

con i
**Piedi
per
Terra**

Agricoltura, alimentazione e ambiente

CORRADI
IMPIANTI
ANTIGRANDINE
CORRADO

"Dal 1965
proteggiamo
la vostra frutta
e non solo"



Home | Agriturismo | Agricoltura | Politiche agricole | Alimentazione | Ambiente | Appuntamenti | Lettere in redazione

Home > Alimentazione, News > Architetti in cucina a San Paolo del Brasile

Architetti in cucina a San Paolo del Brasile

lunedì, 14 marzo 2011, 12:05

Alimentazione, News

1 views

Commenta

"Un progetto la cui opera si assapora. Visivamente e gastronomicamente. Per questo c'è stata una nuova sensazione nel progetto. Ludico e sensuale. Per essere apprezzato e degustato in meno di un'ora", così Ruy Ohtake definisce le due cene che, il 22 e il 23 marzo si terranno rispettivamente al Dom Restaurant e al Dalva e Dito di San Paolo in Brasile. Nata nel 2008 da un'intuizione di Roberto Bava e realizzata quest'anno nella collaborazione tra l'architetto paulista e il pluripremiato chef Alex Atala, Architetti in Cucina è 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 primo appuntamento di Architetti in Cucina si è svolto nel maggio 2008 all'Armani Ginza Tower di Tokyo, dove Kengo Kuma (architetto tra i più noti e geniali dello star-system giapponese) con l'aiuto di Enrico Derflinger (chef italiano tra i più conosciuti al mondo) ha creato una nuova forma per i tagliolini fatti a mano, i piemontesi "tajarin".

Un esercizio di stile che diventa estetica del gusto ma soprattutto valorizzazione dei sapori e dei profumi delle terre piemontesi.

"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 Morferrato ha un gusto diverso rispetto a un agnolotto abese al pin e un glandulotto realizzato a stampo o tramite estrusione non dà le stesse sensazioni di uno fatto a mano".

Un tema con precisi riferimenti nella storia della gastronomia, primo tra tutti Antonin Carême (1784-1833), lo chef dei re, il re degli chef, con le pîcces montées della sua cucina architettonica monumentale.



"Le forme di quel che si mangerà - anticipa ancora Ohtake sull'appuntamento di San Paolo - sfiorano l'astratto per non essere ovvio. Il disegno tanto misterioso, ma stimolante. I colori della natura e della città". Thou Blanc Piemonte Chardonnay, Contrabbasso Barolo di Castiglione Falletto docg Cru Scartone, Libera Barbera d'Asti doc, Controvento Dolcetto d'Alba doc e Barolo Chinato Cocchi accompagneranno un menù composto da sette portate: calamari e alghe al peperoncino profumato Amouse Boche, carpaccio croccante, duo di patate glassate, usuzukuri con barbabietola, treccia di carne e fegato, graviola, maracujà e tangerina come dessert, petits fours.



Printable version

Tags: architetti cucina, bava, brasil

Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verrà divulgata)

Sito web

Commento

 Cerca

News più lette | Discussioni | Commenti | Tags

Sottoscrizioni

Sottoscrivi i News Feed

Sottoscrivi i Feed dei Commenti

Aggiornamenti via mail:

 Iscriviti