

Brasile cucina e architettura

a cura di
Cinzia Modena

20 mar 2011

"Le forme di quel che si mangerà sfiorano l'astratto per non essere ovvio. Il disegno tanto misterioso, ma stimolante. I colori della natura e della città". L'architetto Ruy Ohtake

L'arte entra in cucina. La cucina è un'arte ma quando è l'architettura a influenzarla? Sarà interessante scoprire l'esito di questa contaminazione il 23 e 24 marzo in Brasile per la seconda tappa della rassegna di ricerca gastronomica ideata dall'astigiano Roberto Bava. Il ristorante Dalva e Dito di San Paolo ospiterà l'evento. Le nuove ricette per Architetti in cucina saranno firmate dall'architetto paulista Ruy Ohtake e dallo chef pluripremiato Alex Atala.

E' "Un progetto la cui opera si assapora. Visualmente 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 in programma.

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



Graviola, maracujà e tangerina - sobremesa

conosciuti al mondo) ha creato una nuova forma per i tagliolini fatti a mano, i cd. piemontesi "tjarin".

Nonostante questo giro intorno al mondo da oriente a occidente, il progetto di Bava ha un profumo squisitamente piemontese: i piatti sono infatti accompagnati dai vini Bava e Giulio Cocchi Spumanti.

E lo stesso Bava spiega da cosa nasce questo progetto in cui le arti culinarie e architettoniche si fondono: *"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 pin e un gianduiotto realizzato a stampo o tramite estrusione non dà le stesse sensazioni di uno fatto a mano".*

Ecco il menù:

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,
- petits fours.

Il tutto accompagnato da 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.



RUY OHTAKE

Ruy Ohtake

Ruy Ohtake predilige l'innovazione in progetti destinati ai più diversi scopi funzionali, sociali e culturali.

Elogiato da Oscar Niemeyer per la libertà plastica della sua architettura, Ohtake conta più di trecento opere realizzate in Brasile e all'estero. Tra queste, gli alberghi Unique e Renaissance, il terminal urbano Tiradentes, il Centro Culturale Guarulhos - Adamastor, l'Istituto Culturale Tomie Ohtake, il Parco Ecologico Tietê, le opere riqualificanti nella favela di Heliópolis, a San Paolo; i progetti del Brasilia Alvorada Hotel e del Laboratorio dell'Unione Chimica a Brasilia; l'Acquario per la fauna acquatica della regione ecologica di Pantanal (centro-ovest del Brasile); le sedi diplomatiche brasiliane a Tokio; il Club delle Americhe (Repubblica Dominicana), i Giardini e il Museo all'Aperto presso l'Organizzazione degli Stati Americani (USA).



ALEX ATALA

Alex Atala

Irrequieto e creativo, Alex Atala sfrutta le peculiarità gastronomiche degli ingredienti nativi brasiliani; amalgama modalità classiche e tecniche moderne di preparazione in cucina, con sorprendenti risultati. Titolare del ristorante D.O.M. (Deo Optimo Maximo), è al momento il più premiato chef brasiliano, con importanti riconoscimenti di portata internazionale. Il D.O.M. ha avuto i migliori premi della stampa specializzata nazionale e straniera, conquistando una clientela fedele e sempre presente. Per quattro volte successive, si colloca tra i 50 migliori ristoranti al mondo, secondo la pubblicazione britannica "Restaurant Magazine" e guadagna il 18° posto nel ranking del 2010, essendo considerato il miglior ristorante dell'America Latina. Al D.O.M. è stato assegnato anche il Premio San Pellegriano, uno dei più ambiti dai professionisti della ristorazione.



ROBERTO BAVA

REGISTRATI

e-mail

password

