

EDIZIONE 2011. STASERA E DOMANI IN BRASILE DA UN'IDEA DI BAVA

Quando l'architetto e lo chef lavorano insieme in cucina

Questa sera e domani il Dom Restaurant e il Dinner at Dalva e Dito di San Paolo in Brasile serviranno in menù alcuni piatti speciali, anzi specialissimi.

Sono il frutto del lavoro di chef ed architetti che lavorano ognuno per le proprie competenze all'elaborazione della presentazione finale di un cibo cucinato con sapienza e raffinatezza.

E l'idea è tutta astigiana. E' stata infatti di Roberto **Bava**, della plurinota azienda vinicola di Coccinato, l'intuizione di Architetti in Cucina, una rassegna di eventi di ricerca gastronomica che unisce

il segno di un grande architetto alla sapienza di un grande chef nell'interpretazione di piatti accompagnati dai vini **Bava** e Giulio Cocchi Spumanti.

Il menù in queste due serate sarà composto da sette portate: calamari e alghe al peperoncino profumato, carpaccio croccante, duo di patate glassate, usuzukuri con barbabietola, treccia di carne e fegato, graviola, macarujà e tangerina come dessert, petits fours. Nei bicchieri Thou Blanc Piemonte Chardonnay, Contrabbasso Barolo di Castiglione Falletto docg Cru Scarrone, Libera Barbera d'Asti doc,

Controvento Dolcetto d'Alba doc e Barolo Chinato Cocchi.

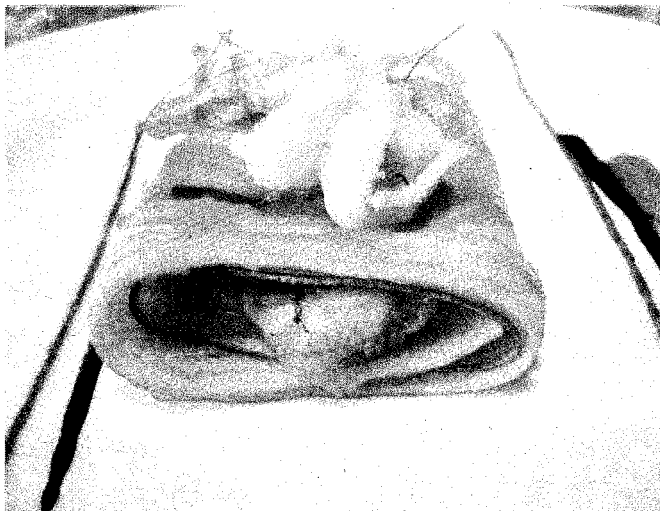
«I più grandi chef e architetti hanno in comune la ricerca dell'essenziale - spiega Roberto **Bava** - di quella "sezione aurea" del gusto e dello spazio capace di rendere uniche le loro creazioni. Ci è sembrato stimolante far lavorare fianco a fianco i due professionisti non solo per dare vita a ricette originali ma per dimostrare che la forma modifica il gusto e che il gusto è anche nella forma.

Come il profumo e il gusto di un vino cambiano in bicchieri diversi, così, a parità di ingredienti, un

agnolotto quadrato del Monferrato ha un gusto diverso rispetto a un agnolotto albeso al plin e un gianduiotto realizzato a stampo o tramite estrusione non dà le stesse sensazioni di uno fatto a mano».

Quest'anno al lavoro dello chef Alex Atala si è affiancato il lavoro dell'architetto Ruy Ohtake che commenta: «Le forme di quel che si mangerà sfiorano l'astratto per non essere ovvio».

Il primo appuntamento si svolge nel 2008 a Tokyo dove Kengo Kuma, architetto e lo chef Enrico Derflinger crearono una nuova forma per i nostri piemontesissimi tajarin fatti a mano.



I TAJARIN D'AUTORE DELLA PRIMA EDIZIONE DELLA RASSEGNA

