e pittorica degli chef a cui si aggiungono ritratti ed immagini di backstage. I protagonisti presenti? Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler che secondo un calendario ben preciso sono ospiti di quattordici ristoranti e rifugi di qualità (da Aurelio al Tivoli e oggi, 5 luglio, alle ore 18, inaugurazione al Meloncino Al Caminetto con degustazione aperta al pubblico a cura di tutti i resident chef).

I ristoranti coinvolti oltre a esporre le opere fotografiche di cui i cuochi sono protagonisti, ospitano show cooking e cene a quattro mani ed eventi in collaborazione con gli chef locali per tre mesi da veri gourmet all'ombra delle Tofane.

Ma l'estate dei piaceri nella perla delle Dolomiti invita anche al buon bere con **VinoVip Cortina** (dal 13 al 15 luglio), Biennale del vino italiano ideata da Civiltà del bere con Veronafiere. A seguire, sorsi e discorsi per eno-sognatori e romantici durante Calici di stelle in alta quota, che dà appuntamento il 10 agosto, notte delle stelle cadenti, nei rifugi di Cortina con degustazioni enogastronomiche in compagnia di astrofili e telescopi, fra **musicisti e laboratori per bambini su temi astrali**.

Dai sapori ai saperi di montagna nel festival **Cortina InCroda** dedicato alla cultura di montagna: poesia, musica, cinema, letteratura e arte. Opinionista ufficiale Marco Albino Ferrari per una quinta edizione che celebra l'alpinismo inglese con ospiti dalla Gran Bretagna.

Ancora note in vetta "innalzate" dal **Festival e Accademia Dino Ciani** che da sette anni chiama sulle Dolomiti alcuni tra i più grandi interpreti di musica classica contemporanea: quasi un mese di concerti (dal 25 luglio all'11 agosto) sotto la direzione artistica del pianista Jeffrey Swann, alcuni anche all'alba e al tramonto in rifugi sopra i 2000 metri.

Dal 19 luglio al 7 settembre torna **Una Montagna di Libri**, rassegna di incontri con i personaggi più rilevanti della cultura, della narrativa, del giornalismo italiano e internazionale - organizzata da Francesco Chiamulera, Vera Slepj e Alberto Sinigaglia. Ma non solo libri: Arte d'Agosto, dal 17 al 25 agosto, invita nella suggestiva sede della "Ciasa de Ra Regoles" per la rassegna di incontri organizzata con la storica Libreria Sovilla che ospita nomi come Bernard Aikema e Flavio Caroli, protagonista della lectio magistralis sul tema La pittura contemporanea dal romanticismo alla pop art.

Per i più attivi da quest'anno, accanto alle infinite proposte di trekking, arrampicata, equitazione, tennis (al **Tennis Country club**, camp per adulti e famiglie con allenamenti personalizzati, maestri d'eccezione dal 14 luglio all'8 settembre), gite naturalistiche a tema e **rivolte a grandi e bambini**, arriva un nuovo servizio che rende accessibili a tutti i percorsi su due ruote più impegnativi: con le e-bike, ovvero mountain bike a motore, anche i meno allenati possono misurarsi con gli itinerari più duri, senza fatica.

Per i più piccoli, l'estate 2013 ha anche in serbo una novità: l'apertura di un secondo skill park, in località Sopiazes, che si va ad aggiungere a quello del rifugio Col Gallina. Immerso nel bosco e a due passi dal trampolino olimpico è l'ideale per muovere i primi passi nel freeride. Un parco divertimenti, da 0 a 9 anni, dove divertirsi, imparando in compagnia di esperti istruttori. Inoltre **Asd Fairplay** organizza gite in bici, esercizi di equilibrio sulla slack line ed escursioni nel Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo, oltre a laboratori creativi e giochi all'aria aperta.

Per chi ama la pesca, infine, armati di canna, ami ed esche si può trascorrere una giornata particolare nei tanti laghetti alpini del **territorio ampezzano**: il lago di Pianozes, il D'Ajal, lago Scin e lago Ghedina luoghi ideali per cimentarsi in uno sport dalla lunga tradizione. Per il noleggio dell'attrezzatura e l'eventuale pagamento del pescato, basta rivolgersi ai gestori dei rifugi che sorgono vicino ai rispettivi laghi (lago d'Ajal, 0039 368 944299; lago Scin, 0039 0436 2391).

Quotidiano.net

IL GIORNO

il Resto del Carlino

LA NAZIONE

QS SPORT

**QN**

# IL GIORNO

## La mostra "Colortaste"

Foto 1 di 14

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi. Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.



Opera d'arte 1



Home - Società - Le feste vip della settimana

## Le feste vip della settimana

Giro del mondo tra i party più esclusivi dello showbiz

6-03-2013 13:49 di Ivan Rota



Mi piace

6

Tweet

1

+1

0



Milano, Parigi, Roma e altro ancora: conferenze, lunch, cocktail imperdibili

[Leggi tutto](#)

PLAY ▶

1 2 3 4 5 6

TI PIACE?

★

🔍

Credits: Ufficio Stampa

Il titolo della mostra è: "Color Taste-La Cucina si fa Arte". Il fotografo Alfonso Catalano ha chiesto a 14 chef stellati, da Enrico Cerea a Claudio Sadler, di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo ad "arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Questo esperimento ha generato delle opere mai viste prima. Tutto questo a Palazzo Isimbardi con il sostegno di Gabriella Magnoni Dompè e di Stefano Guindani, il cui scopo è sostenere "Pane Quotidiano", la Onlus che, da 115 anni, si occupa di distribuire cibo, ogni giorno, ai meno abbienti. Testimonial appropriatissima Benedella Parodi, presentatrice e scrittrice di libri di cucina: il suo slogan "Cotto e mangiato" è ormai entrato nel lessico quotidiano.

Milano | DALLE 09:00

## COLORTASTE - LA CUCINA SI FA ARTE: IN MOSTRA LE OPERE DI 14 CHEF FOTOGRAFATE DA ALFONSO CATALANO

*martedì 12 marzo 2013*

**COLORTASTE**  
LA CUCINA SI FA ARTE  
FOTOGRAFATO DA ALFONSO CATALANO



14 Chef italiani interpretano l'arte contemporanea  
mostra a cura di Paola Riccardi

La cucina si fa arte con **Colortaste**, un progetto di **Alfonso Catalano** in mostra da ieri a Palazzo Isimbardi, a Milano. Promossa dall'assessorato di Moda ed Eventi, fino al 18 marzo saranno in scena le fotografie di Catalano in cui, attraverso il lavoro di 14 chef italiani, viene reinterpretata l'arte contemporanea. La mostra, a cura di Paola Riccardi, mira a unire due mondi che esprimono la creatività con ingredienti diversi, ma con uguale – incredibile – risultato.

*Dove:*

Palazzo Isimbardi, Corso Monforte, 35, Milano

*Quando:*

Fino al 18 marzo

*Orari:*

Dalle 9,00 alle 18,00

© Riproduzione riservata





## Sembra Kandinsky, è un nero di seppia

Cuochi pluripremiati mettono in mostra i loro capolavori. Da mangiare con gli occhi ma non solo. A Milano dall'11 marzo

07 marzo 2013 di [Manuela Messina](#)

Colortaste



1 2 3 4 5 6

Sembrano acquerelli, ma la materia prima è il cibo. Minuscole foglie di prezzemolo, salse profumate e pezzetti di pesce sono stati disposti dalla mano sapiente di quattordici chef stellati Michelin, per realizzare le immagini di [Colortaste- La cucina si fa arte](#), in mostra a Palazzo Isimbardi a Milano da lunedì 11 fino a domenica 18 marzo.

Il fotografo **Alfonso Catalano** ha realizzato questi scatti chiedendo ai cuochi di disporre le composizioni, come fosse la tela di un quadro, su una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare trasparenze e di fare risaltare i colori degli ingredienti. Lo scopo? Creare un "ghiotto" incontro tra cucina e fotografia, in cui il senso estetico rimanda continuamente a profumi e sapori. È infatti manipolando e studiando la disposizione degli ingredienti, che il cuoco diventa un artista anche pittorico.

Il risultato è un'installazione che comprende e trascende sia l'arte culinaria che quella fotografica. Per realizzare il lavoro, il fotografo ha compiuto un lungo viaggio in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano. Curiosa la scelta degli chef, effettuata sulla base del passaparola degli stessi. Forse per allontanare ogni dubbio di "dissapore" e competizione tra chef di fama internazionale, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega.

Agli scatti culinari, si aggiungono diversi scatti di backstage e i ritratti di alcuni celebri cuochi. La mostra, che sarà inaugurata **lunedì 11 marzo** alle 18,30 a **Milano** – parteciperà anche la conduttrice televisiva **Benedetta Parodi** - ha avuto il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, la collaborazione di Honegger Group e dell'agenzia Omnia Relations.

Il ricavato della vendita delle opere in mostra, disponibili per il collezionismo, sarà devoluto interamente alla onlus milanese Pane Quotidiano, che ogni giorno da 115 anni, distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti.

# 风格 43

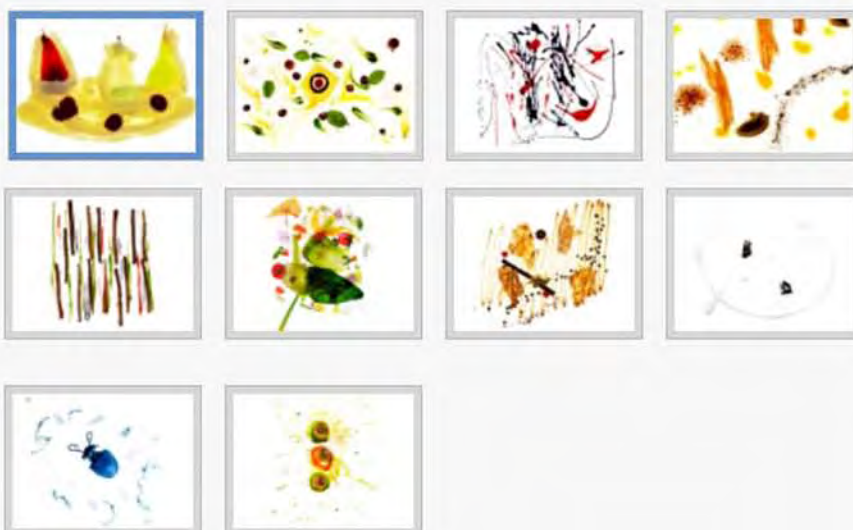
试验

## 当烹饪变为艺术

意大利饺子，乌贼和帕玛森奶酪。14位星级厨师云集米兰，献上由美食组成的抽象帆布油画展览，《Colortaste》。



近日，米兰郊外的Palazzo Isimbardi宫推出了Colortaste展览，共呈现了近二十余幅的艺术美食作品。14位星级厨师将食物以绘画的形式进行组合，而摄影师Alfonso Catalano则将这一刻保留下来，成为永恒的记忆。如图所示，《鹅肝酱雪梨，搭配烟熏酸奶油慕斯》（以弗兰茨·马尔克的作品为灵感），出自Enrico Cerea大厨之手。





# marie claire.it

## L'arte della cucina

13 chef per Colortaste: il progetto di Alfonso Catalano tra arte, fotografia e buon cibo.



### NOTIZIE

Lunedì 21 Gennaio 2013

Mi piace 52

Tweet 4

Pint 3

Il piatto si fa tela, il pennello forchetta, i cuochi pittori e i colori sapori: grazie a **Colortaste**, il progetto fotografico di **Alfonso Catalano**, che mette alla prova 13 chef stellati, impegnati a comporre capolavori culinari ispirati alle opere astratte del Novecento. Su tele di lastra traslucida retro-illuminata, gli artisti del gusto hanno espresso il loro spirito creativo, componendo opere "sospese". Il risultato? dalla tavola alla tavolozza, dal pollo a Pollock, un viaggio nel gusto che celebra insieme cibo, fotografia e arte. E bellezza architettonica grazie alla prestigiosa cornice del cortile d'onore di Palazzo Isimbardi di Milano che ospiterà la mostra dall'11 al 18 marzo 2013. Bontà a tutto tondo per il progetto, che donerà il ricavato delle vendite alla onlus *Pane Quotidiano* che festeggia i 115 anni dalla fondazione.

**How to:** Colortaste, palazzo Isimbardi, Cortile d'onore, Corso Monforte 35, Milano. Dall'11 al 18 marzo 2013, orario continuato dalle 9.00 alle 17.00.

**La lista del gusto: chi sale, chi scende tra gli ingredienti più cool del 2012.**

**Incontri in cucina: corsi e laboratori nello showroom di Pentole Agnelli a Roma.**

**Barbara Digiglio**

TAG: Colortaste, Alfonso Catalano, notizie, cucina

Food news

Colortaste, ovvero l'astrattismo in cucina.

Gli chef ci raccontano



Tags

News Food news milano Colortaste  
mostra fotografica Alfonso  
Catalano astrattismo

Concept: 14 artisti dei fornelli per un giorno svestono i panni da chef e si trasformano in pittori creando delle vere opere d'arte su "tela" trasparente ispirate all'astrattismo del '900. Progetto e fotografia di **Alfonso Catalano**, che ha girato in lungo e in largo l'Italia, per raggiungere le zone più intime dei vari ristoranti, ovvero le cucine, e ha sollecitato i padroni di casa a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro.



Valeria Piccini



Moreno Cedroni





Moreno Cedroni

Questi i due elementi principali che hanno consentito di dar vita alla **mostra fotografica** di **Alfonso Catalano** a cura di **Paola Riccardi** con il coordinamento di **Marco Ferri**, che si terrà **dall'11 al 18 marzo** a Palazzo Isimbardi, la sede espositiva della Provincia di Milano, con il patrocinio di Expo 2015. I 14 chef hanno aderito al progetto proposto dal fotografo svizzero con entusiasmo, realizzando opere in piena libertà: c'è chi ha scelto di ispirarsi a qualche artista, altri invece si sono rifatti ai loro stessi piatti. Il risultato? Una serie di combinazioni cromatiche fatte di ingredienti commestibili che ben esprimono il concetto di astrattismo. Sono riusciti ad astrarre l'oggettività delle materie prime creando un'immagine che va oltre la tangibilità degli elementi di cui è composta la stessa immagine. Concetto astruso che probabilmente è più facile a farsi che a dirsi. Ed per questo che abbiamo chiesto ad alcuni degli chef titolo dell'opera, a chi si sono ispirati e gli ingredienti usati.



cerca...

Cerca

Channel  
SOLO SU SKY 411

Città del Gusto  
SCUOLE ED EVENTI

Wine  
DEGUSTAZIONI

Food  
RISTORANTI E RICETTE



**Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino. Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (NA)**  
*Fiori di rosmarino, nero di seppia ed amarene* (parla Ernesto Iaccarino).  
In uno dei due piatti ho interpretato Kandinsky perché nei suoi quadri trovo la brillantezza dei colori del mio mediterraneo e delle sue luci. Lui è il padre dell'astrattismo: il padre della pittura non figurativa, che attribuisce significato alla forza psicologica del colore puro e si ispira all'analogia tra arte e musica. Quindi per interpretare un quadro di Kandinsky dovevo andare oltre ai soliti abbinamenti, oltre ai limiti della ragione: ho usato fiori di rosmarino, nero di seppia ed amarene.





cerca...

Cerca

Channel  
SOLO SU SKY 411

Città del Gusto  
SCUOLE ED EVENTI

Wine  
DEGUSTAZIONI

Food  
RISTORANTI E RICETTE



**Stefano Baiocco. Ristorante**  
**Grand Hotel Villa Feltrinelli,**  
Gargnano (BS)

*Gastrostratto N°1*, opera ispirata al quadro *"A proposito di Venezia"* di Tancredi Parmeggiani. Ho utilizzato cioccolato fondente al 70% come sfondo e poi delle spennellate di cioccolato bianco e colore alimentare. L'opera alla fine è risultata... troppo simile all'originale! Quindi per aggiungere un tocco personale ho appoggiato un altro foglio trasparente sopra e questo ha raccolto tutti i colori in maniera cromaticamente impressionante. In mostra ci sarà anche *Spazio*, opera ispirata al grande Lucio Fontana e alla sua arte spazialista appunto. Ho utilizzato come base schiuma di latte e poi ho sovrapposto due punti di mollica di pane al nero di seppia. Ovviamente per una volta tanto sono andato oltre ai vincoli, imposti dai clienti o dalle strutture dove noi chef lavoriamo, che mi obbligano sempre a scegliere gli ingredienti in base ad abbinamenti gustativi. Sceglierli solo in base ad abbinamenti cromatici è stato tremendamente liberatorio!



**Valeria Piccini. Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)**

*Gnocchi di patate farciti di cavolfiore liquido, rapetti, pomodori secchi e noci.* L'idea mi è venuta così, dal nulla, non mi sono ispirata né ad un artista né ad un piatto esistente. Mi sono basata su una serie di abbinamenti a catena, abbinamenti di sapori ovviamente. Il colore, per me, è venuto dopo.

**Luisa Valazza. Ristorante Al Sorriso, Soriso (NO)**

*Cannolo di gamberi, basilico, datterino confit e polvere di capperi* (foto di apertura). Ho ripreso un piatto che ho in carta, solo che in questo caso il cannolo è fatto con i gamberi pestati e ridotti a foglia. Il mio obiettivo era di dare molto colore all'opera e di definire i contorni con la polvere di capperi e olive nere, quindi colori precisi e contorni delineati: non sono per le sfumature!





cerca...

Cerca

Channel  
SOLO SU SKY 411

Città del Gusto  
SCUOLE ED EVENTI

Wine  
DEGUSTAZIONI

Food  
RISTORANTI E RICETTE



**Giancarlo Perbellini. Ristorante**

**Perbellini**, Isola Rizza (VR).

*Millefoglie "Strachin".* Il mio è stato un collegamento temporale visto che la ricetta originale di questa millefoglie è proprio del 1900. Perché strachin? In dialetto veneto significa che si stanca... effettivamente la crema è fatta con zabaione caldo e albume d'uovo montato, il quale resiste senza smontare per non più di 10 minuti... quindi è da fare e mangiare in soli dieci minuti. Gli ingredienti del quadro sono uovo, burro, zucchero, vaniglia, amaretti e ovviamente pasta sfoglia.

**Moreno Cedroni. Ristorante**

**Madonnina del Pescatore**,

Marzocca di Senigallia (AN)

*Seppia blu.* A chi mi sono ispirato? Immodestamente a me stesso! Tutto nasce nel menu del Clandestino (l'altro ristorante dello chef) denominato *susci a colori* dove tutti i piatti erano realizzati con ingredienti dello stesso colore, quindi il fucsia, il blu, il nero, il giallo e il bianco. In questo caso ho fatto bollire il cavolo viola nell'acqua e, una volta raffreddata, ci ho messo la seppiolina in infusione a freddo per un paio di giorni...ed ecco svelato il miracolo!



cerca...

Cerca

Channel  
SOLO SU SKY 411

Città del Gusto  
SCUOLE ED EVENTI

Wine  
DEGUSTAZIONI

Food  
RISTORANTI E RICETTE



**Antonio Guida. Ristorante Il**

**Pellicano**, Porto Ercole (GR)

*Oro e tabacco sapore toscano. Mi sono ispirato a "Il Bacio" di Klimt utilizzando ingredienti i cui colori potessero ricordare quelli del pittore austriaco. Ho quindi utilizzato caffè, foglie d'oro, un cannellé bordolese, della pera e foglie di tabacco cristallizzate.*





**Aurora Mazzucchelli. Ristorante Marconi**, Sasso Marconi (BO).

*Passeggiata d'autunno.* Quadro ispirato a un piatto che ho in carta dal 2011 dove cucino il riso con un decotto di foglie che raccolgo qui, nelle mie colline. È nato facendo una passeggiata, poi l'odore delle foglie lo adoro fin da quando ero bimba. Nell'opera ho usato tutti gli ingredienti al naturale: chicchi di riso, foglie, noci tagliate finissime e polvere di funghi.

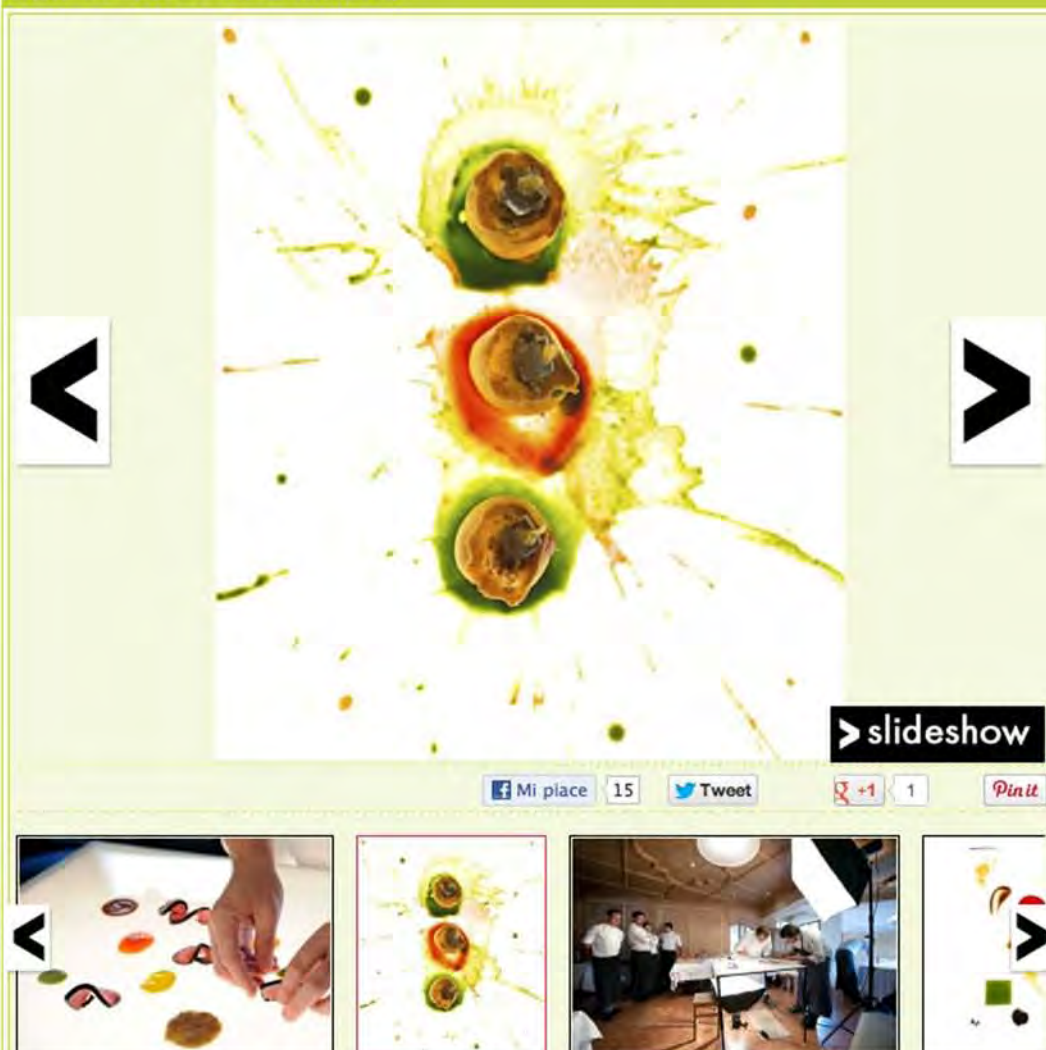
Aurora è stata anche la protagonista dell'originale "shoot-cooking" (showcooking & live shooting) ospitato all'interno della pasticceria **Regina di Quadri** di Bologna per Arte Fiera 2013, reso possibile grazie all'ospitalità di **Francesco Elmi**, nome di punta dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Insieme hanno prodotto una serie di ricette, tra salato e dolce, presentando il cibo concepito anche come cultura e annunciando il progetto di Alfonso Catalano.

Un progetto ancora più facile a vedersi (che a farsi e a spiegarsi). Quindi vedere per credere, gustare con gli occhi e, se questo non bastasse, per sostenere la onlus milanese **Pane Quotidiano**, che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti. Tutte le opere sono infatti in vendita e il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

a cura di Annalisa Zordan  
08/03/2013

**Chef in mostra a Colortaste nelle foto di Alfonso Catalano dall'11-03-2013 a Milano**



**Chef stellati per l'arte.** Si intitola **COLORTASTE - La cucina si fa arte**, la mostra fotografica di **Alfonso Catalano** a cura di Paola Riccardi con il coordinamento Marco Ferri che si terrà dall'11 al 18 marzo presso Palazzo Isimbardi, in Corso Monforte 35 a Milano.

Negli scatti del fotografo svizzero, i capolavori "pittorici" realizzati da **14 chef stellati Michelin** a cui è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente.

Curiosa anche la modalità del "casting": a ogni chef è stato chiesto di fare il nome di un collega da far rientrare nella rosa dei prescelti. E così che dal Ristorante Da Vittorio di **Chicco Cerea** a Bergamo si è arrivati al Madonnina del Pescatore di Senigallia per "ingaggiare" **Moreno Cedroni**, e poi da **Alfonso ed Ernesto Iaccarino** del Ristorante Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui due Golfi per tornare a Milano da **Claudio Sadler** del Ristorante Sadler.

Un lungo viaggio fotografico nelle cucine stellate d'Italia, da nord a sud, quello di **Colortaste**, con un occhio particolare dedicato al backstage con scatti che raccontano il making of del lavoro dei celebri cuochi "prestati all'arte". Da segnalare: le opere sono tutte in vendita e il ricavato andrà a sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano – che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti.

Nella nostra gallery, alcuni scatti di **Alfonso Catalano** per **Colortaste** in anteprima per Elle.it

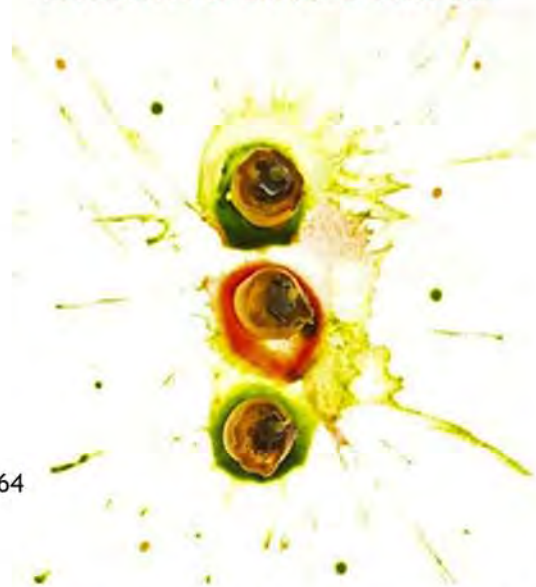


6 Marzo 2013, Désirée Paola Capozzo  
alias **Desiree\_Capozzo**



**Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano**

**COLORTASTE**  
LA CUCINA SI FA ARTE  
FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO



Dal 11 Marzo 2013 al 18 Marzo 2013  
Milano

Luogo: Palazzo Isimbardi

Curatori: Paola Riccardi

Enti promotori:

Provincia di Milano

Expo 2015

Costo del biglietto: con invito

Telefono per informazioni: +39 02.20480364

E-Mail info: [info@colortaste.com](mailto:info@colortaste.com)

Sito ufficiale: <http://colortaste.com>

Comunicato Stampa: Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.

Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti e dell'agenzia Omnia Relations per la comunicazione.

Sulle immagini Paola Riccardi, curatrice della mostra, afferma: "E' incredibile quanto in questo lavoro siano presenti l'arte e la pittura del 900, che sembrano evocate con sicurezza e cognizione da maestri dell'arte culinaria, anch'essi artisti sublimi.

La prima volta che ho scorso queste immagini mi ha colpito proprio la magia di un viaggio visivo nella pittura con riferimenti inequivocabili ai grandi capolavori dell'arte astratta e contemporanea".

Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano - che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti - attraverso la vendita delle opere in mostra che sono disponibili per collezionismo. Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

SCARICA IL COMUNICATO IN PDF

Vai alla guida d'arte di Milano

## COLORTASTE

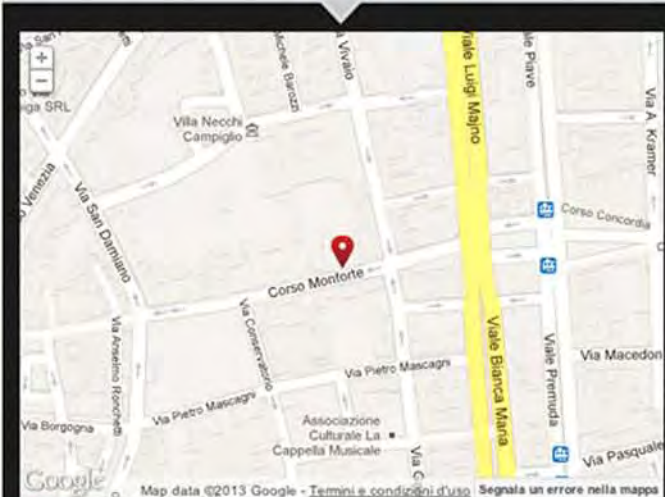
LA CUCINA SI FA ARTE

FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO



COLORTASTE. LA CUCINA SI FA ARTE. FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO

## MAPPA



Città: Milano

## SCHEDA MOSTRA

← CALENDARIO

### Colortaste. La cucina si fa arte. Fotografie di Alfonso Catalano

**Luogo:** Palazzo Tsimbardi

**Curatori:** Paola Riccardi

**Enti promotori:**

- Provincia di Milano
- Expo 2015

**Città:** Milano

**Provincia:** Milano

**Data inizio:** 11 Marzo 2013

**Data fine:** 18 Marzo 2013

**Costo del biglietto:** con invito

**Telefono per informazioni:** +39 02.20480364

**E-Mail info**

**Sito ufficiale**

**Comunicato Stampa:**

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da **14 chef stellati Michelin** e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.

Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con

COMUNICATO STAMPA

Condividi

Mi piace

0 Tweet

RSS



# Il Giornale.ch

## CORTINAèCULTURA

Scritto da Livia Borghetti

Venerdì 21 Giugno 2013 12:21



Milano chiama Cortina e Cortina, la perla delle Dolomiti, risponde proponendo una vetrina delle sue eccellenze nel bel cortile di Palazzo Isimbardi, sede della Provincia. Non solo meta turistica, tanto sport (400 chilometri di sentieri da esplorare a ritmo di hiking e trekking; 700 chilometri di percorsi da coprire in sella a una mountain-bike; 850 itinerari di arrampicata sportiva e oltre 1.500 vie ferrate) e paesaggi mozzafiato, ma anche enogastronomia per un enoturismo tutto all'italiana con cibo e vini di alta qualità, tanta cultura, arte e musica unendo in modo sapiente ed accattivante il mondo del turismo con quello di gusto, arte, cinema, letteratura, architettura, storia, territorio,

salute, cultura e folklore, l'essenza dell'intrattenimento.

Un programma per l'intera estate 2013 ma che si proietta oltre, verso l'Expo 2015, come sottolineato dall'Assessore Moda, Eventi, Expo Silvia Garnero: «Expo costituirà un enorme palcoscenico. Cortina è da sempre una delle più famose e rinomate località turistiche del nostro paese e da qualche anno è diventata anche un punto di riferimento culturale e anima l'estate italiana con eventi e incontri di altissimo profilo. La Provincia di Milano inaugura con questo evento un percorso di collaborazione con l'eccellenza delle realtà territoriali italiane».

Innumerevoli le iniziative, le manifestazioni e gli appuntamenti, da Colortaste, la cucina si fa Arte progetto fotografico di Alfonso Catalano, a Cortina inCanta rassegna internazionale di Cori provenienti da tutta Italia e dall'estero, al Festival e Accademia Dino Ciani coi grandi interpreti di musica classica contemporanea, Una Montagna di Libri, rassegna di incontri coi personaggi più rilevanti della cultura, della narrativa e del giornalismo italiano ed internazionale. Sempre la musica grande protagonista col Corpo musicale di Cortina d'Ampezzo, concerti e sfilate di musica popolare e folklore con le Feste delle Bande.



L'Arte non sarà da meno con mostre ed incontri al Museo d'Arte Moderna, alla Ikonos Art Gallery, nelle sale del Comun Vecio, ma anche incontri di cultura, spiritualità e di frontiera, tra Scienza e Fede; Haute couture, la moda d'alta quota; Conversazioni al Museo; Cortina inCroda; Calici di Stelle ad Alta Quota; Focus 2013: giovani, merito, innovazione; Aperitivo con l'autore.



cortina: da venerdì al 6 settembre

## **“Colortaste”: l'arte della foto incontra quella della cucina**

CORTINA. Tutto pronto per l'inaugurazione ufficiale di “Colortaste. La cucina si fa Arte”, fissata per venerdì. Sino al 6 settembre Cortina accoglierà la mostra fotografica firmata da Alfonso...

CORTINA. Tutto pronto per l'inaugurazione ufficiale di “Colortaste. La cucina si fa Arte”, fissata per venerdì. Sino al 6 settembre Cortina accoglierà la mostra fotografica firmata da Alfonso Catalano, in un evento coordinato da Cortina Turismo, inserito nel calendario di “CortinaèCultura”. Nel progetto Catalano ha coinvolto 14 chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900, facendo disporre “ad arte” gli ingredienti – i colori – su un piano – la tela – trasparente. Il percorso espositivo si snoderà in 14 selezionati ristoranti e rifugi, sede anche di 15 eventi collaterali: 8 degli chef immortalati dall'obiettivo di Alfonso Catalano (Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattilli, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler) saranno protagonisti di cene a quattro mani e degustazioni a fianco dei resident chef ampezzani. Gli eventi si terranno ai ristoranti Al Camin, Il Meloncino, Al Camineto, Il Campanile, Baita Fraina, Baita Piè Tofana, Tivoli, Da Aurelio Rifugio Piezza, ai rifugi Col Drusciè, Lagazuoi, Scoiattoli, e agli alberghi Cristallo, Savoia, Ancora e Rosapetra Spa Resort. L'inaugurazione venerdì alle 18 al ristorante Il Meloncino in collaborazione con Enoteca Cortina e sarà gratuita ed aperta a tutti. Tutte le altre cene dell'estate sono invece a pagamento ed è gradita la prenotazione. (a.s.)

30 giugno 2013





## ColorTaste la cucina diventa arte

CORTINA. Verrà inaugurata stasera la rassegna "ColorTaste. La cucina si fa arte" un progetto culinario e fotografico di Alfonso Catalano. Alle 18 al ristorante Il Meloncino Al Caminetto si terrà una...



CORTINA. Verrà inaugurata stasera la rassegna "ColorTaste. La cucina si fa arte" un progetto culinario e fotografico di Alfonso Catalano. Alle 18 al ristorante Il Meloncino Al Caminetto si terrà una degustazione a cura dei 14 resident chef coinvolti nel progetto "ColorTaste". +T -T

Nel progetto – già proposto a Milano – Catalano ha coinvolto 14 chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900, facendo disporre "ad arte" gli ingredienti – i colori – su un piano – la tela – trasparente. Il percorso espositivo si snoderà in 14 selezionati ristoranti e rifugi, sede anche di 15 eventi collaterali: 8 degli chef immortalati dall'obiettivo di Alfonso Catalano – Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler – saranno protagonisti, da stasera al 6 settembre, di cene a quattro mani e degustazioni a fianco dei resident chef ampezzani.

Gli eventi si terranno ai ristoranti Al Camin, Il Meloncino Al Caminetto, Il Campanile, Baita Fraina, Baita Piè Tofana, Tivoli, Da Aurelio Rifugio Piezza, ai rifugi Col Drusciè, Lagazuoi, Scoiattoli, e agli alberghi Cristallo, Savoia, Ancora e Rosapetra.

L'appuntamento di stasera è ad ingresso libero, tutte le altre cene dell'estate sono invece a pagamento ed è gradita la prenotazione. (a.s.)

05 luglio 2013



## Colortaste. La cucina si fa Arte: le fotografie del gusto di Alfonso Catalano

9 luglio 2013 – Arte e cucina si uniscono nell'evento dell'estate di Cortina d'Ampezzo: la mostra fotografica "Colortaste. La cucina si fa Arte" di Alfonso Catalano. Dal 5 luglio al 6 settembre i bellissimi scatti,

già proposti a Milano con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, si potranno ammirare presso 14 ristoranti, hotel e rifugi di Cortina.

Il progetto "Colortaste. La cucina si fa Arte" si ispira alla pittura astratta del Novecento e nasce dalla collaborazione di Alfonso Catalano con **quattordici chef stellati Michelin**, che sono stati invitati dal fotografo a creare dei **piatti come vere opere d'arte**, usando un piano traslucido come la "tela di un quadro" sul quale disporre "pittoricamente" gli ingredienti.

La mostra fotografica "Colortaste. La cucina si fa Arte", dopo l'**inaugurazione ufficiale di venerdì 5 luglio** presso il Ristorante Il Meloncino Al Caminetto di Cortina d'Ampezzo, sarà accompagnata da un **calendario di 15 eventi**, che vedranno lavorare spalla a spalla gli chef ampezzani con otto degli chef stellati fotografati da Alfonso Catalano.

L'evento dell'estate di Cortina si fa dunque invitante sia per gli occhi che per il palato, tra scatti artistici e degustazione di sapori.

« [pagina precedente](#)





Uno spazio culturale, metafisico,  
**tecnologico**, *armonioso*, dedicato  
all'arte contemporanea intesa  
come *way of life*.

**Contaminazioni**, contenuti fusion,  
per chi interpreta l'**arte** come una  
necessaria componente del  
contemporaneo *modus vivendi*.

MAGAZINE GALLERY STORE INFO



**COLORTASTE. La cucina si fa arte.**  
2013/02/25

[tutti gli articoli](#)



**Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale.**

A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di **Palazzo Isimbardi** con il patrocinio della **Provincia di Milano** e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti.

Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione onlus milanese Il Pane Quotidiano.



Milano - dal 11/03/2013 al 18/03/2013

## Alfonso Catalano - Colortaste



### PROVINCIA DI MILANO - PALAZZO ISIMBARDI

Corso Monforte 35

+39 0277401

sito web

Più informazioni su questa sede

Eventi in corso nei dintorni

*Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani Catalano ha chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente.*

f Like

0

Tweet

0

g+1

0

Share

### info-box

Orario: orario continuato 9.00 – 18.00

Vernissage: 11/03/2013 - ore 18,30

Genere: fotografia, serata - evento, personale

Autori: **Alfonso Catalano**

Ufficio stampa: **OMNIA RELATIONS**

Email: [info@colortaste.com](mailto:info@colortaste.com)

Sito Web: <http://www.colortaste.com>



## BLOGTAORMINA

NEWS BLOGS VIDEO COMMUNITY

### Colortaste, la cucina si fa Arte

*Quando l'Arte ci prende gusto. I piatti degli chef in mostra fotografica. Quattordici superchef coinvolti nel progetto, a ciascuno è stato chiesto di ispirarsi alla pittura astratta del 900*



CANNOLO DI GAMBERI, BASILICO, DATTERINO  
CONFIT E POLVERE DI CAPPERI  
chef Luisa Valazza

Venerdì 5 luglio Cortina d'Ampezzo inaugura l'estate gastronomica delle Dolomiti. Per due mesi e fino al 6 settembre il progetto fotografico di Alfonso Catalano **"Colortaste. La cucina si fa Arte"** sarà ospitata in 14 selezionati ristoranti, hotel e rifugi della conca ampezzana. Accanto alle opere fotografiche, un calendario di 15 eventi che vedranno lavorare insieme i resident chef ampezzani e 8 degli chef stellati immortalati dall'obiettivo di Alfonso Catalano: Stefano Baiocco, Iglès Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcatilli, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler.

Per questo progetto Alfonso Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale.

L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un "catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche.

Fonte d'ispirazione per queste composizioni è la pittura astratta del 900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. Il cuoco diventa così artista tout-court, transcendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo, in un significativo gioco di rimandi in cui il processo di manipolazione degli ingredienti resta focale.

La tecnica fotografica utilizzata risulta determinante per permettere la trasformazione del piatto in un'installazione artistica, dove la dimensione propriamente culinaria risulta quasi impercettibile.

La costruzione del set fotografico diventa parte integrante dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.



## COLORTASTE, LA CUCINA SI FA ARTE



Tappa in alta quota per "Colortaste, la cucina si fa arte": una mostra d'arte diffusa che dal 5 luglio al 6 settembre coinvolgerà 14 ristoranti e rifugi della Regina delle Dolomiti in 15 eventi enogastronomici d'eccellenza con 8 chef stellati Michelin e 1 pasticcere dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Cene a quattro mani e speciali degustazioni accompagneranno l'originale esposizione delle opere fotografiche di Alfonso Catalano, che ha coinvolto 14 chef stellati nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900 e li ha poi fotografati per creare degli inusuali e affascinanti quadri da "mangiare con gli occhi". Inaugurazione venerdì 5 luglio alle ore 18.00 presso la

suggestiva terrazza de Il Meloncino Al Caminetto a Cortina d'Ampezzo con tutti e 14 i resident chef del progetto ColorTaste per una degustazione d'eccellenza gratuita e aperta al pubblico.



06/25  
2013

## Cortina meta per turisti gourmand

Valutazione attuale:  / 1

Scarso ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ Ottimo [Valutazione](#)

 CONDIVIDI    ...

### Colortaste dipinge l'estate delle Dolomiti

di Elisabetta Pasquali



Dal 4 al 6 luglio la meta più mondana delle Dolomiti si tingerà di mille inediti colori. Cortina d'Ampezzo ospiterà infatti Colortaste, ovvero i colori del gusto, una mostra fotografica ideata e realizzata da Alfonso Catalano che ha scelto come soggetti dei suoi scatti quattordici chef, tutti decorati con le ambite stelle Michelin, intenti a preparare piatti ispirati alla pittura astratta del '900.



*Stefano Baiocco*

### **UN'INIZIATIVA ITINERANTE**

I cuochi hanno mostrato la consueta abilità creativa utilizzando come colori i diversi ingredienti, posti su un piano trasparente che fungeva da tela ideale. Ma la mostra si arricchisce anche di immagini di back stage e di alcuni ritratti dei protagonisti. Il singolare evento, coordinato da Cortina Turismo, sarà itinerante e si animerà grazie alla presenza sulle Tofane di otto dei quattordici cuochi immortalati da Catalano.



### **SHOWCOOKING AND EVENTI OFF**

Gli chef saranno ospiti di 14 location, selezionate tra i più importanti ristoranti e rifugi ampezzani dove, oltre ad essere esposte le fotografie che li ritraggono all'opera, i cuochi Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler, si renderanno disponibili a show cooking, cene a quattro mani e ad eventi off. Ad affiancarli ci saranno tanti chef locali, primo fra tutti Graziano Prest, del ristorante Tivoli, nonché art director del progetto, chiamato a fare gli onori di casa.





*Norbert Niederkofler*

### **VINO VIP CORTINA**

Color taste non sarà il solo appuntamento goloso dell'estate di Cortina rivolto a soddisfare curiosità e palati dei turisti. **Dal 13 al 15 luglio** si terrà **Vino Vip Cortina**, la **Biennale del vino italiano** ideata e organizzata da **Civiltà del Bere** in partnership con **Veronafiere**.

### **CALICI SOTTO LE STELLE**

Dedicato a sognatori e romantici, invece, il **10 agosto** sarà la volta di **Calici di Stelle** in alta quota: per festeggiare la **notte delle stelle cadenti** i rifugi di Cortina propongono una degustazione enogastronomica in compagnia di astrofili e telescopi, musicisti e laboratori ad hoc per i bambini.

### **INFO**

[www.cortina.dolomiti.org](http://www.cortina.dolomiti.org)

### **TAGS**

Cortina, Dolomiti, taste, color, vino, vip, chef, stelle michelin, biennale, Veronafiere, Graziano Prest, Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler.

# EFFENSHION

— ESSENCE OF FASHION —

## COLORTASTE



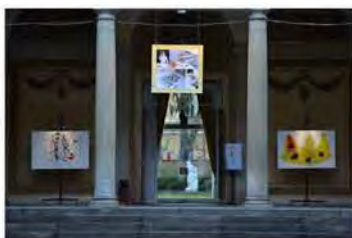
Last week was held in Milan the vernissage of **Colortaste**, in the splendid setting of Palazzo Isimbardi. A photo exhibition with images shot by Alfonso Catalano, on pictorial/culinary works of 14 starry Italian chefs, who has been asked to provide in an artistic way, on canvas, the ingredients of a recipe, interpreting it according to their taste. The proceeds from total sales will be donated to the Pane Quotidiano foundation of Milano (which this year reaches 115 years of activity), that distributes food products daily necessities to the less fortunate. The exhibition was made possible with the support of the Province of Milan and Expo 2015, the support of Stefano Guindani and Gabriella Magnoni Dompé, and the cooperation of Honegger Group for shows and Omnia Agency Relations for communication. Godmother of excellence for this wonderful event was Benedetta Parodi. A perfect choice, in my opinion, that combines heart and cuisine in a funny way and with a family approach.

To know more about the exhibition visit [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)

Settimana scorsa si è tenuto a Milano il vernissage della mostra **Colortaste**, nella splendida cornice di Palazzo Isimbardi. Una mostra fotografica con scatti realizzati da Alfonso Catalano, su opere pittoriche/culinarie di 14 importanti chef stellati italiani, a cui è stato chiesto di disporre in modo artistico, su tela, gli ingredienti di una ricetta, interpretandola secondo il loro gusto. Il ricavato totale delle vendite sarà devoluto alla onlus milanese Pane Quotidiano (che quest'anno raggiunge i 115 anni di attività), che ogni giorno distribuisce beni alimentari di prima necessità ai meno fortunati.

La mostra è stata realizzata con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti e dell'agenzia Omnia Relations per la comunicazione. Madrina d'eccellenza per questo splendido evento è stata Benedetta Parodi. Una scelta perfetta, a parer mio, che unisce cuore e cucina in modo divertente e con un approccio familiare.

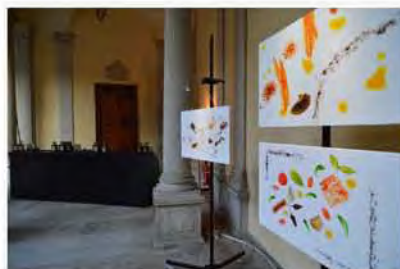
Per saperne di più sulla mostra visitate [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)





# EFFENSION

18 marzo 2013



**Provincia di Milano** *Milano, la mia provincia online*

Siti tematici   Cerca

Sei in: Home < News < COLORTASTE. La cucina si fa arte. <

MODAEVENTI  
ECCELLENZE  
EXPO



MODA' EVENTI' ECCELLENZE' EXPO'

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

NEWS

COMUNICATI E INTERVENTI

AREA STAMPA

PROGETTI

PATROCINI

SITI UTILI

CONTATTI



> NEWS

**COLORTASTE. La cucina si fa arte.**

Inaugurazione lunedì 11 marzo 2013 ore 18.30

Palazzo Isimbardi

Corso Monforte 35, Milano

la mostra resterà aperta dall'11 al 18 marzo 2013  
orario continuato 9.00 - 18.00

Nelle immagini di **Alfonso Catalano** il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di **Palazzo Isimbardi** con il patrocinio della **Provincia di Milano** e di Expo 2015, il sostegno di **Gabriella Magnoni Dompé** e **Stefano Guindani**, e la collaborazione di **Honegger Group** per gli allestimenti.

Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione onlus milanese **Il Pane Quotidiano**.



scarica l'invito  823,39KB



**Provincia di Milano** *Milano, la mia provincia online*

Siti tematici   Cerca

Sei in: Home < News < COLORTASTE. La cucina si fa arte. <

MODAEVENTI  
ECCELLENZE  
EXPO



MODA' EVENTI' ECCELLENZE' EXPO'

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

NEWS

COMUNICATI E INTERVENTI

AREA STAMPA

PROGETTI

PATROCINI

SITI UTILI

CONTATTI



> NEWS

**COLORTASTE. La cucina si fa arte.**

Inaugurazione lunedì 11 marzo 2013 ore 18.30

Palazzo Isimbardi

Corso Monforte 35, Milano

la mostra resterà aperta dall'11 al 18 marzo 2013  
orario continuato 9.00 - 18.00

Nelle immagini di **Alfonso Catalano** il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di **Palazzo Isimbardi** con il patrocinio della **Provincia di Milano** e di Expo 2015, il sostegno di **Gabriella Magnoni Dompé** e **Stefano Guindani**, e la collaborazione di **Honegger Group** per gli allestimenti.

Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione onlus milanese **Il Pane Quotidiano**.



scarica l'invito  823,39KB

Giugno gourmet a Cortina d'Ampezzo. Colortaste, progetto fotografico Alfonso Catalano, dopo il battesimo

TRASFERTA AMPEZZANA PER "COLORTASTE"

E ANCHE TRA LE DOLOMITI LA CUCINA SI FA ARTE

Giugno gourmet a Cortina d'Ampezzo. Colortaste, progetto fotografico Alfonso Catalano, dopo il battesimo

artistico bolognese di gennaio – alla Pasticceria Regina di Quadri – e

l'inaugurazione milanese dell'11 marzo,

comincia il suo viaggio in Italia: prima tappa "vacanziera" nella Regina delle Dolomiti.

Le 14 opere d'arte astratta, realizzate da chef stellati utilizzando ingredienti dei propri piatti come fossero

colori e poi immortalate dall'obbiettivo di Catalano,

troveranno spazio in ristoranti e rifugi di Cortina d'Ampezzo.

Esposizione "diffusa" per due mesi "gustosissimi" tra show cooking ed eventi off.

Prossima fermata Cortina d'Ampezzo. Colortaste. La cucina si fa arte arriva all'ombra delle

Dolomiti dopo il taglio di nastro milanese e il lancio bolognese durante Arte Fiera 2013. Una tappa in

alta quota per l'originale mostra fotografica di Alfonso Catalano che ha coinvolto 14 chef stellati

Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900, facendo disporre ad arte gli

ingredienti – i colori – su un piano – la tela – trasparente.

A inaugurare la stagione estiva della Regina delle Dolomiti un evento che unisce arte ed

enogastronomia, con insoliti quadri da "mangiare con gli occhi".

L'appuntamento è a fine giugno:

l'esposizione coinvolgerà l'intero territorio entrando nelle sale dei migliori rifugi e ristoranti

ampezzani e sarà un vero e proprio work in progress. Graziano Presti, unico chef stellato Michelin

a Cortina, patron del Ristorante Tivoli, sarà immortalato da Catalano grazie a un originale shootcooking,

che unisce lo showcooking al live shooting.

Le opere di Alfonso Catalano, dunque, si diffonderanno a valle e in alta quota e saranno la quinta

scenografica di un calendario collaterale di show cooking ed eventi off tutti da gustare.

Una scelta non casuale, quella della prima tappa di un tour destinato a proseguire.

Cortina, infatti, è da sempre crocevia di tradizioni culturali e gastronomiche, in essa convivono le

usanze del Veneto e sapori del Tirolo. Colortaste sarà anche l'occasione per valorizzare l'eccellenza

della cucina locale, diversificata – dallo stellato Ristorante Tivoli a ristoranti di eccellenza in pieno

centro, a malghe, agriturismi e rifugi d'alta quota – ma sempre di alta qualità. Insomma, un modo

gustoso per assaggiare tutto il sapore della montagna.

Il percorso espositivo si compone di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici"

realizzati dagli chef a cui si aggiungono gli scatti di backstage che

raccontano il making of del lavoro,

oltre ad alcuni ritratti dei celebri cuochi. Quello di Alfonso Catalano è stato un viaggio fotografico in



Italia da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano: il risultato è un catalogo della capacità pittorica dei cuochi quali artisti tout-court che trascendono la sfera gastronomica. La tecnica fotografica utilizzata è determinante per trasformare il piatto in un'installazione artistica, rendendo impercettibile la dimensione propriamente culinaria. La "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

**Gli Chef**  
Stefano Baiocco, Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS) - 1 stella Michelin  
Moreno Cedroni, Ristorante Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN) - 2 stelle Michelin  
Enrico Cerea, Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG) - 3 Stelle Michelin  
Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia (PT) - 2 stelle Michelin  
Anthony Genovese, Ristorante Il Pagliaccio, Roma - 2 stelle Michelin  
Antonio Guida, Ristorante Il Pellicano, Porto Ercole (GR) - 2 stelle Michelin  
Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (NA) - 2 stelle  
Valentino Marcattili, Ristorante San Domenico, Imola (BO) - 2 stelle Michelin  
Aurora Mazzucchelli, Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO) - 1 stella Michelin  
Norbert Niederkofler, Ristorante St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ) - 2 stelle  
Giancarlo Perbellini, Ristorante Perbellini, Isola Rizza (VR) - 2 stelle Michelin  
Valeria Piccini, Ristorante Da Caino, Montemerano (GR) - 2 stelle Michelin  
Claudio Sadler, Ristorante Sadler, Milano - 2 stelle Michelin  
Luisa Valazza, Ristorante Al Sorriso, Soriso (NO) - 2 stelle Michelin

Con la partecipazione di Francesco Elmi, maestro accademico pasticciare del Regina di Quadri, Bologna

**Il fotografo: Alfonso Catalano**  
Nato a Brugg nel 1967, nel 1991 muove i primi passi come fotografo nella redazione del quotidiano Il Giornale di Napoli occupandosi principalmente di cronaca sociale: realizza reportage fotografici legati alla complessa realtà urbana della Campania e del sud Italia. Il desiderio di approfondire le tecniche fotografiche lo porta a Milano, dove completa gli studi diplomandosi in fotografia presso l'istituto

Riccardo Bauer. Nella stessa Milano entra a fare parte dello staff dell'agenzia Farabolafoto – oggi

archivio storico – diventandone uno dei fotografi di punta, inizia a collaborare con l'editoria periodica e si avvicina al mondo della moda. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61sima Mostra del Cinema di Venezia. Nel 2006, dopo un periodo di collaborazione con La Presse, entra a fare parte del team dell'agenzia SGP di Stefano Guindani di cui tutt'oggi fa parte. Qui mette a frutto le competenze eclettiche, sviluppando una forte inclinazione per il reportage, il ritratto e la fotografia di moda e realizzando servizi fotografici per i maggiori periodici italiani e internazionali e per i brand più prestigiosi del made in Italy.

A Cortina: i ristoranti ospitanti  
Rifugio Piazza da Aurelio - Rifugio Averau - Rifugio Scoiattoli - Rifugio Lagazuoi - Rifugio Col Drusciè -  
Ristorante Birdie - Ristorante Tivoli - Ristorante Piè Tofana - Ristorante Il Meloncino al Camineto  
Ristorante Al Camin - Ristorante Baita Fraina - Hotel Ancora - Hotel Rosapetra





## Cortina è Cultura: un'estate vibrante di appuntamenti

26 May 2013 - 10:20 | Autore: Sara Sottocornola

CORTINA D'AMPEZZO, Belluno — Un'estate sotto il sole dell'arte, del cinema, della letteratura, della gastronomia e della storia. Sono oltre 200 gli eventi e ben 6 mostre in programma da giugno a settembre, per la seconda edizione di Cortina è Cultura, che è stata presentata a Milano nei giorni scorsi.

Montagna, a Cortina d'Ampezzo, è sinonimo di musica, cinema, arte, gastronomia, architettura, letteratura e storia. In una sola parola, cultura. La Regina delle Dolomiti da giugno e fino a settembre si trasforma in un vero e proprio salotto diffuso a valle e in alta quota, in un continuo di echi e rimandi tra incontri, proiezioni, lectio magistralis e vernissage: tre mesi, 12 manifestazioni per oltre 200 appuntamenti, molti dei quali gratuiti.

A rompere il ghiaccio sarà la trasferta ampezzana degli chef stellati di "Colortaste. La cucina si fa arte", progetto del fotografo Alfonso Catalano presentato lo scorso aprile a Milano.

Ci saranno gli incontri di Arte d'Agosto; i concerti del Coro Cortina e del Corpo Musicale di Cortina d'Ampezzo; i racconti di montagna a Cortina InCroda, il design di Cortina Style a YouCortina, gli appuntamenti di Cortina Terzo Millennio, la musica del Festival e Accademia Dino Ciani, le escursioni nel Museo della Grande Guerra, gli ospiti di Terrazza Savoia e Una Montagna di Libri, la notte di San Lorenzo con Calici di stelle in alta quota. E inoltre: le mostre alla Ciasa de ra Regoles, all'Ikonos Art Gallery, al Comun Vecio e all'Alexander Girardi Hall. E questo solo per citarne alcuni.

L'edizione ha ottenuto anche il patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e della Provincia di Milano.



*Giovanna Martinolli, assessore alla cultura del comune di Cortina d'Ampezzo con Silvia Gamero, l'Assessore Moda, Eventi, Expo*

## Colortaste. La cucina si fa Arte. Mostra-evento a Cortina d'Ampezzo.

BY ITALY FOOD 24 - 27/06/2013



Immagine: [www.colortaste.it](http://www.colortaste.it)

15 eventi dal 5 luglio al 6 settembre: protagonisti chef stellati e resident chef. Venerdì 5 luglio Cortina d'Ampezzo inaugura l'estate gastronomica delle Dolomiti. Per due mesi e fino al 6 settembre il progetto fotografico di Alfonso Catalano "Colortaste. La cucina si fa Arte" sarà ospitata in 14 selezionati ristoranti, hotel e rifugi della conca ampezzana. Accanto alle opere fotografiche, un calendario di 15 eventi che vedranno lavorare insieme i resident chef ampezzani e 8 degli chef stellati immortalati dall'obiettivo di Alfonso Catalano: Stefano Baiocco, Iglès Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert

Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler.

Per questo progetto Alfonso Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale.

L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un "catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche.

Fonte d'ispirazione per queste composizioni è la pittura astratta del 900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. Il cuoco diventa così artista tout-court, transcendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo, in un significativo gioco di rimandi in cui il processo di manipolazione degli ingredienti resta focale.

La tecnica fotografica utilizzata risulta determinante per permettere la trasformazione del piatto in un'installazione artistica, dove la dimensione propriamente culinaria risulta quasi impercettibile.

La costruzione del set fotografico diventa parte integrante dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

[www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)





## IL GRANDE SUCCESSO DI “COLORTASTE. LA CUCINA SI FA ARTE” E CORTINA CI PRENDE GUSTO

IL GRANDE SUCCESSO DI  
“COLORTASTE. LA CUCINA SI FA ARTE”  
E CORTINA CI PRENDE GUSTO

*“Colortaste. La cucina si fa arte” ha accompagnato l'estate gastronomica della Regina delle Dolomiti*

*sino al 6 settembre.*

*Cortina Turismo ha firmato la trasferta a Cortina d'Ampezzo del progetto di Alfonso Catalano, che ha portato tra le Dolomiti le sue originali fotografie, a metà strada tra arte e gastronomia.*

*Un viaggio nel gusto italiano, in compagnia di nove chef stellati che hanno “messo in mostra” in 14 selezionati ristoranti e rifugi della conca ampezzana le loro opere e soprattutto la loro sapienza culinaria.*

*Un'occasione importante per valorizzare la tradizione gastronomica locale, grazie alla collaborazione con gli chef di Cortina nei 15 eventi collaterali da tutto esaurito. Oltre 600 i partecipanti e una nuova opera – firmata dallo chef stellato ampezzano Graziano Prest – ad arricchire il progetto.*

*La trasferta tra le Dolomiti di Colortaste è un progetto di Cortina Turismo, consorzio turistico di Cortina d'Ampezzo inserito nel calendario di CORTINAèCULTURA in collaborazione con Colortaste con il patrocinio di Expo Milano 2015 e della Provincia di Milano.*

[www.colortaste.com](http://www.colortaste.com); [www.cortina.dolomiti.org](http://www.cortina.dolomiti.org)

*Cortina d'Ampezzo, 12 settembre 2013* Un pubblico di oltre **600 partecipanti** ha assistito ai **15 eventi enogastronomici di Colortaste. La cucina si fa arte.**

Dal 5 luglio al 6 settembre **9 chef stellati** da tutta Italia e un **pasticciere dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani** hanno collaborato con gli chef locali in **14 ristoranti e rifugi di Cortina d'Ampezzo**, dove sono state esposte **17 opere** nate dalla collaborazione tra il fotografo **Alfonso Catalano** e gli chef stellati.

Un grande successo quello della trasferta ampezzana del progetto di **Alfonso Catalano**, parte del calendario di **CORTINAèCULTURA**, che per questa seconda edizione ha ottenuto anche il patrocinio del **Ministero dei Beni Culturali**. La mostra “artistico-gastronomica” si è infatti trasformata in un'esposizione diffusa, arricchita da un'intensa serie di **eventi e cene a quattro mani** che hanno coinvolto grandi protagonisti della cucina italiana accanto agli chef locali.

Chiusura in bellezza con i due appuntamenti firmati da **Giancarlo Perbellini** il 5 settembre al Ristorante Al Camin e **Aurora Mazzucchelli** il 6 al Rosapetra Spa Resort. Non sono mancati **Igles Corelli** al Ristorante Il Meloncino il 6 luglio e **Norbert Niederkofler** al Ristorante Baita Pié Tofana il 18. Fornelli infuocati in agosto con lo chef **Antonio Guida** al Ristorante Baita Fraina venerdì 2, **Claudio Sadler** al Ristorante Tivoli lunedì 5, **Valentino Marcattili** all'Hotel Ancora giovedì 8 e **Stefano Baiocco** il 23 agosto al Ristorante Il Campanile della Club House del Cortina Golf. Hanno conquistato anche gli eventi in alta quota: la Levata del Sole a Cima Tofana con degustazione dello Champagne G.H. Mumm di Pernod & Ricard ed esposizione dell'opera *Colortaste* al Rifugio Col Druscì, le speciali portate ideate per l'occasione al Rifugio Lagazuoi, al Ristorante da Aurelio Rifugio Piezza e al Rifugio Scoiattoli. Tutto esaurito anche per gli appuntamenti in valle al Grand Hotel Savoia e al Cristallo Hotel Spa & Golf, che ha visto protagonista il pasticcere **Francesco Elmi** dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

La trasferta ampezzana di *Colortaste*, patrocinata da Expo Milano 2015, è stata coordinata da Cortina Turismo, Consorzio Turistico di Cortina d'Ampezzo. Dopo il lancio del progetto in occasione di Arte Fiera Bologna lo scorso gennaio all'interno della pasticceria gourmet Regina di Quadri e l'allestimento milanese di marzo a Palazzo Isimbardi, l'originale mostra fotografica si è trasformata per Alfonso Catalano in «un percorso fatto di interazione e collaborazione tra persone, oltre che il mio personale omaggio alla variegata cultura gastronomica italiana. L'esigenza di raccontare e testimoniare l'arte racchiusa nelle opere dei nostri migliori chef» ha aggiunto il fotografo «è stato il punto di partenza di *Colortaste*. Una grande sfida nata dal desiderio di dare una chiave di lettura diversa al cibo e alla fotografia, resa possibile grazie al contributo di personalità e istituzioni che tengo di cuore a ringraziare per il supporto ricevuto».

«Un evento di grande richiamo che ha saputo stimolare la creatività dei nostri ristoratori, che già si distinguono per eccellenza e varietà dell'offerta gastronomica», gli fa eco Cinzia Confortola, direttrice del consorzio Cortina Turismo. «Si è trattato soprattutto di un gioco dove colori, sapori, spettacolo e profumi sono stati plasmati dall'esperienza condivisa e congiunta di chef ampezzani e chef stellati. Un ringraziamento particolare va al fotografo Alfonso Catalano e anche a tutti i ristoranti di Cortina, che con entusiasmo hanno aderito a questo progetto, contribuendo alla notorietà della nostra tradizione gastronomica».

La tappa ampezzana ha anche arricchito la galleria di opere *Colortaste* con una nuova creazione, *Carpaccio di carnevale*, firmata dallo chef stellato Graziano Prest del Ristorante Tivoli di Cortina e direttore artistico degli eventi di *Colortaste*. «Poter collaborare con chef autorevoli e talentuosi provenienti dai più celebrati ristoranti d'Italia» ha dichiarato «ha fatto crescere una sana ambizione a presentarsi al meglio impegnandosi a fondo. La grande semplicità e disponibilità con cui gli chef hanno accettato di venire a Cortina è stata la chiave del successo di pubblico della manifestazione».

#### In trasferta a Cortina...

Gli chef stellati Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler. Il pasticcere dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani Francesco Elmi.

#### Location degli eventi

Ristorante Al Camin, Ristorante Il Meloncino Al Caminetto, Ristorante Il Campanile, Ristorante Baita Fraina, Ristorante Baita Piè Tofana, Ristorante Tivoli, Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza, Rifugio Col Drusciè, Rifugio Lagazuoi, Rifugio Scoiattoli, Cristallo Hotel Spa & Golf\*\*\*\*L, Grand Hotel Savoia\*\*\*\*, Hotel Ancora\*\*\*\*, Rosapetra Spa Resort\*\*\*\*.

#### Il progetto *Colortaste*. La cucina si fa Arte.

Il percorso espositivo si è composto di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati dagli chef a cui si aggiungono gli scatti di backstage che raccontano le fasi del lavoro, oltre ad alcuni ritratti dei celebri cuochi. Quello di Alfonso Catalano è stato un viaggio fotografico in Italia da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano: il risultato è un catalogo della capacità pittorica dei cuochi quali artisti *tout-court* che trascendono la sfera gastronomica. La tecnica fotografica utilizzata è determinante per trasformare il piatto in un'installazione artistica, rendendo impercettibile la dimensione propriamente culinaria.

La "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

#### Il fotografo Alfonso Catalano

Nato in Svizzera a Brugg, nel 1991 muove i primi passi come fotografo nella redazione del quotidiano *Il Giornale di Napoli* occupandosi principalmente di cronaca sociale: realizza reportage fotografici legati alla complessa realtà urbana della Campania e del sud Italia. Il desiderio di approfondire le tecniche fotografiche lo porta a Milano, dove completa gli studi diplomandosi in fotografia presso l'Istituto Riccardo Bauer. A Milano entra a fare parte dello staff dell'agenzia Farabolafoto - oggi archivio storico - diventandone uno dei fotografi di punta, inizia a collaborare con l'editoria periodica e si avvicina al mondo della moda. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61esima Mostra del Cinema di Venezia. Nel 2006, dopo un periodo di collaborazione con La Presse, entra nel team dell'agenzia SGP di Stefano Guindani di cui tutt'oggi fa parte. Qui mette a frutto le competenze eclettiche, sviluppando una forte inclinazione per il reportage, il ritratto e la fotografia di moda e realizzando servizi fotografici per i maggiori periodici italiani e internazionali e per i brand più prestigiosi del made in Italy.





KEEP YOURSELF INSPIRED



About

Contact

MAR  
12  
2014

## GUSTO PER L'ARTE: L'ALTA CUCINA ASTRATTA COLORTASTE



**Masterchef Italia** si è da poco disastrosamente concluso. La trasmissione sulla nascita dei nuovi mostri della cucina italiana ha fatto appassionare, per il terzo anno di fila, un sempre più ricco gruppo di spettatori al mondo dell'**alta cucina italiana**, rappresentata in tv da Carlo Cracco, Joe Bastianich e Bruno Barbieri.

Infatti, non è da tutti purtroppo potersi permettere di pagare la genialità, la creatività e lo stile (l'arte in buona sostanza), che gli chef stellati forgiavano nelle cucine dei propri ristoranti stellati.

**L'Alta Cucina è singolare.** Affonda radici profonde nella tradizione culinaria di una regione o di un paese, ma diventa qualcosa di unico grazie alla reinterpretazione della mano libera di una mente creativa, capace di esprimersi in modo unico su di una tela che ha la forma di un piatto. **Questo in sintesi è il lavoro di uno chef, la rock star dei nostri giorni.**

#### COLORTASTE: GUSTO PER L'ARTE

E soltanto questo ha chiesto **Alfonso Catalano**, fotografo nato in svizzera ma di origini campane, ai 14 chef stellati contattati per il **progetto COLORTASTE**.

Personaggi illustrissimi nel panorama della cucina italiana, da **Stefano Baiocco** di Villa Feltrinelli (1 stella michelin), a **Moreno Cedroni** del ristorante Madonnina del Pescatore (2 stelle michelin), a **Enrico Cerea** del trisstellato Da Vittorio, hanno accettato di scambiare il piatto con una vera tela (un piano traslucido, in verità) e dare libero sfogo alla propria creatività.

Il **risultato** sono le spettacolari foto riportate nel post. Esse mostrano quanto la creatività degli chef sia molto influenzata dalla pittura astratta di inizio 900, una corrente che nasce dalla scelta degli artisti di negare la rappresentazione della realtà per esaltare i propri sentimenti attraverso forme, linee, colori, e (grazie al cibo) odori e sapori.

Grazie a **Michele D'agnano**, designer italianissimo di base qui a New York per la segnalazione.



OSTRICA 2012, ZUPPA DI BURRATA, FUNGHI, GRANITA  
DI MELE VERDE E FIORI DI CAMOMILLA  
chef Anthony Genovese



CARNIOLO DI GAMBERI, BASILICO, DATTERINO  
CONFIT E POLVERE DI CAPPERI  
chef Luisa Valasco



LENO  
Chef Claudio Sadler



UDVO IN RAVIOLI "SAN DOMENICO", CON PARMIGIANO DOLCE, BURRO NOCCIOLA E TARTUFI DI STAGIONE  
Chef Valentino Marcattili



ARCHIVI TAG: ALFONSO CATALANO

SETTEMBRE 2, 2013

Il 5 e 6 settembre due Chef stellati ospiti di "Colortaste. La cucina si fa arte"



Chiude in crescendo con una coppia d'assi "Colortaste. La cucina si fa arte": è infatti atteso a Cortina il 5 settembre **Giancarlo Perbellini**, mentre il 6 sarà la volta di **Aurora Mazzucchelli**. Si avvicina così al suo termine la trasferta ampezzana del progetto di **Alfonso Catalano** che, dal mese di luglio, ha portato tra le Dolomiti gli scatti "artistico-gastronomici" del fotografo milanese, insieme con tanti Chef stellati Michelin.

C'è già grande attesa, giovedì 5 settembre, per l'esibizione di **Giancarlo Perbellini**, pluripremiato Chef due stelle Michelin del ristorante eponimo di **Isola Rizza (Verona)**, qui ospite del ristorante **Al Camin** gestito dallo Chef ampezzano **Fabio Pompanin**. In programma un evento da "tutto esaurito", con un menù creato ad hoc: si parte, come aperitivo, con Battuto di scampo fritto al profumo di lime e Spuma di cipolle, pesto di basilico e olio crudo; seguirà entrée di Vellutata al fieno con mini tirtlan alle ortiche e antipasto con Cestino croccante di pasta fillo con spadellata di verdure e quaglia disossata. Risotto cacio e pepe con scaloppa di foie gras e tartufo nero sarà il primo piatto, seguito dal Maialino croccante e porcini, pane al finocchio e salsa allo zenzero di Perbellini. "Dulcis in fundo", predessert e dessert Millefoglie "strachin".

«Mi sono lasciato coinvolgere molto volentieri nel progetto Colortaste – ha dichiarato lo Chef Perbellini – e in questa speciale trasferta ampezzana che ne corona in qualche modo il percorso, anzi che magari getta le basi per una nuova edizione, dove l'arte e la professionalità possano fondersi di nuovo l'una nell'altra».

Farà seguito il 6 settembre **Aurora Mazzucchelli**, stella Michelin del ristorante **Marconi di Sasso Marconi (Bo)**, che ama definirsi un'autodidatta per passione.

"Colortaste" è un progetto di Cortina Turismo, consorzio turistico di Cortina d'Ampezzo, inserito nel calendario di CORTINAèCULTURA con il patrocinio di Expo Milano 2015 e della Provincia di Milano.

## Chef stellati "pittori" per un giorno

pubblicato il 12 marzo 2013 di Claudio Colombo



*A vari chef stellati il fotografo Alfonso Catalano ha chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica. Le foto sono ora in mostra a Colortaste – La cucina si fa arte.*

In tanti hanno risposto ieri sera all'invito per la vernice della mostra fotografica **"Colortaste – La cucina si fa arte"**, che sino al prossimo 18 marzo occuperà il cortile d'onore di Palazzo Isimbardi a **Milano**. Protagoniste sono le foto del fotografo svizzero di moda **Alfonso Catalano** il quale, folgorato da un casuale incontro con lo chef Alfonso Iaccarino, ha provato tre anni fa un'irresistibile attrazione per le creazioni di alta cucina. Da qui l'idea e l'avvio di uno speciale progetto: chiedere a **quattordici grandi chef stellati** italiani di trasformare le loro creazioni in opere, le loro ricette in quadri, dove gli ingredienti diventano pure colore da interpretare su una "tela" trasparente. Fonte d'ispirazione per queste composizioni protagoniste a

Colortaste – La cucina si fa arte è la **pittura astratta del '900**, quella di Mirò, Pollock, Kandinsky, che gli chef hanno reinventato servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizzano per realizzare le proprie ricette. La costruzione del set fotografico diventa parte integrante dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse. La mostra delle fotografie di Alfonso Catalano, curata da **Paola Riccardi**, ha anche un fine benefico perché il ricavato della vendita delle opere sarà destinato a favore della onlus **Pane Quotidiano**. *Gli chef stellati protagonisti di Colortaste – La cucina si fa arte:* Stefano Baiocco / Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS) – Moreno Cedroni / Ristorante Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN) – Enrico Cerea / Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG) – Igles Corelli / Ristorante Atman, Pescia (PT) – Anthony Genovese / Ristorante Il Pagliaccio, Roma – Antonio Guida / Ristorante Il Pellicano, Porto Ercole (GR) – Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino / Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (NA) – Valentino Marcattili / Ristorante San Domenico, Imola (BO) – Aurora Mazzucchelli / Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO) – Norbert Niederkofler / Ristorante St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ) – Giancarlo Perbellini / Ristorante Perbellini, Isola Rizza (VR) – Valeria Piccini / Ristorante Da Caino, Montemerano (GR) – Claudio Sadler / Ristorante Sadler, Milano – Luisa Valazza / Ristorante Al Sorriso, Soriso (NO). [www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)

Colortaste: la cucina si fa arte nelle fotograf...



[Gallery not found]

Tags: [Alfonso Catalano](#), [Colortaste - La cucina si fa arte](#), [grandi chef](#), [MILANO](#), [mostra fotografica](#), [Pane Quotidiano onlus](#)



# FOOD & BEVERAGE

## L'arte degli chef

Posted by **Redazione**

L'arte degli chef stellati e chef stellati per l'arte. Questo il tema di **Colortaste – La cucina si fa arte**, la mostra fotografica di **Alfonso Catalano** a cura di Paola Riccardi con il coordinamento Marco Ferri (dall'11 al 18 marzo, Palazzo Isimbardi, corso Monforte 35 a Milano).

Catalano ha fatto tappa di cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale, da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano.

L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un

"catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche.



IMMAGINE DI ZUCCA CON SALIZADA E SALSA DI PISTACCHIO  
chef Stefano Baiocco al Grand Hotel Villa Feltrinelli

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da **14 chef stellati Michelin** e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei cuochi. Curiosa anche la scelta degli chef: a ognuno è stato chiesto di fare il nome di un collega da far rientrare nella rosa dei prescelti così ad esempio Chicco Cerea del Da Vittorio di Brusaporto (Bg) ha segnalato Moreno Cedroni del Madonnina del Pescatore di Senigallia e così via.

### Gli Chef

**Stefano Baiocco**

Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS)

1 stella Michelin

**Moreno Cedroni**

Ristorante Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN)

2 stelle Michelin

**Enrico Cerea**

Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG)

3 Stelle Michelin

**Igles Corelli**

Ristorante Atman, Pesca (PT)

2 stelle Michelin

**Anthony Genovese**

Ristorante Il Pagliaccio, Roma

2 stelle Michelin

**Antonio Guida**

Ristorante Il Pellicano, Porto Ercole (GR)

2 stelle Michelin

**Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino**

Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (NA)

2 stelle Michelin

**Valentino Marcattili**

Ristorante San Domenico, Imola (BO)

2 stelle Michelin

**Aurora Mazzucchelli**

Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO)

1 stella Michelin

**Norbert Niederkofler**

Ristorante St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ)

2 stelle Michelin

**Giancarlo Perbellini**

Ristorante Perbellini, Isola Rizza (VR)

2 stelle Michelin

**Valeria Piccini**

Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

2 stelle Michelin

**Claudio Sadler**

Ristorante Sadler, Milano

2 stelle Michelin

**Luisa Valazza**

Ristorante Al Sorriso, Soriso (NO)

2 stelle Michelin

# HONEST COOKING

The FOOD MAGAZINE

## COLORTASTE, quando gli chef diventano artisti



17



3



2

**Blue ci introduce a Colortaste: quattordici chef stellati diventano artisti, per l'obiettivo del fotografo Alfonso Catalano.**

*Di Blue Gavioli*

Che arte e cucina abbiano un legame, questo è indiscutibile. Nella storia, l'arte ha spesso rappresentato la cucina, chi non conosce l'Arcimboldi o più nel contemporaneo i lavori di artisti come Rirkrit Tiravanija, Daniel Spoerri o la filosofia della cucina futurista. La cucina come la tela è un luogo di passioni dove s'intersecano emozioni, sentimenti e pensieri, dove l'incontro/scontro tra alimenti sposa il colore della tavolozza e dei pennelli che creano particolari nuances emozionali. Nell'arte, come nel cibo, cerchiamo conforto e consolazione, motivazioni e confronti, riscontri e parallelismi, sorpresa e divertimento. Ricerchiamo momenti salvifici che coinvolgano cuore, cervello e pancia.



Perbellini che prepara la sua opera, immagini di Catalano



# HONEST COOKING

The FOOD MAGAZINE

Negli ultimi anni molti chef si sono avvicinati all'arte e ne hanno studiato le modalità, avvicinarsi all'arte eleva qualsiasi disciplina e perché mai non dovrebbe farlo anche con la cucina. Perché non dovrebbe assomigliare a un Picasso o a un Matisse un piatto, o magari a un Kandinsky, a un Franz Marc o a un Capogrossi solo per citarne alcuni. Nasce da qui il progetto **COLORTASTE** di *Alfonso Catalano* che ha compiuto un lungo viaggio fotografico tracciando una mappatura, da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di quattordici chef stellati, tra cui Stefano Baiocco, Moreno Cedroni, Enrico Cerea, Igles Corelli, Anthony Genovese, Aurora Mazzucchelli, Alfonso Iaccarino, Giancarlo Perbellini e molti altri ancora.



Aurora Mazzucchelli mentre dipinge il suo piatto, immagine di Catalano

L'idea è stata quella di sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano trasparente, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un "catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche. La fonte d'ispirazione per le composizioni è stata la pittura astratta del 900' che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. Il cuoco diventa così artista, trascendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo, in un gioco di rimandi in cui il processo di manipolazione degli ingredienti resta determinante.

H O N E S T  
**COOKING**  
*The* FOOD MAGAZINE

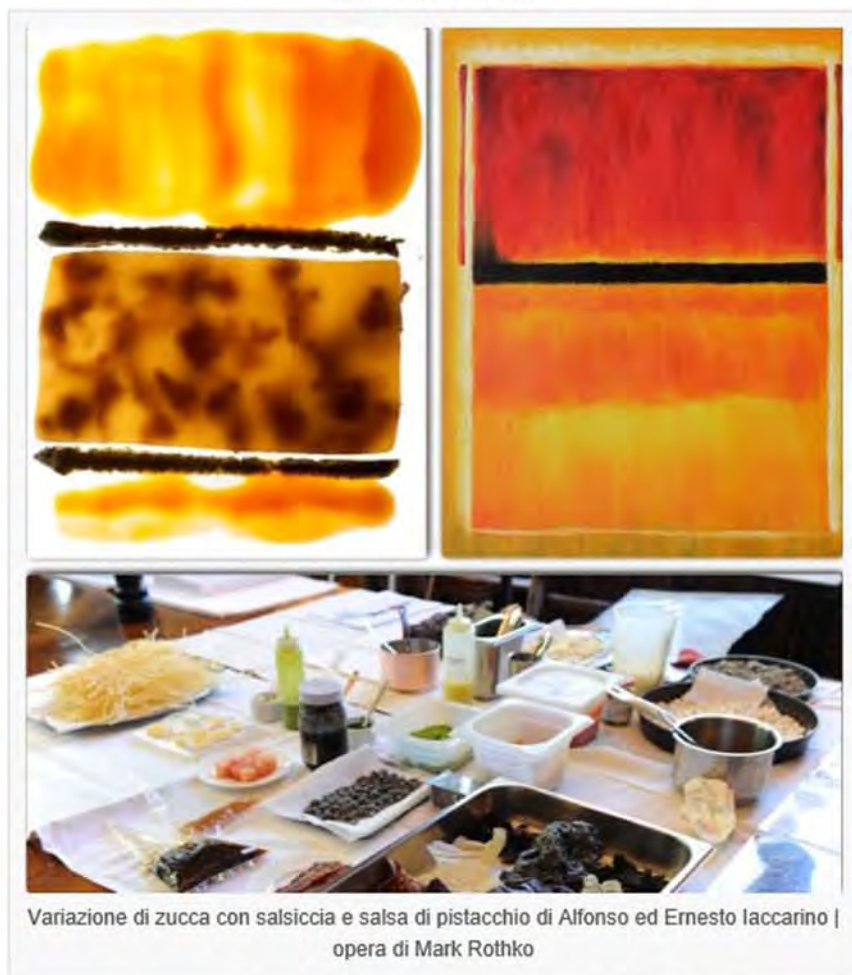


La costruzione del set fotografico di Catalano diventa parte fondamentale dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse utilizzate per comporre l'opera.



# HONEST COOKING

The FOOD MAGAZINE



Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato realizzati dai **14 chef stellati Michelin** e si completa con scatti di *backstage* che raccontano il *making of* del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi. Di particolare interesse le opere/piatto realizzate da Moreno Cedroni, “**Seppia blu**” che a me ricordano i Paintbrush di **Yves Klein** o il “**Gastrostratto n° 1**” di Stefano Baiocco che mi ha fatto pensare a **Arshile Gorky** anche se lo chef afferma di essersi ispirato a un’opera di Tancredi Parmeggiani e aver avuto la sensazione, non creando un piatto vero e proprio ma un quadro, di liberarsi da una prigione, che slegata dal gusto a prodotto qualcosa di visibilmente bello. La “**Variazione di zucca con salsiccia e salsa di pistacchio**” di Alfonso ed Ernesto Iaccarino mi ha fatto ricordare Mark Rothko, il colore intenso, la profondità e l’intensità della visione sentimentale che ipnotizza e lascia increduli. La “**Passeggiata d’Autunno**” di Aurora Mazzucchelli rievoca in me “Proliferazione laterale” di Mario Merz, una cucina piena di natura, foglie, garbusti, ricca di materia presa dalla terra così come nelle opere di Merz. Altri chef, come Sadler si sono rifatti a Capogrossi e Dorazio, mentre Cerea ha preferito l’opera di Franz Marc. Anche questa volta l’arte ha prodotto bellezza, ma sul piatto, e se è vero che *la bellezza salverà il mondo* allora ciò che mi vien da pensare è che gli chef siano i nuovi portavoce di una cucina buona, bella e ispirata all’arte che è e rimane una delle cose che ti cambiano la vita.

HONEST COOKING  
4 marzo 2013

# HONEST COOKING

*The* FOOD MAGAZINE



MOSTRA A PALAZZO ISIMBARDI, MILANO  
11-18 Marzo 2013  
di **Alfonso Catalano**  
a cura di **Paola Riccardi**  
coordinamento **Marco Ferri e Francesca Sironi**



# JASMOLOGY

LOST AND FOUND IN MILAN

## *Alfonso Catalano, Cuisine into art, chefs, 14 michellin stars, famous cuisine*

04/03/2013



Orto e fiume in primavera con salmerino e lumache

chef Norbert Niederkofler

Ristorante St. Hubertus Hotel La Rosa Alpina, Bolzano

2 stelle Michelin

### Related Posts:

- [Cuisine Art: Colortaste](#)
- [NotePad. Shu Pei's Best of China](#)
- [CHEZ GIORGIO, MILAN](#)
- [Hotel Jail Bait!](#)
- [LIVERPOOL'S RACHEL ZOE](#)



## COLORTASTE La cucina si fa arte

Date: March 12, 2013

Author: olivia

Category: Life, Olivia, Taste

Tags: Alfonso e Ernesto Iaccarino, Alfonso Catalano, Anthony Genoveise, Antonio Guida, arte, Aurora Mazzucchelli, Benedetta Parodi, Claudio Sadler, Enrico Cerea, food, fotografia, Giancarlo Perbellini, Igles Corelli, Luisa Valazza, Milano, MorenoCeroni, Norbert Niederkofler, Palazzo Isimbardi, Pane Quotidiano, Stefano Balocco, Valentino Mercatilli, Valeria Piccini

Metti una sera a Milano, all'ora giusta per l'aperitivo, anche se è lunedì, nella cornice aristocratica di **Palazzo Isimbardi**; aggiungi un fotografo blasonato, diluisci il tutto con über-chef stellati q.b., condisci con il pizzico di mondanità della conduttrice pop Benedetta Parodi ed ecco sfornato un evento benefico *à la page*...



**Alfonso Catalano**, conosciuto per la sua inclinazione al reportage, ha chiesto a **quattordici grandi cuochi italiani** di "impiattare" il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è lo specchio del senso artistico di questi maestri che, scegliendo liberamente gli ingredienti, hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche.



Le opere ottenute, ora in mostra, sono in vendita allo scopo di sostenere l'**ONLUS Pane Quotidiano** – storica associazione fondata a Milano nel 1898 da Edoardo Banfi, con lo scopo di distribuire cibo alla popolazione indigente – che oggi distribuisce circa 3000 pasti al giorno, eccedenze alimentari e aiuti, a persone in difficoltà. Pane Quotidiano quest'anno festeggia i 115 anni dalla fondazione, continuando a lavorare alacremente e sempre più capillarmente sul territorio grazie a una fitta schiera di

volontari allo scopo per la quale è nata: non far mai mandare il pane in tavola a nessuno.

Il percorso espositivo di **Colortaste, la cucina si fa arte** si articola in una serie d'immagini di grande formato dedicate alle "tele" ottenute, passando attraverso scatti di backstage che raccontano lo svolgersi del processo creativo e si completa con alcuni ritratti dei protagonisti.

Il risultato è la sublimazione del lavoro del cuoco, di cui si perde la parte quotidiana e materiale, esaltando il puro aspetto immaginativo e giocoso.



**COLORTASTE** "La cucina si fa arte – fotografie di Alfonso Catalano" Palazzo Isimbardi, Corso Monforte 35, Milano

Aperto fino al 18 marzo, dalle 9 alle 18.



Images courtesy **SGP srl**

Dall'alto: Cannolo di gamberi, basilico, datterino confit e polvere di capperi (Luisa Valazza, Al Sorriso); L'orto di Antonio (Antonio Guida, Il Pellicano); Gnocchi di patate farciti di cavolfiore liquido, rapetti, pomodori secchi e noci (Valeria Piccini, Da Caino); Oro e Tabacco sapore toscano (Antonio Guida (Il Pellicano); Passeggiata d'autunno (Aurora Mazzucchelli, Ristorante Marconi); Seppia blu (Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore).







[homepage](#)

[le soste](#)

[news](#)

[i nostri ristoranti](#)

[news](#)

[primo piano](#)

[eventi](#)

[rss](#)

## Cortina: 14 chef in trasferta con Colortaste

**"Colortaste.** La cucina si fa Arte" è il progetto fotografico e gastronomico di Alfonso Catalano che ha immortalato con il suo obiettivo le creazioni di 14 chef italiani ispirate alla pittura astratta del '900 e organizzato una serie di manifestazioni dove accanto alla mostra fotografica sono programmati moltissimi eventi che vedono come protagonisti gli chef i cui lavori sono stati ritratti e la loro cucina. Dal 4 luglio al 6 settembre 2013, 8 dei 14 chef stellati coinvolti nel progetto faranno tappa nella Perla delle Dolomiti dove potranno proporre i loro piatti ospitati da altrettanti ristoranti selezionati e in alcuni rifugi alpini. Gli otto chef sono: **Valentino Marcattilli (San Domenico)**, **Norbert Niederkofler (Rosa Alpina)**, **Giancarlo Perbellini (Perbellini)**, **Claudio Sadler (Sadler)**, Stefano Baiocco (Villa Feltrinelli), Igles Corelli (Locanda della Tamerice), Antonio Guida (Il Pellicano), Aurora Mazzucchelli (Ristorante Marconi). Oltre alla esposizione delle opere fotografiche di cui gli chef sono protagonisti, vi saranno show cooking, cene a quattro mani ed eventi in collaborazione con i resident chef. Queste le location degli eventi: Ristorante Al Camin, Ristorante Al Caminetto, Hotel Ancora, Rifugio Averau, Ristorante Baita Fraina, Ristorante Birdie, Rifugio Col Drusciè, Cristallo Hotel Spa & Golf, Rifugio Lagazuoi, Rifugio Piezza Da Aurelio, Rifugio Scoiattoli, Rosapetra Spa Resort, Ristorante Piè Tofana e il Ristorante Tivoli.

## Piatti cucinati a regola d'arte immortalati dalla fotografia di Alfonso Catalano



MILANO – Negli scatti di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale. L'esposizione **"Colortaste"**, allestita a Milano presso il palazzo Isimbardi, è stata inaugurata l'11 marzo con la partecipazione di Benedetta Parodi, il Presidente della Provincia di Milano e l'Assessore Moda, Eventi, Expo. La mostra sarà visitabile fino al 18 marzo.

**CUCINA E FOTOGRAFIA** – A 14 cuochi italiani è stato chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. Il lavoro è proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani, e la collaborazione di **Honegger Group** per gli allestimenti e dell'agenzia **Omnia Relations per la comunicazione**. Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano – che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti – attraverso la vendita delle opere in mostra che sono disponibili per collezionismo. Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa. L'allestimento è curato da Paola Ricciardi col ordinamento di Marco Ferri.

**IL PERCORSO ESPOSITIVO** – Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi. Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola: a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, e il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa. Sulle immagini Paola Ricciardi, curatrice della mostra, afferma: "E' incredibile quanto in questo lavoro siano presenti l'arte e la pittura del Novecento, che sembrano evocate con sicurezza e cognizione da maestri dell'arte culinaria, anch'essi artisti sublimi. La prima volta che ho scorso queste immagini mi ha colpito proprio la magia di un viaggio visivo nella pittura con riferimenti inequivocabili ai grandi capolavori dell'arte astratta e contemporanea".



**UN VIAGGIO FOTOGRAFICO NELLE CUCINE PIÙ STELLATE D'ITALIA** – Per questo progetto Alfonso Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale. L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano traslucido, come fosse la tela di un quadro. Il risultato è un "catalogo" della capacità pittorica dei cuochi che, artisti della cucina, utilizzando come materia prima il cibo e scegliendo liberamente gli ingredienti hanno saputo creare vere e proprie opere pittoriche. Fonte d'ispirazione per queste composizioni è la pittura astratta del 900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. Il cuoco diventa così artista tout-court, trascendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo, in un significativo gioco di rimandi in cui il processo di manipolazione degli ingredienti resta focale. La tecnica fotografica utilizzata risulta determinante per permettere la trasformazione del piatto in un'installazione artistica, dove la dimensione propriamente culinaria risulta quasi impercettibile. La costruzione del set fotografico diventa parte integrante dell'opera: la "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse. Il progetto fotografico Colortaste è stato anticipato dall'originale "shoot-cooking" – showcooking & live shooting - ospitato all'interno della pasticceria Regina di Quadri di Bologna per Arte Fiera 2013, reso possibile grazie all'ospitalità di Francesco Elmi, nome di punta dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

**GLI CHEF** – A partecipare sono gli **chef** stellati Stefano Baiocco del Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli di Gargnano (BS), Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia (AN), Enrico Cerea del Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG), Igles Corelli del Ristorante Arman di Pescia (PT), Anthony Genovese del Ristorante Il Pagliaccio, Roma, Antonio Guida de Il Pellicano di Porto Ercole (GR), Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino del Ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi (NA), Valentino Marcattilli del Ristorante San Domenico di Imola (BO), Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO), Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (BZ), Giancarlo Perbellini del Ristorante Perbellini di Isola Rizza (VR), Valeria Piccini del Ristorante Da Caino di Montemerano (GR), Claudio Sadler del Ristorante Sadler di Milano e Luisa Valazza del Ristorante Al Sorriso di Soriso (NO).

**IL FOTOGRAFO** – **Alfonso Catalano** nasce in Svizzera, a Brugg, nel 1967. Nel 1991 muove i primi passi come fotografo nella redazione del quotidiano "Il Giornale di Napoli" occupandosi principalmente di cronaca sociale: realizza reportage fotografici legati alla complessa realtà urbana della Campania e del sud Italia, nei quali, denunciando puntualmente le profonde contraddizioni del periodo, vengono affrontati temi delicati come l'emergenza casa, il permanere delle disumane condizioni dei pazienti negli istituti psichiatrici nonostante la legge Basaglia, il disastro ambientale. L'esigenza di migliorarsi e di approfondire le tecniche fotografiche lo porta a Milano, dove completa gli studi diplomandosi in fotografia presso l'istituto Riccardo Bauer. Nella stessa Milano entra a fare parte dello staff dell'agenzia Farabolafoto - oggi archivio storico - diventandone uno dei fotografi di punta, inizia a collaborare con l'editoria periodica e si avvicina al mondo della moda. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61a Mostra del Cinema di Venezia. Nel 2006, dopo un periodo di collaborazione con l'agenzia fotografica La Presse, Alfonso Catalano entra a fare parte del team dell'agenzia SGP di Stefano Guindani di cui tutt'oggi fa parte. Qui mette a frutto le competenze eclettiche acquisite negli anni precedenti, sviluppando una forte inclinazione per il reportage, il ritratto e la fotografia di moda e realizzando servizi fotografici per i maggiori periodici italiani e internazionali e per i brand più prestigiosi del made in Italy.

**LE PAROLE DELLA MADRINA BENEDETTA PARODI** – Benedetta Parodi, madrina della serata, ha dichiarato: "Sono felice di prendere parte a questo progetto che aiuta Pane Quotidiano, un'associazione storica che fin dal secolo scorso distribuisce gli alimenti base alle persone bisognose. Grazie alla fotografia di Alfonso Catalano l'alta cucina diventa davvero un'opera d'arte e si mette al servizio delle persone più bisognose. Un'iniziativa davvero importante a cui sono fiera di partecipare come madrina".

**LA ONLUS PANE QUOTIDIANO** – La **onlus Pane Quotidiano** nasce da una fondazione laica istituita a Milano nel 1898 da Edoardo Banfi con lo scopo di distribuire pasti alla popolazione indigente e denominata Società del Pane Quotidiano, nella fondata convinzione che il pane, come alimento base, non dovesse mancare sulla tavola di nessuno. Nel 1908 la Società del Pane Quotidiano viene iscritta nella Gazzetta Ufficiale tra gli Istituti di pubblica assistenza (IPAB). Quest'anno festeggia i 115 anni dalla fondazione, continuando a lavorare alacremente e sempre più capillarmente sul territorio grazie a una fitta schiera di volontari allo scopo per la quale è nata. Pane Quotidiano distribuisce oggi circa 3000 pasti al giorno, eccedenze alimentari e aiuti, a persone in serie difficoltà.

**15 marzo 2013**



## LUUK MAGAZINE

Colorstaste: il fotografo Alfonso Catalano trasforma la cucina in arte



Quattordici chef stellati Michelin e una serie di capolavori artistici il cui elemento principale è il cibo, anche se, a guardare le fotografie esposte a Palazzo Isimbardi, sembra di essere di fronte a quadri di arte astratta.

La scelta è stata affidata proprio agli chef: ogni cuoco ha segnalato un collega in modo da ottenere una rete che si estendesse su tutto il territorio italiano.

Sempre agli chef è stato chiesto di creare i propri piatti con ingredienti utilizzati quotidianamente nella propria cucina e di disporli su un piano traslucido; il fotografo Alfonso Catalano ha poi pensato al resto, trasformando la composizione in una vera e propria opera d'arte.

L'esposizione, inaugurata l'11 Marzo mostra, oltre alle immagini del fotografo Catalano, una serie di scatti di backstage che raccontano al pubblico il percorso compiuto e che ritraggono gli chef durante la mise en place.

All'inaugurazione sono presenti l'Assessore Silvia Garnero, il Presidente della Provincia di Milano Guido Podestà e Benedetta Parodi, madrina dell'evento.

Cibo, Arte e Beneficenza: gli scatti sono infatti messi in vendita e il ricavato verrà interamente devoluto all'associazione Pane Quotidiano che distribuisce pasti ogni giorno per coloro che ne hanno più bisogno.

Colorstaste è un esempio di come Milano soprattutto, ma in generale l'Italia, si stia muovendo verso l'EXPO 2015, il cui tema sarà l'educazione all'alimentazione.

Un'Italia che vuole ribadire al mondo che le sue tradizioni culinarie sono capaci di stupire e affascinare in molteplici forme.

Perché non avere nel proprio salotto accanto a un quadro d'autore, un Sadler (autore dell'opera *Legno*) o un Cedroni (autore de *La seppia blu*)?

Vanessa Gualtieri

*Vanessa ha due grandi passioni: l'architettura e la cucina. La prima è il percorso di una vita, il sogno nel cassetto. La seconda una gioia che si rinnova ogni giorno.*

*In questa rubrica propone news e curiosità che riguardano il mondo della cucina, con uno sguardo rivolto alle nuove tendenze.*



## “COLORTASTE”

Scritto da *Tiffanv hv Masha Sirago* // 15 marzo 2013 // 0 Commenti



Mondanità a Palazzo Isimbardi a Milano per promuovere “la cucina che si fa arte”, attraverso la fotografia di Alfonso Catalano e il suo incontro con 14 grandi chef di livello internazionale nonché la partecipazione di Benedetta Parodi, “cuoca” televisiva.

“Colortaste” è in esposizione dall’11 al 18 marzo 2013 nel Cortile d’onore e curata da Paola Riccardi, una mostra che si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori “pittorici” realizzati dai 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che rappresentano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi. Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi: a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa.

Con il Patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompè e Stefano Guindani, la collaborazione di Honegger Group per gli allestimenti e dell’agenzia Omnia Relations per la comunicazione, lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano – che quest’anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti – attraverso la vendita delle opere in mostra. Il ricavato delle vendite viene interamente devoluto all’organizzazione stessa.

Stefano Baiocco, Moreno Cedroni, Enrico Cerea, Igles Corelli, Anthony Genovese, Antonio Guida, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Valentino Marcattili, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini, Valeria Piccini, Claudio Sadler, Luisa Valazza sono gli chef che hanno disposto “ad arte” su un piatto traslucido, come fosse la tela di un quadro, la loro materia prima che è il cibo, per poi essere pronto per essere fotografato. Fonte di ispirazione per le composizioni è stata la pittura astratta del 900. La tecnica fotografica utilizzata da Alfonso Catalano ha trasformato il piatto in un’installazione artistica, dove la dimensione propriamente culinaria risulta quasi impercettibile. La costruzione del set fotografico è parte integrante dell’opera: la “tela” è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

A innaffiare l’evento di inaugurazione sono state i proseccchi e i superlativi vini spumanti dell’Azienda “Faotto-Bottignolo”, “bollicine” offerte dal sommelier veneziano Roberto Longhin proprio all’ora del classico aperitivo “happy hours” e nel freddo cortile del Palazzo Isimbardi di un giorno di marzo non ancora “versato” alla primavera. Tante altre bottiglie dell’azienda “Astoria” e “Amaretto di Saronno” han fatto la loro bella presenza ricordando quelle del grande pittore solitario Morandi.

(scritto da Masha Sirago, mashasirago@tiscali.it)

“Colortaste” La cucina si fa arte

Palazzo Isimbardi, Cortile d’onore

Corso Monforte 35, Milano

[www.colortaste.com](http://www.colortaste.com)





HOME / EVENTI / EVENTI

**Colortaste: cibo, gusto e colore**

## COLORTASTE

FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO

Più di 100 persone venerdì 5 luglio all'inaugurazione di Colortaste. Grande l'interesse per l'estate gastronomica di Colortaste e per il vernissage della mostra fotografica di **Alfonso Catalano**, che ha aperto il ricco calendario di 15 eventi enogastronomici che punteggeranno la lunga e



vivace estate della Regina delle Dolomiti. Fra gli eventi anche una serata con il noto chef **Carlo Sadler**.

«La manifestazione coinvolge 14 realtà locali in un unico progetto di portata nazionale - ha spiegato il Presidente di Cortina Turismo, l'Ingegnere **Stefano Illing** - parliamo di



un'opportunità che offre notevole visibilità alle eccellenze e alle peculiarità del territorio. È una grande soddisfazione constatare l'entusiasmo con cui l'iniziativa è stata colta dai ristoratori di Cortina. L'interesse manifestato, la risposta degli chef stellati Colortaste e la presenza di Alfonso Catalano che ci onorano molto».

**"Colortaste. La cucina si fa Arte"**

Ritornando alla mostra fotografica, il fotografo Alfonso Catalano ha collaborato con gli chef italiani per creare una mostra fotografica dedicata al cibo particolarissima: il progetto "Colortaste. La cucina si fa Arte" è un percorso espositivo che si compone di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati dagli chef a cui si aggiungono gli scatti di backstage.



Quello di Alfonso Catalano è stato un viaggio fotografico in Italia da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a



Milano: il risultato è un catalogo della capacità pittorica dei cuochi quali artisti tout-court che trascendono la sfera

gastronomica. La tecnica fotografica utilizzata è determinante per trasformare il piatto in un'installazione artistica, rendendo impercettibile la dimensione propriamente culinaria. La "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

<http://colortaste.com>

09/07/2013



## Cortina attrae con le “pitture” di 8 grandi chef



02.07.2013

Colortaste dal 4 luglio al 6 settembre farà tappa nella città perla delle Dolomiti. Show cooking e cene a più mani in 14 selezionatissimi ristoranti e rifugi

Qui una squadra di grandi nomi della gastronomia, Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattilli, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler, sarà ai fornelli in show cooking e cene in 14 selezionatissimi ristoranti e rifugi.

L'idea è nata, così racconta La Stampa, - dall'inventiva del noto fotografo Alfonso Catalano che ha compiuto un lungo viaggio nei luoghi più suggestivi del nostro Paese non "soltanto" a livello di paesaggi, ma anche di sapori, passando da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, anche dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più famosi a livello internazionale. Questo progetto ha dato il la ad un itinerario fotografico del progetto di Colortaste, grazie all'iniziativa di sollecitare gli chef a creare i loro piatti collocando il cibo su un piano traslucido, come se si trattasse di un quadro. Il risultato così ottenuto è stato un "catalogo" dell'abilità pittorica dei cuochi che, da grandi artisti in cucina, utilizzando come materia prima il cibo e gli ingredienti che più li convincevano e li ispiravano, hanno dato vita a vere e proprie opere di pittura.

Dal 4 luglio al 6 settembre, **Colortaste fa tappa anche a Cortina d'Ampezzo** con 8 dei 14 chef stellati colti dall'obiettivo di Catalano, Stefano Baiocco, Igles Corelli, Antonio Guida, Valentino Marcattilli, Aurora Mazzucchelli, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini e Claudio Sadler. Gli chef saranno ospiti di 14 selezionatissimi ristoranti e dei rifugi, che, oltre a esporre le opere fotografiche di cui sono protagonisti, faranno da location anche per show cooking, cene a quattro mani ed eventi. Cortina si prepara quindi a ospitare i grandi protagonisti della gastronomia nazionale che si esibiranno in collaborazione con i resident chef, a partire da Graziano Prest, stellato Michelin del Ristorante Tivoli e art director del progetto.

CUCINA



## SILVANA GIACOBINI PARLA DEL SUO INCONTRO CON PIER MARIA FERRARIO PRESIDENTE DELLA ONLUS IL "PANE QUOTIDIANO"

Salvatore Viglia on 17 Marzo, 2013 00:21:00 | 457 numero letture



all'inaugurazione della mostra "Colortaste" che coniuga arte e cibo, attraverso l'esposizione delle fotografie di Alfonso Catalano. Il progetto, è stato sostenuto da Gabriella Magnoni Dompè e dal fotografo Stefano Guindani. La madrina del vernissage era Benedetta Parodi.

Nel contesto dell'evento, la Giacobini ha incontrato l'imprenditore Luigi Rossi e Pier Maria Ferrario, Presidente dell'Associazione Onlus no profit il "Pane quotidiano" con sede a Milano in Viale Toscana 28, che le hanno illustrato le attività a scopo benefico. La Onlus ogni giorno distribuisce tremila pasti e aiuti vari alle persone in difficoltà, in forma di pacco alimentare contenente pane, latte, pasta e talvolta, anche capi d'abbigliamento dismessi. Il motto dell'Associazione è "a fianco di chi ha

bisogno" e quest'anno festeggia i 115 anni dalla fondazione. La Giacobini, ha ritenuto importante questo incontro e considera la comunicazione uno dei modi migliori per sostenere la Onlus.

C'è grande attesa per l'uscita del nuovo romanzo di Silvana Giacobini, un giallo tutto all'italiana dal titolo "Il leone di terracotta" (Cairo) ambientato nelle Langhe, in cui si racconta una bellissima storia d'amore sullo sfondo di problemi molto sentiti, come la violenza e le ombre che, spesso coprono i rapporti familiari. Il ritratto della Giacobini, in quarta di copertina, è stato realizzato da Stefano Guindani.

La Giacobini, in occasione della sua partecipazione al Festival Artistico Letterario "Cultura Padova.it" ha ricevuto una prestigiosa targa istituzionale alla carriera come "Scrittrice e signora in rosa del giornalismo italiano". "Cultura Padova.it" è organizzato dal manager Salvo Nugnes, Direttore di Agenzia Promoter, per rendere la cultura accessibile a tutti, con incontri ad ingresso libero che, coinvolgono illustri personaggi, tra cui Margherita Hack, Umberto Veronesi, Corrado Augias, Francesco Alberoni, Vittorio Sgarbi.

## Colortaste by Alfonso Catalano

POSTED ON 2013/03/10 BY ORIENTAL JOURNEY

Just a quick digression from China to Italy.

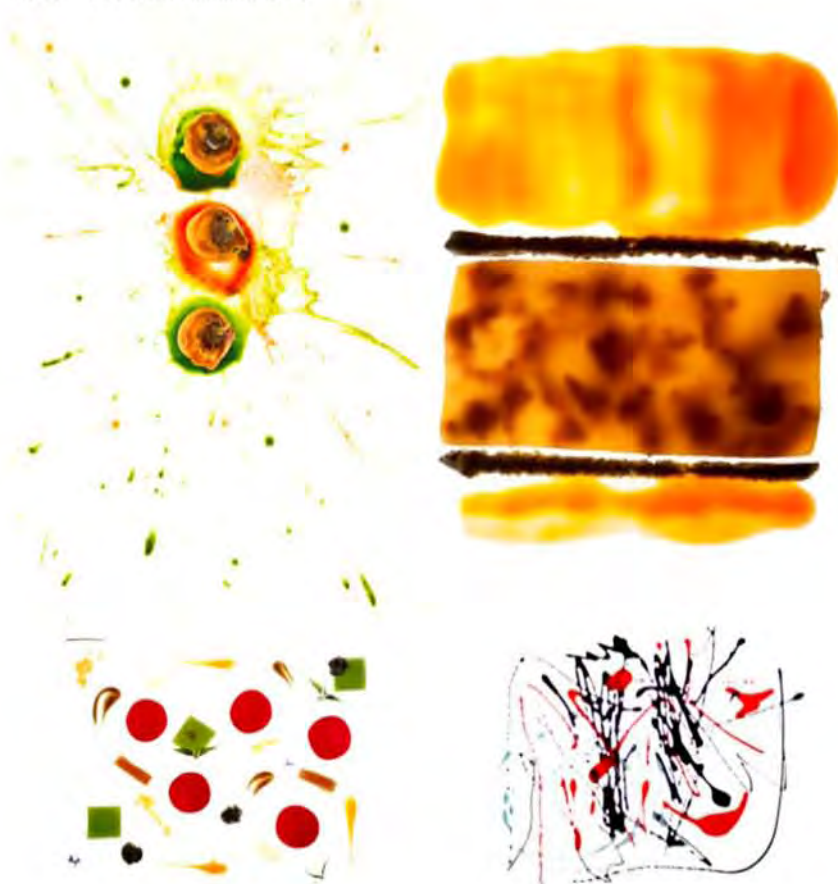
Tomorrow night in Milan at Palazzo Isimbardi the photographer Alfonso Catalano will open his exhibition. This are some of his fabulous pictures. I worked about this exhibition with Alfonso and his excellent team (thanks guys!). Obviously I can not be in Milan tomorrow night, I'm in Shanghai, but I'll think of you.

Good luck, I'm sure That this exhibition will be a success!

Some other words about Catalano's works. Alfonso asked to 14 Michelin Star Chef to realize their recipes as '900's art operas. The pictures that you can see below are the results of this cooperation between chefs and photographer!!!

If you are interested about this topic you can visit the website <http://www.colortaste.com> and, if you are in Milan, you can also visit the exhibition and to take part to the opening tomorrow night. Enjoy the pics!!!

Credit: ©AlfonsoCatalano/SGP



Alfonso Catalano is a fashion photographer based in Milan but in this occasion he worked about food photography. Catalano is represented by SGP photo agency <http://www.sgpitalia.com>



[HOME](#) > [CUCINA](#)

## Gusto per l'arte: l'alta cucina astratta colortaste

Da [Ilovegreen](#)



**Masterchef Italia** si è da poco disastrosamente concluso. La trasmissione sulla nascita dei nuovi mostri della cucina italiana ha fatto appassionare, per il terzo anno di fila, un sempre più ricco gruppo di spettatori al mondo dell'**alta cucina italiana**, rappresentata in tv da Carlo Cracco, Joe Bastianich e Bruno Barbieri.

Infatti, non è da tutti purtroppo potersi permettere di pagare la genialità, la creatività e lo stile (l'arte in buona sostanza), che gli chef stellati forgiavano nelle fucine dei propri ristoranti stellati

**L'Alta Cucina è singolare.** Affonda radici profonde nella tradizione culinaria di una regione o di un paese, ma diventa qualcosa di unico grazie alla reinterpretazione della mano libera di una mente creativa, capace di esprimersi in modo unico su di una tela che ha la forma di un piatto. **Questo in sintesi è il lavoro di uno chef, la rock star dei nostri giorni.**

## COLORTASTE: GUSTO PER L'ARTE

E soltanto questo ha chiesto **Alfonso Catalano**, fotografo nato in svizzera ma di origini campane, ai 14 chef stellati contattati per il **progetto COLORTASTE**.

Personaggi illustrissimi nel panorama della cucina italiana, da **Stefano Baiocco** di Villa Feltrinelli (1 stella michelin), a **Moreno Cedroni** del ristorante Madonnina del Pescatore (2 stelle michelin), a **Enrico Cerea** del tristellato Da Vittorio, hanno accettato di scambiare il piatto con una vera tela (un piano traslucido, in verità) e dare libero sfogo alla propria creatività.

Il risultato sono le spettacolari foto riportate nel post. Esse mostrano quanto la creatività degli chef sia molto influenzata dalla pittura astratta di inizio 900, una corrente che nasce dalla scelta degli artisti di negare la rappresentazione della realtà per esaltare i propri sentimenti attraverso forme, linee, colori, e (grazie al cibo) odori e sapori.

Grazie a Michele D'agnano, designer italianissimo di base qui a **New York** per la segnalazione.



SUFRICA 2012: ZUPPA DI BURRATA, FUNGHI, ORZOTTO DI MELA VERDE E FIORI DI CARNOUILLE  
Chef Anthony Giammarco



LENO  
Chef Claudio Sabatini



CARNOLO DI GARIBOLDI, BASILICO, DATTERINO  
COMI E PRIMAVERA DI CARPINO  
Chef Luisa Valente



OVO IN RAPIDO "SAN DOMENICO", CON SAKHIBIAND DOLCE, BURRO NOCCIOLA E TARTUFI DI STAGIONE  
Chef Valterio Mancattini



## MOSTRE GUSTOSE. Colortaste, la cucina si fa arte

marzo 10, 2013 • News, Retrogusto • Tagged: Alfonso Iaccarino, Colortaste, Milano, Moreno Cedroni, opere chef stellati •

Antonella Petitti



MILANO. Nelle immagini di Alfonso Catalano il rapporto tra cucina e arte si materializza nell'incontro con grandi chef di livello internazionale.

A 14 cuochi italiani Catalano ha chiesto di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente.

Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompè e Stefano Guindani.

Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano – che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti – attraverso la vendita delle opere in mostra, che sono disponibili per collezionismo.

Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

### **COLORTASTE. La cucina si fa arte**

**fotografie** di Alfonso Catalano

**mostra a cura** di Paola Riccardi

**coordinamento** Marco Ferri e Francesca Sironi

**INAUGURAZIONE con la partecipazione** di Benedetta Parodi

**Expo** Silvia Garnero

**Lunedì 11 marzo 2013 ore 18.30**

**Palazzo Isimbardi, Cortile d'onore**

**Corso Monforte 35, Milano**

**la mostra resterà aperta dall'11 al 18 marzo 2013**

**orario continuato 9.00 – 18.00**

### La mostra

Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare una mappa.

### Il progetto

TURISMO

## Cortina, i giapponesi salvano l'estate Italiani in calo, ecco il picnic a km zero

*Se i commercianti faticano a tenere il passo, gli operatori cambiano pelle. I nuovi trend: prodotti locali d'asporto a 15 euro e corsi di orticoltura*

**CORTINA D'AMPEZZO** (Belluno) - L'estate a Cortina parla giapponese. In una stagione turistica in cui latitano gli italiani, sono proprio i visitatori stranieri, in particolare quelli del Sol Levante, a fare la differenza. Li vedi girare lungo Corso Italia, abbigliati da escursionisti doc con pedule ultimo modello e moschettoni, mentre si concedono una foto davanti alla vetrina animalier della boutique Ritz Saddler. L'avvio delle vacanze ha fatto toccare con mano la crisi, per la prima volta, anche agli operatori ampezzani. Dopo il blitz di un anno e mezzo fa dell'Agenzia delle entrate, una ferita ancora aperta per la città, bollata come la «gomorra» delle Dolomiti, il popolo dei vacanzieri ha cambiato volto. Nessun vip per strada e neppure gli ospiti caciaroni e goderecci di un tempo. L'estate sembra essersi fermata ai confini del Po, al massimo lambisce la Toscana. «Abbiamo subito una perdita significativa di turisti che vengono dal Lazio - racconta il presidente di Cortina Turismo, Stefano Illing - meno da Veneto e Lombardia».

**Qualcosa sta cambiando e non si tratta solo** di una contrazione dei giorni di vacanza e del budget. «Nel 2008 l'80% dei nostri ospiti era italiano - conferma - oggi siamo al 60%». Con i giapponesi si è compiuto un miracolo, riuscendo a raddoppiare i pernottamenti, mentre crescono i russi e si consolida la pattuglia tedesca. Nei rifugi, i connazionali della signora Merkel abbondano. «A differenza degli italiani che cancellano all'ultimo momento per il meteo - spiega Fabiano Guerrini, gestore di malga Peziè del Parù, buen retiro dell'ad di Eni Paolo Scaroni - i tedeschi non ci tradiscono». Cortina fa di necessità virtù, adeguando l'immagine al profilo low cost del nuovo turista italiano. E se i commercianti fanno fatica a tenere il passo - poche le shopper in centro, nonostante i saldi - gli operatori cercano di cambiare pelle. Ci è riuscita Ludovica Gaspari, del ristorante Brite de Larieto. Carne, formaggi e salumi sono quelli del suo allevamento, a fianco del locale. Ora debutta con uno spaccio, il Piccolo Brite, per vendere quanto prodotto, ma soprattutto per farlo mangiare. È bastato creare dei tavoli con assi di legno e disseminarli tra l'erba del pendio che circonda il negozio. Al turista viene dato un plaid e un cestino da picnic con varie opzioni gastronomiche: dal salame di camoscio allo speck artigianale, dalla marmellata ai biscottini della nonna, dallo yogurt al pane fatto in casa. Il prezzo? 15 euro a persona, 10 per i bimbi.

**A fiutare il nuovo che avanza** è anche Annette Gottman, la fioraia della città. Nata in Germania, Annette da 17 anni si è trapiantata a Cortina e ha creato un orto in cui coltiva piante officinali e fiori. Ora tiene lezioni mattutine, frequentatissime, ai bambini, in gran parte figli di turisti, a cui insegna a riconoscere le erbe, a cucinare con i fiori, a intrecciare cestini o a prendersi cura di un orto. La crisi diventa una scommessa per crescere, magari guardando a quel che fanno i vicini altoatesini. A raccogliere il guanto della sfida sono stati, tra i primi, i ristoratori. L'occasione è la rassegna gastronomica Colortaste, che quest'estate fa tappa nei locali ampezzani di maggior richiamo, creando gemellaggi ai fornelli con gli chef stellati d'Italia. Messi da parte canederli e casunzei alle rape rosse, Eddy Calzà, patron della Baita Piè Tofana, ha lavorato per una sera fianco a fianco con lo chef bi-stellato Norbert Niederkofler, del S. Hubertus di San Cassiano, dando vita ad un menu innovativo che pesca a piene mani nei prodotti del territorio. «Speriamo che questi sforzi - sottolinea Illing - permettano a Cortina di aggiungere qualche altro locale stellato all'unico che abbiamo ora, il Tivoli». (Ansa)



## Colortaste, la cucina si fa Arte raggiunge Cortina d'Ampezzo

05 Luglio 2013 - 06 Settembre 2013

Venerdì 5 luglio Cortina d'Ampezzo inaugura Colortaste. La cucina si fa Arte. Per due mesi, fino al 6 settembre, il progetto fotografico di Alfonso Catalano sarà ospitato in quattordici ristoranti, hotel e rifugi della conca ampezzana.

Oltre alle opere fotografiche, Colortaste propone un calendario di quindici eventi che vedranno la collaborazione tra i resident chef ampezzani e otto degli chef stellati immortalati dall'obiettivo di Alfonso Catalano.



Nel progetto Colortaste. La cucina si fa Arte, Catalano ha coinvolto quattordici chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del Novecento, facendo disporre ad arte gli ingredienti e i colori su un piano trasparente.

A Colortaste tra gli chef presenti, lo stellato Igles Corelli, collaboratore di Saporie.com, e Claudio Sadler, che saranno protagonisti di degustazioni e cene a quattro mani con gli chef locali.

Di seguito il calendario dettagliato degli eventi:

- venerdì 5 luglio:

inaugurazione con degustazione aperta al pubblico a cura di tutti i resident chef

Ristorante Il Meloncino Al Caminetto, ore 18.00

In collaborazione con: Enoteca Cortina

Info: 0436 4432

-sabato 6 luglio:

cena con lo chef Igles Corelli

opera dello chef in esposizione

Ristorante Il Meloncino Al Caminetto

In collaborazione con: Enoteca Cortina

Info: 0436 4432

- mercoledì 10 luglio:

evento gastronomico in alta quota

opera dello chef Anthony Genovese in esposizione

Rifugio Lagazuoi

Info: 0436 867303

- giovedì 18 luglio:

cena con lo chef Norbert Niederkofler

opera dello chef in esposizione

Ristorante Baita Piè Tofana

Info: 0436 4258

- domenica 21 luglio:

Levata del Sole a Cima Tofana con degustazione accompagnata dallo Champagne G.H. Mumm di Pernod & Ricard: un momento gustoso all'alba, tra natura e bollicine

opera dello chef Moreno Cedroni in esposizione presso il Rifugio Col Drusciè

In collaborazione con: Champagne G.H. Mumm di Pernod & Ricard

Info: 0436 862372 | 338 8694531

- venerdì 26 luglio:

speciale portata ColorTaste

opera della chef Valeria Piccini in esposizione

Ristorante Da Aurelio Rifugio Piazza

Info: 0437 720118

- venerdì 2 agosto:

cena a quattro mani con lo chef Antonio Guida

due opere dello chef in esposizione

Ristorante Baita Fraina

In collaborazione con: Azienda Agricola Ronco Calino Franciacorta DOCG; Tenuta di Fessina Etna DOC Sicilia

Info: 0436 3634

- lunedì 5 agosto:

cena a quattro mani con lo chef Claudio Sadler

opera dello chef in esposizione

Ristorante Tivoli

In collaborazione con: Azienda Agricola Monte Rossa; Azienda Agricola La Tunella; Podere Sapaio

Info: 0436 866400

- giovedì 8 agosto:

cena a quattro mani in Terrazza Viennese con lo chef Valentino Marcattili

opera dello chef in esposizione

Hotel Ancora\*\*\*\*

In collaborazione con: Tenuta Villanova di Farra d'Isonzo

Info: 0436 3261

- lunedì 19 agosto:

artistic-cocktail

due opere degli chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino in esposizione

Grand Hotel Savoia\*\*\*\*\*

Info: 0436 3201

- venerdì 23 agosto:

cena con lo chef Stefano Baiocco

due opere dello chef in esposizione

Ristorante Il Campanile

In collaborazione con: Cantine Ferrari

Info: 333 1020638

- sabato 24 agosto:

evento gustoso con il pasticcere Francesco Elmi dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Hotel Cristallo Spa & Golf\*\*\*\*\* Lusso

opera dello chef Enrico Cerea in esposizione

Info: 0436 881111

- mercoledì 28 agosto:

evento gastronomico ispirato all'opera in esposizione della chef Luisa Vallazza

Rifugio Scoiattoli

Info: 333 8146960

- giovedì 5 settembre:

cena a quattro mani con lo chef Giancarlo Perbellini

opera dello chef in esposizione

Ristorante Al Camin

Info: 0436 862010

- venerdì 6 settembre:

cena con la chef Aurora Mazzucchelli

opera della chef in esposizione

Hotel Rosapetra Spa-Resort\*\*\*\*\*

In collaborazione con: Cantina Franca Contea

Info: 0436 869062



15 marzo 2013

## Color Taste

L'arte in cucina



L'arte e la fotografia entrano in cucina con la mostra Color Taste inaugurata nella serata di lunedì 11 marzo a Milano, nell'elegante cornice del Palazzo Isimbardi. Con lo scopo di aiutare l'Associazione Onlus milanese Pane Quotidiano, le fotografie sono in vendita e tutto il ricavato verrà interamente devoluto all'organizzazione. Sono 14 gli chef stellati Michelin invitati dal fotografo Alfonso Catalano a preparare alcuni piatti ispirandosi alla pittura, immaginando una tela sulla quale

dipingere e disporre ad arte gli ingredienti scelti. La mostra diventa così un viaggio fotografico tutto italiano, con tappe nelle cucine dei migliori chef: Stefano Baiocco, Aurora Mazzucchelli, Alfonso ed Ernesto Iaccarino, Claudio Sadler sono solo alcuni degli chef che hanno partecipato al progetto. Il fotografo Catalano è riuscito a stimolare i cuochi, sollecitando la loro fantasia e creatività: il risultato è un photobook con meravigliose opere pittoriche composte da ingredienti della nostra cucina.

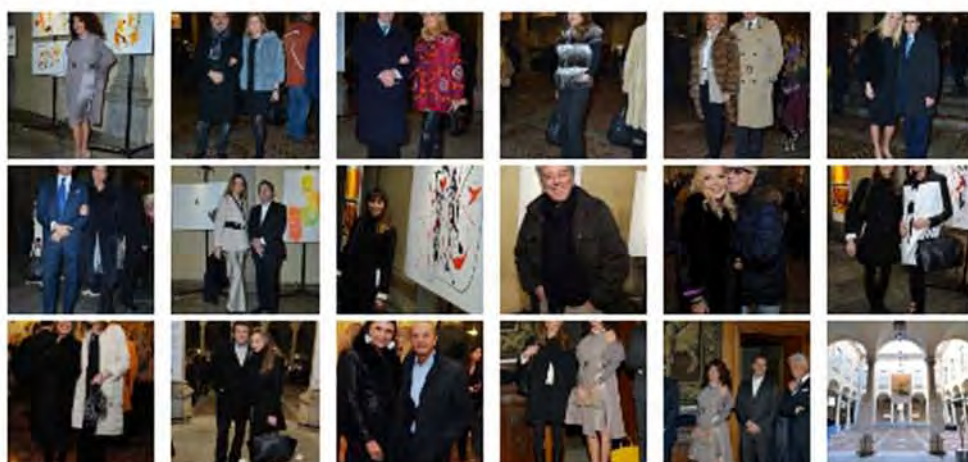
All'inaugurazione ha partecipato anche Benedetta Parodi, madrina della serata, accompagnata dalla sorella Cristina. La presentatrice televisiva si è dichiarata molto "felice di prendere parte a questo progetto" e ha continuato dicendo che "grazie alla fotografia di Catalano l'alta cucina diventa davvero un'opera d'arte e si mette al servizio delle persone bisognose".

### *Palazzo Isimbardi*

Corso Monforte 35, Milano

Tel. (+39) 02. 77406379

Fino al 18 Marzo



# SPARKLING MAGAZINE

FASHION, BEAUTY, LIFESTYLE AND MUCH MORE..!

## COOKING PILLS: LA CUCINA...IN PILLOLE!

8 marzo 2013

### COOKING PILLS: LA CUCINA...IN PILLOLE!

E se la cucina si fa arte? Rubiamo una parte del nome di una mostra di cui parleremo nelle prossime righe per introdurre l'argomento delle nostre pillole di oggi: il connubio tra il cibo e l'arte nelle sue più svariate forme. Buona lettura!

### COLORTASTE. LA CUCINA SI FA ARTE



L'11 Marzo si terrà presso il Palazzo Isimbaldi di Milano l'inaugurazione della mostra "Colortaste. La cucina si fa arte", un progetto fotografico di Alfonso Catalano. Il fotografo ha chiesto a 14 chef stellati di preparare i loro piatti ispirandosi all'arte pittorica, con la creazione di composizioni ottenute disponendo "ad arte" gli ingredienti su una "tela" trasparente. La scelta degli chef è stata fatta tramite un passaparola degli stessi, che hanno suggerito di volta in volta il nome di un collega.





## TRA LE DOLOMITI, LA CUCINA SI FA ARTE A giugno, trasferta ampezzana per "Colortaste"

pubblicato da: Mountain Blog in [Chef e Gourmet.Cult.Mountain Taste](#) — 13 marzo, 2013 @ 12:19 pm



**Colortaste**, La cucina si fa arte arriva a Cortina d'Ampezzo (BL), all'ombra delle **Dolomiti** dopo il taglio di nastro milanese e il lancio bolognese durante Arte Fiera 2013. Una tappa in alta quota per l'originale mostra fotografica di **Alfonso Catalano** che ha coinvolto 14 chef stellati Michelin nella preparazione di piatti ispirati alla pittura astratta del '900, facendo disporre ad arte gli ingredienti – i colori – su un piano – la tela – trasparente.

L'evento inaugura la stagione estiva della Regina delle Dolomiti unendo arte ed enogastronomia, con insoliti quadri da "mangiare con gli occhi". L'appuntamento è a **metà giugno**, quando a Cortina sarà di scena la seconda edizione di **Gusto Cortina**, kermesse wine, food & travel: l'esposizione coinvolgerà l'intero territorio entrando nelle sale dei migliori rifugi e ristoranti ampezzani e sarà un vero e proprio work in progress. Graziano Prest, unico chef stellato Michelin a Cortina, patron del Ristorante Tivoli, sarà immortalato da Catalano grazie a un originale shoot-cooking, che unisce lo showcooking al live

shooting.

Le opere di Alfonso Catalano, dunque, si diffonderanno a valle e in alta quota e saranno la quinta scenografica di un calendario collaterale di show cooking ed eventi off tutti da gustare. Una scelta non casuale, quella della prima tappa di un tour destinato a proseguire.

Cortina, infatti, è da sempre crocevia di tradizioni culturali e gastronomiche, in essa convivono le usanze del Veneto e sapori del Tirolo. Colortaste sarà anche l'occasione per valorizzare l'eccellenza della cucina locale, diversificata – dallo stellato Ristorante Tivoli a ristoranti di grande qualità in pieno centro, a malghe, agriturismo e rifugi d'alta quota – ma sempre di alta qualità. Insomma, un modo gustoso per assaggiare tutto il sapore della montagna.

Il percorso espositivo si compone di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati dagli chef a cui si aggiungono gli scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro, oltre ad alcuni ritratti dei celebri cuochi. Quello di Alfonso Catalano è stato un viaggio fotografico in Italia da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano: il risultato è un catalogo della capacità pittorica dei cuochi quali artisti tout-court che trascendono la sfera gastronomica. La tecnica fotografica utilizzata è determinante per trasformare il piatto in un'installazione artistica, rendendo impercettibile la dimensione propriamente culinaria. La "tela" è costituita da una lastra bianca traslucida retro-illuminata capace di creare suggestivi effetti di trasparenza, in contrasto con i colori accesi degli ingredienti e delle salse.

### Gli Chef

Stefano Baiocco, Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (BS) – 1 stella Michelin

Moreno Cedroni, Ristorante Madonnina del Pescatore, Marzocca di Senigallia (AN) – 2 stelle Michelin

Enrico Cerea, Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG) – 3 Stelle Michelin

Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia (PT) – 2 stelle Michelin

Anthony Genovese, Ristorante Il Pagliaccio, Roma – 2 stelle Michelin

Antonio Guida, Ristorante Il Pellicano, Porto Ercole (GR) – 2 stelle Michelin

Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (NA) – 2 stelle Michelin

Valentino Marcattili, Ristorante San Domenico, Imola (BO) – 2 stelle Michelin

Aurora Mazzucchelli, Ristorante Marconi, Sasso Marconi (BO) – 1 stella Michelin

Norbert Niederkofler, Ristorante St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano in Badia (BZ) – 2 stelle Michelin

Giancarlo Perbellini, Ristorante Perbellini, Isola Rizza (VR) – 2 stelle Michelin

Valeria Piccini, Ristorante Da Caino, Montemerano (GR) – 2 stelle Michelin

Claudio Sadler, Ristorante Sadler, Milano – 2 stelle Michelin

Luisa Valazza, Ristorante Al Sorriso, Soriso (NO) – 2 stelle Michelin

Con la partecipazione di Francesco Elmi, maestro accademico pasticcere del Regina di Quadri, Bologna

# toBE INSIDE LUXURY

HOME MODA BEAUTY STYLE EVENTS & VIP HI-TECH MOTORI NAUTICA VIAGGI

Like 0 +1 3 Tweet 0

Colortaste, la cucina si fa arte

## Chef stellati come artisti



FOTO @ALFONSO CATALANO/SGF

È vero che lo chef è anche un artista? Quante volte abbiamo sentito fare questa domanda ai grandi protagonisti della cucina... Oggi a rispondere a questo quesito è il fotografo Alfonso Catalano, che con il progetto Colortaste trasforma davvero lo chef in artista e il piatto in opera d'arte.

**L'IDEA** – L'idea di partenza è semplice: sollecitare i cuochi a creare i loro piatti lavorando e disponendo il cibo su un piano trasparente, come fosse la tela di un quadro. Perché non farne una mostra? E che mostra sia. Il percorso espositivo si articola in una serie di immagini di grande formato dedicate ai lavori "pittorici" realizzati da 14 chef stellati Michelin e si completa con scatti di backstage che raccontano il making of del lavoro e

alcuni ritratti dei celebri cuochi.

Fonte d'ispirazione: la pittura astratta del '900, che lo chef reinventa servendosi degli stessi ingredienti che quotidianamente utilizza per realizzare le proprie ricette. È qui che il cuoco diventa artista tout-court, trascendendo la sfera gastronomica per appagare il proprio spirito creativo.

**LA SCELTA DEGLI CHEF** – Lontano dagli schemi consueti della guida gastronomica, la scelta degli chef è stata effettuata sulla base del passaparola degli stessi, a ogni cuoco è stato chiesto di segnalare un collega, il fotografo ha potuto così tracciare la sua mappa. Qualche nome? Alfonso Iaccarino, Claudio Sadler, Enrico Cerea, Giancarlo Perbellini, Norbert Niederkopfler, Igles Corelli, Luisa Valazza e molti altri ancora.



FOTO @ALFONSO CATALANO/SGF

**UN NOBILE SCOPO** – Lo scopo finale della mostra è quello di sostenere la onlus milanese Pane Quotidiano che quest'anno raggiunge 115 anni dalla fondazione e che tutti i giorni distribuisce razioni alimentari per i meno abbienti attraverso la vendita delle opere in mostra che sono disponibili per collezionismo. Il ricavato delle vendite verrà interamente devoluto all'organizzazione stessa.

Per questo progetto Alfonso Catalano ha compiuto un lungo viaggio fotografico in Italia: da Roma alla Costiera Amalfitana, da Pistoia a Bolzano, da Senigallia a Milano, passando dalle cucine di oltre una dozzina di chef tra i più noti a livello internazionale.

Il lavoro sarà proposto in mostra a Milano fino al 18 marzo nel cortile d'onore di Palazzo Isimbardi con il patrocinio della Provincia di Milano e di Expo 2015, il sostegno di Gabriella Magnoni Dompé e Stefano Guindani.

Silvia Rossi



13 Marzo 2013

## STILI / milano

### I cuochi pittori di Colortaste.



MILLEFOOLIE "STRACHIN"  
chef Giancarlo Perbellini

Piatti che diventano quadri. E **14 chef stellati** di ogni parte d'Italia che si trasformano in pittori. A **Colortaste** la cucina è un'arte. Si chiama così la mostra-progetto del fotografo **Alfonso Catalano**, nella corte di **Palazzo Isimbardi** a **Milano** fino al **18 marzo**.

Ogni chef, ispirandosi liberamente all'arte del '900, ha lavorato disponendo il cibo su un piano traslucido e retroilluminato, come se fosse la tela di un quadro. Alfonso Catalano ha poi fotografato le composizioni. Il risultato: una serie di opere che hanno il sapore dell'arte contemporanea.

Da **Seppia blu** di **Moreno Cedroni**, raffinata e dadaista, all'effetto Pollock di **Variazioni di zucca e Fiori di rosmarino**, creati da **Alfonso e Ernesto Iaccarino**. Fino al collage vegetale **Orto**, di **Antonio Guida**, e al materico **Legno** di **Claudio Sadler**. In mostra anche le immagini del **backstage**. Il ricavato dalla vendita delle opere sarà devoluto alla onlus Pane Quotidiano.

**Colortaste**. Corso Monforte 35, Milano. Dall'11 fino al 18 marzo, orario continuato 09:00 – 17:00.



SEPPIA BLU  
chef Moreno Cedroni



VARIAZIONE DI ZUCCA CON SALSICCIA E SALSA DI PISTACCHIO  
chef Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino



FIORI DI ROSMARINO, NERO DI SEPPIA ED AMARENE  
chef Alfonso Iaccarino ed Ernesto Iaccarino



L'ORTO DI ANTONIO  
chef Antonio Guida



LEBNO  
Chef Claudio Sallier





HA  
H  
G  
N  
A  
H  
S



产品  
设计

New Western Cuisine



ISSUE 108 June 2014



ISSN 1672-9137



30

9 771672 913301

Culinary Innovation  
美食创新





Cover:  
Culinary Innovation  
Photo by Alfonso Catalano

Born in Switzerland, Alfonso Catalano started as photographer covering social news and harsh urban reality in Campania, Italy. He graduated at Riccardo Bauer Institute in Milan and worked with noted press agencies. Currently part of the SGP team by Stefano Guindani, Alfonso won the Movie Star Photography Award at the 61<sup>st</sup> Venice International Film Festival.

The cover photo is part of Alfonso's COLORTASTE Photo exhibition curated by Marco Ferri set from June 3 to July 3, 2014 at Shanghai Italian Center.

## 产品设计 *New Western Cuisine*

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| 主管单位              | 经济日报社                                     |
| Supervisory Board | The Economic Daily                        |
| 主办单位              | 证券日报社                                     |
| Organizer         | Securities Daily                          |
| 编辑单位              | 《产品设计》编辑部                                 |
| Editorial Board   | Product Design Press Editorial Department |
| 运营单位              | 《产品设计》杂志社有限公司                             |
| Operations        | Product Design Publication Company Ltd.   |

总编社长 President/Director General  
出版人 Publisher  
执行主编 Editor-in-Chief

钱竹 Zhu Qian  
黄正全 Donald Uy  
徐正纲 Richard Xu

### 编辑部 Editorial Department

编辑主任 Managing Editor  
高级编辑 Sr. Editor  
专栏作者 Food Columnist  
专栏作者 Food Columnist  
专栏作者 Food Columnist  
酒专栏作者 Wine Columnist  
酒专栏作者及顾问 Wine Columnist & Consultant  
撰稿人 Contributing Wine Columnist  
撰稿人 Contributing Wine Columnist  
撰稿人 Contributing Food Columnist  
撰稿人 Contributing Food Columnist

周玲 Doreen Zhou  
郭庆 Serena Guo  
Jane Ram  
徐龙 Xu Long  
Jennifer McClelland  
Fred Tibbitts, Jr.  
Nicolas Carre  
Tersina Shieh  
Frank Kämmer  
Robert Oliver  
Magandeep Singh

### 设计部 Visual Design Department

美术编辑 Layout & Art Designer  
特约摄影师 Contributing Photographer & Design Consultant  
特约摄影师 Contributing Photographer

路遥 Lawrence Lu  
Geoff Lung  
周道 Joe Zhou

### 广告及活动策划部 Advertising, Promotions & Events Department

北京总部 Beijing Head Office

|                                                     |                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------|
| 运营销售总监 Director of Operations & Sales               | 张勇 Hans Zhang   |
| 区域市场及活动策划总监 Regional Director of Marketing & Events | 梁微 Winnie Liang |
| 国际关系总监 Director of International Affairs            | 陈拾翠 Shicui Chen |
| 客户及电子商务专员 Account Officer & Internet Specialist     | 曹书琴 Anita Cao   |
| 发行订阅经理 Manager for Distribution & Subscription      | 刘童 Tony Liu     |
| 项目经理 Manager for Special Projects                   | 朴书贤 Timmy Park  |

上海办事处 Shanghai Office

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| 市场及活动策划经理 Manager for Marketing & Events   | 张赫 Edward Zhang |
| 销售及客户经理 Sales & Customer Relations Manager | 王萍 Yukie Wang   |

广州办事处 Guangzhou Office

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| 市场销售经理 Marketing & Sales Manager | 王碧玉 Becky Wang |
|----------------------------------|----------------|

《产品设计 新西餐》杂志为月刊  
定价 RMB 25/期per issue; 全年RMB 300/per annum (12mons.月)  
USD 5/per issue; USD 60/annum(12mons.月)

国际统一刊号 ISSN 1672-9137  
国内统一刊号 CN 11-5291/T5

传真订阅 电话订阅 付款方式 全国各邮政局均可  
Contact 联系人: 张勇Hans +86 10 5979 8083 +86 13811609337

地址: 北京市朝阳区日坛路6号新族大厦附楼309室 邮编 100020  
Room 309 Sunjoy Mansion Annex Buiding, No.6 Ritan Road,Chaoyang District, Beijing 100020  
[www.chinanwc.com](http://www.chinanwc.com) [weibo.com/newwc](http://weibo.com/newwc)

社址Publishing House:  
北京市西城区阜外大街34号干3号楼5层 邮编 100832

北京办事处 Beijing Office:

北京市朝阳区日坛路6号新族大厦附楼309室  
邮编 100020

总机: +86 10 59798083 传真: +86 10 59798083 转 8005

广告热线: +86 10 59798083-8004

上海办事处 Shanghai Office:

上海市徐汇区宜山路408弄13号1层102室 邮编 200030  
电话/传真: +86 21 6464 1788

广州办事处 Guangzhou Office:

电话: +86 13711770382 传真: +86 20 8454 6815





# 食

Epicure 06

人与食物的美好关系

## 颂雅风

SONG YA FENG THAT'S ART

2014.7

姜武  
炖好一锅美味的成就感

寻味  
巴黎X上海  
面包双城记

云南日与夜

原产地  
在高邮腌一枚咸鸭蛋

昆明·墨江·红河·蒙自·弥勒·建水·食物纪行



ISSN 2095-3208



定价: 15 元





摄影：顾名思

Alfonso 之前的合作厨师都在意大利本土。这次在上海，他邀请了上海 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA 餐厅的执行主厨 Riccardo La Perna 共同完成创作。在他的摄影助理，同时也是本次展览策展人的 Marco Ferri 陪伴下，Alfonso 先生接受了《悦食 Epicure》的采访。

## Alfonso Catalano × 悦食 Epicure 烹饪艺术的影像之旅

2014 年 6 月，意大利摄影师 Alfonso Catalano 的「色·味」原创摄影展在上海意大利中心举办为期一个月的展览。摄影师将食材与烹饪化为颜料与造型，邀请意大利米其林主厨餐厅共同完成一次味觉与视觉的跨界之旅。

文：金莹

**悦食 Epicure**：把一道菜变成一幅艺术作品，怎么会想到用这种方式表现食物？这个展览的艺术灵感来自哪里？

**Alfonso**：我有很多厨师朋友，但我同时又是一名时尚摄影师，为意大利的许多名人拍摄摄影作品。大概是四五年前，有一次我和一名米其林餐厅厨师交流的时候突然有了这个想法。那天他的厨房摆满了各种食材，有半成品也有已经处理完毕的，一叠叠、一堆堆，五颜六色。我突然觉得，眼前的场景非常富有艺术性。如果你把厨房里的那些锅子、炉灶、刀，以及闹哄哄的声音去掉，这里简直就是一间优雅的画室。厨师就是画家，而颜料和拼贴的内容就是食材本身。也是通过这次机会，我发现了食物的另一面和厨师的另一面。厨师们好像比我更兴奋，他们觉得我把他们从厨房里解放了出来，哈哈。

**悦食 Epicure**：你和厨师是怎样合作的？会不会有人认为这些作品其实都是厨师完成的，而你只是把它们记录下来而已？

**Alfonso**：我和厨师的合作方式是这样的——我想到了这样一个表现食物的创意，然后我去邀请厨师来和我共同完成创作。通常在拍摄前好几天，我们会就这次创作进行一次长时间的讨论。我们会一起讨论这次的主题，如何完成，技术上的困难如何克服，他们会咨询我

之前拍摄时的一些经验，包括对食材处理后的效果等等。在拍摄前一天，我们又会讨论一次，这一次还会带着一些食材做一些尝试，看看是否需要修正。然后在拍摄当天，我们还将就细节进行最后一次磨合。总的来说，这是一个一边创作一边讨论的模式，最后呈现出来的样子需要我们两个人共同认可。在这个过程中，我会用照相机记录下厨师创作的每一个阶段的细节，但最重要的一幅作品当然是在最后。厨师进行创作的料理台是一张特别定制的桌子，它的表面特别光滑，颜色是有点半透明的白色。因为一般的食物摄影作品都需要把摄影灯架在食物上方，但我的灯是放在桌子底下的。这样打出来的光穿透过桌子会赋予食材最好的效果，呈现出完全不同的一面。

**悦食 Epicure**：你怎样选择合作的厨师呢？

**Alfonso**：之前在意大利时，我只选择米其林餐厅的厨师，因为他们通常都代表着一种经由认可的专业水准。这次在上海和 Riccardo La Perna 合作也是因为他曾经在意大利的米其林餐厅担任过主厨的职务。这个展览最有意思的地方在于，我们拍摄、创作的每一幅作品都是由一道真正的菜变过来的，每一道菜都有自己的食谱，规定着这道菜必须要用





#### TRACCE DI CAPONATA

##### Caponata 的印记

Chef Riccardo La Perna - 8½ Otto e Mezzo  
Bombana Shanghai



#### Antonio's Garden

##### 安东尼奥的菜园

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



#### Blue Cuttlefish

##### 蓝色乌贼

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

到的食材。所以，创作本身并不是完全的天马行空，它是在有限范围内的一场对于食物的探索。我们只是通过改变食物的材质、结构、样貌，来探索食物的另一面。这次我和 Riccardo 合作的作品名为“Caponata 的印记”。Caponata 是西西里的一道传统菜肴“炖杂菜”，用包括红椒、黄椒、茄子、西芹等各种蔬菜炖炒而成，有点类似于意大利版的“普罗旺斯蔬菜杂烩 Ratatouille”。我们把这些蔬菜打成汁，让它们变得像颜料一样黏稠，但同时又保留自己的颜色。最后的作品非常美丽，而且纤细，但同时它也是一道菜，只是它是一道平面的菜，哈哈。

**悦食 Epicure**：你之前合作的厨师都是意大利人，有没有想过以后将这个范围扩大到全世界？

**Alfonso**：是的，我也在考虑这种可能。

我想把食材的范围包括合作厨师的范围延展到亚洲。这是非常有意思的过程，因为每个地方的食物的样子都不一样。而对于新的食材的探索，不但是厨师们有意去了解的事，也是我非常有兴趣去探索的。食物的世界就像宇宙，可以穷尽一生去了解。而且对于我们意大利人来说，食物在生活中是非常重要的。我们相信，吃得好不仅是生理上的需求，也事关思维、意志这些精神层面的东西。这点好像和中国人挺像的。明年的米兰世博会主题就是食物，这非常有意思。

**悦食 Epicure**：你拍摄了那么多食物和菜肴，能和我们分享下你最爱的一道菜是什么吗？

**Alfonso**：一道南意的传统菜 Pancotto，是用很干的面包做成的一道汤。我的摄影作品大概会让人联想起那些时髦的分子料理，但我最爱的菜还是很传统很简单但同

时也很温暖的妈妈菜。是的。

**悦食 Epicure**：和你合作的厨师是怎么看待这项作品的？他们的态度如何？

**Alfonso**：大部分米其林餐厅的厨师平时都是厨房的最高统治者，没有人敢违抗他们的命令。大部分厨房的气氛也是很紧张的，因为你永远不知道下一秒会发生什么突发状况，要把食物维持在一个稳定的高水准需要坚强的神经。正因为如此，和我合作的所有厨师们都非常喜欢这项作品。因为在这里，他们从一个神经紧绷的管理者变成了一名艺术家。艺术只有在放松状态下才能够呈现最好的效果。当然，这个过程也不是随心所欲的，我也会控制其中的完成度。以我的经验，他们的第二次尝试往往比一开始的想法更好，这也符合创作的规律。⑥





# ELLE 世界时尚之苑

www.ellechina.com

NO.15 AUGUST 2014

7月5日出版  
优惠价10元

高圆圆  
我的专属  
火星男

90后  
决定早婚

**SEX特辑**

多久上床到床上多久  
特殊时期性感急救

海边  
性感指南

如何睡好美容觉

**480<sup>+</sup>**  
大胆尝试

肌肤色  
层叠珠宝  
悬垂式潮流  
新派定制

全新泳装  
盛夏大集合

**SEXY  
MOMENTS**  
亲密说爱

ISSN 1006-1169



9 771006 116149

1.50

邮发代号: 4-525 定价: 人民币20元(优惠价人民币10元, 港币12元) 本刊与上海译文出版社与美国赫斯特出版公司版权合作





### 穿龙袍的芭比娃娃

芭比娃娃以2010年范冰冰亮相戛纳电影节红毯时的龙袍造型为灵感，创作了范冰冰珍藏版芭比娃娃，与标志性的“罗马假日”造型的奥黛丽·赫本、束身红裙与烈焰红唇形象的玛丽莲·梦露等名人娃娃一起，登上芭比全球名人堂。上海港汇恒隆广场则是“龙袍娃娃”的全球首售地，并带来中国最大型芭比娃娃特展，展出自1959年以来典藏的芭比共251款。

### 洞悉世界

在日前开幕的2014汇丰财富论坛上，汇丰隆重揭幕了全新卓越理财及财富管理理念——洞悉世界，更洞悉您，把适合您的机会展现给您。汇丰银行大中华区首席经济学家屈宏斌与到会嘉宾一同分享了国内外经济形势，深入探讨人民币国际化所带来的全球投资及财富管理机遇。携程网联合创始人梁建章先生和著名导演王小帅先生也应邀出席了论坛。

### 千人围观“分手”

由邓超、俞白眉执导，邓超、杨幂主演的电影《分手大师》全国公映前，片方在上海举行了千人点映活动及电影主题音乐发布会。主创邓超、俞白眉，主题曲演唱者周笔畅、羽泉出席了发布会。观影过程中爆笑不断，观众纷纷被邓超贱气“洗脑”。在观影结束后的主题音乐发布会上众人更上演论“贱”大戏，邓超的演唱、胡海泉的热舞、笔笔邓超的比舞等让全场为之沸腾。



### 色·味

“色·味”展是烹饪与抽象艺术交织的影像大赏：意大利摄影师Alfonso Catalano邀请多位米其林主厨以透明发光的桌面为背景，演绎出他们各自食谱的特殊版本，其中也包括上海知名意大利餐厅8½ Otto e Mezzo BOMBANA的执行主厨Riccardo La Perna的创作。上海意大利文化处携手2015年米兰世博会和S.Pellegrino圣培露，将“色·味”原创摄影展带到了上海环球金融中心。

### 成都新地标

下半年即将开幕的成都瑞吉酒店高29层，距天府广场和春熙路高端购物区仅数步之遥，将提供279间宽敞客房和套房。带来久负盛名的瑞吉管家服务之外，成都瑞吉也将用六家风格独特的餐厅和酒廊向这座城市的美食传统致敬：全天候餐厅“秀”、川粤菜中餐馆宴庭、设有四间私人包厢的云府餐厅、成都唯一的葡萄酒酒吧品酒阁、户外空中酒吧云端27和瑞吉标志性酒廊闲逸廊等。



### 米奇风靡

迪士尼诞辰90周年之际，设计师王杨携手迪士尼，结合上海、北京、东京以及台北这四座亚洲大都市，用诙谐夸张的波普风格，重新诠释了米老鼠形象，以时尚的酷玩态度向这位迪士尼最受欢迎的明星致敬（每款产品全球限量999件）。■



### 与子成“悦”

7月26~27日，上海柏悦酒店将举办与子成“悦”婚礼展。从精美礼服到甜美巧克力、雅致花艺到奢华首饰，以及婚礼策划专家的现场咨询，展现众多顶级婚礼元素。新人当场签订合同还能享受婚礼当日30人免费下午茶、婚房升级以及婚礼菜单9折优惠等多重惊喜。

（预约电话：021-68881234）



社会活力精英的风尚读本 · FASHION+LIFESTYLE+TOPIC+ACT+DIGITAL+

# FASHION WEEKLY

# 风尚志

Ma

品传媒 荣誉出品

第202期 (隔周出版)

14年第12期 (6月23日-7月9日)

场推广价3元



ISSN 1673-7091

## 吴秀波

# “老”是一个特别好的词儿

[TOPIC] [EASY CHIC]

### 把耳朵叫醒 玩转多面马甲

[CULTURE WORLD] [SPECIAL FEATURE]

### 那些无畏的老头儿 青春很残酷 民谣很温柔





可以佩戴的“雕塑艺术”

烹饪艺术的影像之旅



与艺术进行一次深刻对话



与世界级明星们零距离互动

北京 *Beijing*

## 可以佩戴的“雕塑艺术”

Jie Sun和Marta的首饰作品如同一件件神秘的雕塑，设计师在完成了各自的谜面之后，把谜底交给了观者。“天人合一”是两位设计师的共同追求，它是当代首饰视觉语言中的尝试，它们的内涵和可能性使作品成为每个人“可以佩戴的雕塑”。

## 烹饪艺术的影像之旅

Alfonso Catalano让主厨受到艺术运动启发，并以透明发光的桌面为背景，创作出属于他们的特殊版本食谱。当主厨们完成了一道菜品，他便拍摄下来，同时形成一幅抽象艺术的摄影作品。观者的感官得到无限拓展，在一张照片前，甚至能“听见”声音和故事，回忆起停留在记忆中的味道和感觉。Alfonso Catalano的艺术也呈现着典型的意大利式生活文化，用食物和摄影的语言、斑斓的色彩，开启中意两国间的友好沟通。

## Trash & Diamond, 时尚的循环与延续

Trash & Diamond, 这家推崇循环的二手店位于五道口的新店开业了。与第一家店不同的特色是，这里更注重亲民价位的二手衣物。如果说Vintage是对旧物的重新利用和环保理念的延续，那我们应该对所有好的东西一视同仁而不论它的年龄。其实在欧美二手交易店特别常见，大众的接受度也颇高，许多明星模特也都会光顾二手店或买或卖，真正意义上做到了循环和延续。在国内可以接受二手的相对还是小众，但是近年来媒体和明星的曝光效益带动了更多的年轻人加入进来。店内也有不少从名人朋友那里收来的闲置，你也许会看到张驰的西服、彭磊的皮衣。

## 与艺术进行一次深刻对话

北京798尤伦斯艺术中心新一轮展览的三展同时开幕，集中展示艺术家的新作，令人们与艺术进行一次深刻的交流。作为波兰艺术家帕维尔·阿瑟曼在中国的首次介绍性个展，为大家全面呈现其最具代表性的社会性雕塑及相关实践；展览《启思隐居》，呈现来自澳大利亚墨尔本的艺术与设计工作室——启思会[Broached Commissions]的作品；而展览“戴汉志：5000个名字”，则在致敬和纪念这位曾影响中国当代艺术史进程的重要人士，铭刻他对于中国艺术界和其同时代的中国艺术家而言的特殊意义。

## 与世界级明星们零距离互动

全新的北京杜莎夫人蜡像馆地处北京中轴线的前门大街，毗邻天安门广场。这里不仅为中外游客提供了与世界级明星们的零距离互动体验，还融入了北京当地的传统特色，充分体现了中西方文化与现代艺术的完美交融。开幕现场，伴随着幕布的缓缓拉开，刘嘉玲的蜡像展现在众人眼前，传神地还原了一位世界巨星的风范，其逼真程度令众人惊叹不已。手持配包，身着晚礼服，微微扬起的嘴角，无不体现了刘嘉玲的温婉与优雅。除此之外，全新的北京杜莎夫人蜡像馆还将推出众多栩栩如生的名人蜡像，将为游客提供与多个领域的名人们近距离“相遇”的机会，成为北京城又一道靓丽的风景线。



# 伊周

femina

总第 288 期 2014/6/24  
明星风范 轻奢生活

5元

光感发丝打理  
女神范 Get!

90<sup>+</sup>

夏日配饰  
高调百搭  
吸睛必杀

《小时代3.0》

郭采洁

“谢谢你们  
叫我女王”

狠狠唱  
狠狠爱!

珍妮弗·洛佩兹

火辣开幕世界杯

上海国际电影节

400<sup>+</sup>明星

火拼红毯

指尖心机  
和凉鞋最搭的  
6大配色方案

缤纷盛夏  
Hot Accessories

ISSN 1674-3032



www.femina.com.cn  
2014年第24期





色·味 Colortaste

时间: 即日起至7月3日  
地点: 上海意大利中心

## 色味米其林

现在就可以定格米其林的色与味!  
意大利摄影师 Alfonso Catalano 邀请米其林厨师们对他们的食谱按照抽象艺术进行改良, 完美阐释了色与味的双重感觉。“色”唤起了艺术的世界, 而“味”代表了食物的世界, 烹饪艺术得以完美体现。

# 7 ideas

for this week 本周潮流主张

## Dare or Not

### 衣服穿腻了当包背!

纽约时装设计师 Jeremy Scott 以讽刺戏谑当今的时尚流行著称, 自从加入了意大利品牌 Moschino, 贯彻执行的浮夸和玩乐精神, 让品牌拥有了更多的关注和粉丝。即将上市的 2011 早秋系列, 他直接将高贵优雅的套装或摇滚不羁的机车夹克变成了手袋, 将所谓的优雅和不羁营造出了另一种出人意料的讨喜效果。





# 伊周

femina

总第 287 期 2014/6/17  
明星风范 轻奢生活

5元

Hot Jeans  
200

时髦丹宁  
牛仔裤的夏天  
自由混搭

Rising Icon

蕾哈娜  
时尚进化史

变形金刚来袭  
大片这样砸钱  
你造吗?

It Girl

陈燃  
示范街拍潮发

Beauty Tips  
美肌保养课  
断舍离

付辛博  
我是想来红的

李冰冰  
Bingbing

国际女劳模  
开始幻想要个孩子

ISSN 1674-3032



www.femina.com.cn  
2014年第23期



### 世界与你无关

如果说《人生需要揭穿》负责打开你的伤口并把缘由告诉你,《世界与你无关》更像是不提伤口,握住你,给你一点温和力量——在这熙攘的大城对我们这些都市里孤独的人,这有多么难得。同样地,《世界与你无关》不是心灵鸡汤,丁丁张也从不是情感导师。这本书,更像是继《人生需要揭穿》之后,与人生握手言和之后的温暖记录。他的揭穿只是因为心疼你,而《世界与你无关》这10万字狠话则希望提醒痴情者、愚钝者、不快乐者,希望你先珍惜这个世界与我们有关的,希望你先能过得特别好,再去想世界是什么,别人是谁。



## 无规则音乐大趴

曲婉婷继去年推出了个人新专辑《Say The Words 我为你歌唱》在北美巡演后,今夏将带着自己的原创音乐在全国刮起一阵“曲式旋风”。在现场她不仅准备与乐迷们分享作品背后的鲜闻趣事,还将与巡演团队把经典歌曲重新编曲演唱。对于选曲,曲婉婷表示将为中国歌迷们奉献一次不受约束和规则的巡演,玩音乐即兴才能尽兴,所以每场演出将很少会设定具体歌单,很多时候都是在凭感觉凭气氛地与歌迷共同完成每场无规则的音乐 Party。

曲婉婷“我为你歌唱”2014年全国巡演上海站

时间: 6月20日  
地点: 上海大舞台  
票价: ¥680/580/380/280/180



# Calendar

## Femina 乐享生活行事历

### 烹饪艺术的影像之旅

意大利摄影师 Alfonso Catalano 充满激情的色味原创摄影,通过将烹饪塑造成一种抽象艺术,带领你进行一次意大利米其林主厨餐厅之旅。在上海停留的时间里,Alfonso Catalano 会和知名餐厅 8 ½ Otto e Mezzo Bombana 的执行主厨 Riccardo La Perna 一起完成一个创作,作为色味展和中国的一个特殊纽带。

### 色·味摄影展

时间: 即日起至7月3日  
地点: 上海意大利中心



### 征服法兰西美景

米歇尔·瑞安作为法国著名艺术家,是唯一目前在世并在圣雷米德普罗旺斯拥有自己博物馆的法国艺术家。本次外滩二十二号画廊展出了米歇尔·瑞安独一无二、描绘巴黎和普罗旺斯美景的佳作。对于米歇尔·瑞安来说,一处风景,就像一位女子,需要我们去征服。那转瞬即逝的美景和它的灵魂,等待我们去捕捉并呈现于画布,并非简单地复制和临摹。

米歇尔·瑞安画展  
地点: 上海外滩二十二号画廊



## Mayura 草饲纯正血统和牛

素有“空中楼阁”之称的世纪100餐厅中来自澳洲的主厨艾明和他的厨师团队以纯正手艺,用心烹调,综合 Mayura 草饲纯正血统和牛独有的传统和牛口味与适量健康脂肪的特点,特别设计出由中、西、日式各类独到佳肴组成的特制 Mayura 和牛菜单。把这一美味介绍给各位爱好肉食与美食的宾客。由此成为上海第一家采用此顶级牛肉的餐厅。





LIFE STYLE

# 外滩画报

2014秋冬高定时装周特别报道  
高级定制“贵”在哪里  
专访台湾老家具收藏家杨凯麟  
不让老家具受冷落

韩庚  
从变形金刚  
到太空之旅





## 01 POTE WOODEN FISHBONE HOUSE

### 宠物小屋

韩国设计师 sang nam-Park 最近捡到了一只流浪猫，在看到它在无法出门的下雨天百无聊赖地躺在沙发下与床铺下打发时间后，设计师决定为这只喵星人设计一款安身之所。这也是这款 Pote wooden fishbone house 诞生的由来。鱼骨般的外形让喵星人可以在睡梦中做一个温饱的美梦，特意采用无螺钉的白桦木纯木骨架+木榫的结构完全摒除了硬铁造成摩擦伤害的可能性，是对宠物身体安全性的充分保证。此外夏天从细小的缝隙中漏过的几许微风，与冬天窗台下洒入的片缕阳光，也是 Pote wooden fishbone house 的特殊结构带给它的喵星主人的小小福利。不只是喜欢警觉地透过缝隙观察外界的小猫，小狗狗也可以入住这间温馨小屋，与主人分享生活中幸福的点滴。本品可在 [www.pote.co.kr](http://www.pote.co.kr) 订购。

(文：李洋)

## 02 ITALIAN LIFESTYLE

### 实用与艺术的结合

说起意大利，“美食”和“艺术”应该是让人最容易脱口而出的两个单词，围绕着这两者，有着许多令人称道的美好事物。而 ColorTaste 则应该是美食与艺术最单纯而又又有创意的呈现方式。ColorTaste 是由来自米兰的时尚及名人摄影师 Alfonso Catalano 创立的特别项目。在这个项目中，米其林的大厨们如同艺术家一般，从19世纪的抽象艺术中寻找灵感，设计特别的新菜谱，然后通过食物菜肴将内心感受呈现出来。同时，摄影师则凭借其娴熟的技术去捕捉这精彩的艺术菜谱的瞬间。本次在上海意大利中心的展览中，摄影师和 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA 的执行主厨 Riccardo La Perna 合作完成了属于上海的创作。本次展览属于意大利生活方式周的一个环节，在整个活动期间，实用与艺术相结合的意大利生活方式理念以及设计美学可以在各种方面得以体现。

©Alfonso Catalano Art Curator: Marco Ferri

(文：周娟)







# SMART LIFE 灵动生活 体验环球

Shanghai World Financial Center  
上海环球金融中心



# SMART LIFE

## 灵动生活 体验环球

穿越夏日火线, 360° 欢乐磁力加倍, 畅享精致的城市生活, 灵动体验尽在最 in 环球。

Featuring various kinds of ongoing events, Shanghai World Financial Center (SWFC) will magnetically bring you an exquisite life-style experience in urban smart life and boost your feelings of joy and passion throughout this summer.

“色·味”意大利摄影展

## COLORTASTE Italian Photo Exhibition

7.23 WED - 8.31 SUN

地点: 1F 办公大厅 | Venue: 1F Office Lobby

ART LIFE!

色·味

COLORTASTE

BY ALFONSO CATALANO



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

COLORTASTE made by the two words "color" and "taste" is the perfect combination to describe work of the Italian photographer Alfonso Catalano. "color" recalls the world of the art and "taste" represents the world of food.

支持方 /  
Supporter



合作媒体 /  
Media Partner



策展人 /  
Curator

Marco Ferri

夏日学院

## SUMMER WORKSHOP

7.12 SAT. 13 SUN  
19 SAT. 20 SUN

INTELLIGENT LIFE!

地点: 2F 圆形广场 时间: 15:00-17:00 | Venue: 2F Event Circle Time: 15:00-17:00

给生活一点时间, 给闲适一份记忆。与同伴一起, 在这不算长的时光里, 放慢原本的匆忙, 放松疲惫的心情, 感知一刻美好。悠闲自在, 就能有很好的时光。

A little time for life, a wonderful memory for leisure. Slow down your life pace, relax your mood, feel the beauty of leisure time with your friends.

7.12 15:00-17:00

主角专属时刻 | Beauty-up Class



课题1

玩“色”主义

讲师:

《Oggi》专属造型师

藤井裕子

DHC 色彩诊断专家

高田裕子

课题2

无龄“肌”秘

讲师:

丽妍雅集护肤专家

Hellen

Oggi

7.13 15:00-16:30

文化下午茶 | Culture Afternoon Tea



讲师:

1. 美食旅行专栏撰稿人 邬紫

2. 时尚集团编辑 Jacky Guo

3. 上海音乐学院讲师 跨虎

4. 性格分析师 Arvin

5. 色彩心理分析师 李黛君

6. Miss Ma 甜品主厨 马柒柒

7.19 15:00-16:30

恋爱课堂 | Dating Class



课题:

成功约会的最大秘诀

讲师:

约会教练 Steve

7.20 15:00-17:00

甜品工作坊 | DIY Dessert



课题:

Miss Ma 蓝彩卷

讲师:

Miss Ma 甜品主厨 马柒柒

Miss Ma 蓝彩马卡龙专门店

预约方法  
HOW TO JOIN

预约方法: 登陆上海环球金融中心官方网站进行预约  
\*How to join: RSVP at SWFC website: <http://www.swfc-shanghai.com>

### "SWFC Best Girlfriends Time" Selection

Share one photo of "having afternoon tea with girlfriend in SWFC" at Wechat moments and send the screenshot to SWFC Wechat account to win the Park Hyatt Shanghai Afternoon Tea gift package.

### “环球最佳闺蜜时刻”评选

微信分享一张与闺蜜在上海环球金融中心下午茶的照片到朋友圈, 发送截图至环球官方微信, 即有机会享受上海柏悦酒店下午茶套餐与精美礼品。

线上活动  
ONLINE EVENT



www.cityweekend.com.cn

# CITY

WEEKEND

城市周报

The city's only  
**READER-  
POWERED**  
entertainment  
magazine, website  
and app

# 153

Restaurants  
that are  
Killing It

**All the Single  
Ladies**

Dating woes in the  
Middle Kingdom

**WINO**

Reds in  
a Rush

*China's*

# Wild Side

*2014 Travel Special*

**July 10-23**

ISSN 1009-4954



20>

9 771009 495142



Download the  
City Weekend  
iOS App!





100



パソコンからも簡単に印刷できます。

誰でも  
お手軽ラベルプリンタ。

- 日本語
- 中国語
- 英語
- 対応モデル

兄弟(中国)商業有限公司  
電話 021-3133-2101x526 (上海 南京路)

# 読者上海ジャビオン

ご自由にお持ち帰りください(贈阅)

7/6 (日)に埼玉・越谷市で36都市40公演に及ぶ全国ツアーをスタートさせ、  
双子の誕生をファンに報告した歌手の郷ひろみ →P.52

Facebookの  
上海ジャビオンアカウントはコチラ  
[www.facebook.com/ShanghaiJapion](http://www.facebook.com/ShanghaiJapion)  
アクセスしてね!

つたがール

**城市導報** CITY HERALD  
ディレクター 少 特約  
第3831期 No.490  
国内統一刊号: CN31-0029  
毎週金曜日発行  
**7月11日号**

上海ジャビオンウェブサイト  
**shvoice.com**

f b t g+ weibo

ジャビオンの「微信」  
フォローはこちら!

**P.03 特集**  
編集部員の隠れ家料理店

**跑不完の上海每食**

美食を求め、日々情報収集に励むジャビオン編集部。今回は編集部員御用達の隠れ家の名店をこっそり教えちゃう!

**P.06 トピックス**  
「サマーセール」開催中

新天地の日系スーパー「GL Plaza」が、7/20 (日)まで最大75%オフとなる「サマーセール」を開催中

**P.11 ニュース**  
中国で今流行の流行語

上海の中国人9割以上の人が知っている流行語「且行且珍惜」、「目の前のことを大切にしよう」という意

広告に関するお問い合わせは  
TEL 021-6431-7815  
営業時間: 月~金 9:30~18:30  
sales@lianyicheng.com

高品質、一流のサポート、SEO対策  
業務拡大ツール用サイト制作等

**ホームページ制作ならHLカンパニー**  
日本語対応可能ですので、お気軽にお問い合わせ下さい。

www.huilingsh.com 担当: 小西  
info@huilingsh.com 連絡先: 021-5430-7757 住所: 斜土路2601号嘉匯廣場T1 (一号楼) 22階GH座

いつでもどこでも **VPNで快適アクセス!**

インターネットのトラブルなどお困りの際にはお電話下さい!  
40のVPNサービスがご用意。最もお求めやすい!

(021) 6295-7656

7月25日(金)開催 ハウス食品×アサヒビール×サイボウズ 特別セミナー

**中国市場を攻め続ける  
新たな組織マネジメント**  
その方法のすべてをお伝えします Cyhazu

TEL 021-5239-2626 サイボウズ上海 検索

**AS ONE アズワン** 最新版日本語総合カタログ有り

**スイデン社スポットクーラー  
キャンペーン実施中!** 中文カタログ  
無料送呈!

亞速旺(上海)商贸有限公司  
800-988-0270 information@mail.as-1.cn 担当(内村)

**日本経済新聞** 上海でもやっぱり日経!

上海限定 お試し購読 受付中!

日経新聞購読を6ヶ月以上お申込みの方は、雑誌やマイレージなど、6つの特典から好きなものをひとつプレゼント!

日経電子版 読まれた記事ランキング  
6月28日~7月4日

- 1位 存在感増すイチロー、気がつけば正右翼手に (6/30)
- 2位 北朝鮮、生存者リスト提示 拉致被害者ら「2桁」 (7/3)
- 3位 ボーナス増えても要注意 家計乱さず使う鉄則 (7/2)
- 4位 詳細は電子版をご覧ください。 (6/30)
- 5位 W杯の教訓、外国人監督ならサイコロセビスト必須 (6/30)

印刷版を定期購読すると電子版も無料で読める!

今だけの特選物件!

**総経理様、オフィス賃料  
コスト削減のご提案です!**

コストパフォーマンス抜群!

- 【エリア】虹橋近郊エリア
- 【築年数】新築築浅2011年
- 【賃料】3.0元/㎡/日 オファー価格
- 【面積】1フロア700㎡~

その他詳細はお問い合わせください。

**NIKKEI** 日経中国(香港)社  
NIKKEI CHINA (HONG KONG) LTD.

【お申し込み方法】  
TEL: 852-2598-1771 FAX: 852-2845-7768  
E-mail: nikkei@nikkei.com.hk WEB: http://pr.nikkei.com/overseas/

※必要事項(購読期間、購読者名(ふりがな)、ご希望の特典、ご勤務先、配達先住所、請求先住所(会社もしくは個人宅)、Eメールアドレス、キャンペーンコードSHJA2014)を必ずご記入ください。

**STARTS** スターツ上海  
世帯型不動産経済情報(上海)有限公司

**021-6125-6888 (日本語)**

図 上海市徐匯区肇嘉浜路799号均環國際廣場6F 図 starts@shstarts.com



# SMART LIFE

## 灵动生活 体验环球

2014年夏の上海環球金融中心(SWFC)は、「SMART LIFE」をテーマに都会的で洗練されたライフスタイルが楽しめるコンテンツが充実。teamLabによる展望台「天空お絵かき水族館」をはじめ、様々なイベントが目白押しのSWFCへ家族や友達と遊びに行こう。

RELAXING LIFE!

2014 上海環球金融中心仲夏夜

2014 SWFC SUMMER NIGHT 7.10 THU. 11 FRI. 17 THU. 18 FRI. 24 THU. 25 FRI.

会場: B1F サンクンガーデン 時間: 18:00 ~ 22:00 | Venue: B1F Sunken Garden Time: 18:00-22:00

陸家嘴エリアの夏の風物詩、上海環球金融中心ピアガーデンは、今夏チャリティイベント「BEERS FOR BOOKS」とコラボレーション！上海環球金融中心および賛同企業様から、中国の農村部の小学校へ、ドリンク1杯につき1冊の本を寄付します。その他、南フランスブランド振興局によるフレンチマーケットのブースやライブパフォーマンスなど、楽しいコンテンツが満載。

今年の夏は、上海環球金融センターのピアガーデンで盛り上がろう！

ライブパフォーマンス 抽選会 ゲーム  
ビール・ソフトドリンク・BBQ フランスワイン・フードマーケット



### About BEERS FOR BOOKS

世界15ヶ国で行われている、貧困地域への図書館設立を目的に行われているチャリティイベント。NGO団体「The Library Project」を通して、ドリンク1杯につき1冊の本を中国の農村部の小学校や地区センターに寄付します。  
<http://b4b-china.org>

### Co-organizer



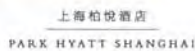
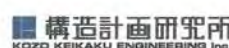
### Media Partner



### F&B Partner



### Donator



### "COLORTASTE" イタリア写真展

COLORTASTE Italian Photo Exhibition 7.23 WED-8.31 SUN

場所: 1F オフィスロビー | Venue: 1F Office Lobby



“色と食”をテーマにしたイタリア人写真家Alfonso Catalano氏の作品展。有名イタリア人シェフとコラボレーションし、イタリアの食材を使ったアートの世界を表現します。

### Supporter



### Media Partner



Curator Marco Ferri

### Summer セール

Chinese Valentine's Day Sale 7.28 MON-8.2 SAT

場所: 2F 円形広場 時間: 11:00 ~ 19:00 | Venue: 2F Event Circle Time: 11:00-19:00

館内約10店舗が参加する夏のサマーセールを開催！この期間だけの掘り出し物に出会えるかも！お得なSALEを見逃さないで！

### WOO (2F)

このSALEだけのスペシャルブラ イスアイテムを展開！数量限定の商品もあるので早めに！

### SU (2F)

シルバークセサリーもこの期間だけは限定特価！最大50%OFFの商品もあるかも！

### tutuanna (2F)

ソックスからインナーウェアまで SALE対象。豊富な商品から気に入りのものを見つけて。2点以上買うと更に割引率UP!



### ■その他参加店舗

・華氏大藥房  
・BOOCUP

### ・BREO

・Céléb de TOMATO  
・JINS

### ・Million Club

・Shanghai Trio  
・Taiwan Ziva

### ・Uchino Bath Style

### 上海環球金融中心有限公司

上海市浦東新區世紀大道100号  
Tel: 021-3867-2008  
URL: [www.swfc-shanghai.com](http://www.swfc-shanghai.com)  
Sina Weibo: [weibo.com/swfcshanghai](http://weibo.com/swfcshanghai)

### Shanghai World Financial Center Co., Ltd.

100 Century Avenue, Pudong New Area, Shanghai  
Tel: 021-3867-2008  
URL: [www.swfc-shanghai.com](http://www.swfc-shanghai.com)  
Sina Weibo: [weibo.com/swfcshanghai](http://weibo.com/swfcshanghai)

### WeChat





[WWW.COLORTASTE.COM](http://WWW.COLORTASTE.COM)

**COLORTASTE**  
LA CUCINA SI FA ARTE  
FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO