



# O B I O

L'IDEA O VISIONE DEL CIBO PRENDENDO SUL SERIO L'ANIMA



# O B I O

L'IDEA O VISIONE DEL CIBO PRENDENDO SUL SERIO L'ANIMA

**Anna Paola Lo Presti**

+

*scritti di* **Gianluca Marziani**

+

*testi & ricette* **Anna Paola Lo Presti**





**O B I C** offre lo spunto per un nuovo comunicare. **O B I C** sviluppa una comunicazione estetica ed etica, trovando come sfondo la CUCINA, trasformando il pensiero libero degli artisti in una pietanza, una ricetta. Entrare nel mondo di **O B I C** per una possibile direzione da riprendere o da prendere.

Allora immagino di invitarvi alla mia tavola, ispirata oggi dall'arte contemporanea.  
Dagli artisti. Dalle loro opere. **APLP**

Gianluca Marziani ha raccontato gli artisti che compongono il nostro **O B I C**, regalando al libro un momento di lucida contemporaneità. Perché anche grazie a questi racconti brevi è possibile toccare l'anima degli uomini d'Arte del nostro tempo.



# Prefazione/

Ho scoperto la cucina un po' di tempo fa. Ho vissuto nell'arte, aiutandomi a costruire una visione per la vita. Ho sempre scavato nel tempo, ho rincorso il tempo, non sapendo quanto ne hai per davvero, e la paura di perdermi qualcosa da vedere, sentire, toccare mi ha sempre inseguita.

Ho avuto un padre che ha messo al primo posto la passione per la bellezza. Ho visto collezionare molto di molto: porcellane, tele, bronzi, libri; andarne alla ricerca anche nel pieno fermento della sua frenetica vita.

Si circondava di Arte, credo che questo mi abbia supportata a capirne il valore. Il valore della creazione, del momento, del pensiero, del silenzio... sono stata fortunata!

Ho sempre potuto sognare e immaginare che si potessero vedere le cose tutte, da molti punti di osservazione, che si poteva osservare, guardare, che si doveva guardare, e che si potesse trasformare, si dovesse trasformare. Ho conosciuto l'amore per il proprio "cercare", poi il mio lavoro mi ha portato in quello che oggi è: forse ho anche cercato tutto ciò. Forse. E ho scelto quando è capitato: il CIBO.

Ho cominciato a parlare a me stessa di cibo, dall'interno arrivava il mio punto di visione, presentandolo per quello che è: nutrizione, tavola, accoglienza, racconto, attesa per l'altro che aspetti alla tua tavola.

La tavola racconta l'amore per la vita, per il prossimo, per le persone che ami, la tavola racconta la storia, la tavola unisce. Ho avuto una tavola che mi ha aspettata, sempre, ho immaginato il cibo dentro un racconto, non ho solo pensato che il cibo fosse ricetta, esperimento... un giorno di un tempo di qualche tempo fa, quando si parlava di cibo, quello delle visioni, delle stelle, delle interpretazioni, dell'esperimento, immaginando, io cercavo il mio di cibo. Mi appassionava. Ho pensato al cibo dentro ad una scenografia possibile.

Ho immaginato, recuperando i piatti della tradizione per ricondurli a una scenografia nel presentarli, sono andata

in giro nelle vecchie cucine, nei mercati del Nord Europa, nei castelli dismessi a cercare il sapore, il sapore anche degli oggetti dove un tempo era contenuto e servito il cibo, dove erano contenuti gli ingredienti per prepararlo e conservarlo.

Ho recuperato piatti e stoviglie, ho inserito il cibo in quello che oggi è il mio punto di visione.

Ogni pietanza accompagnata sempre dal suo piatto, dal suo bicchiere, dal suo cucchiaino, dalla sua brocca, che possa diventare una creazione con l'insieme attorno per raccontare, per emozionare.

Ho immaginato un luogo umano, lontano dal clamore per i fornelli.

Ho immaginato di costruire un luogo intorno al cibo.

Ho pensato che doveva essere un valore il recupero per poi contestualizzarlo e non lasciarlo solo, affinché ci trovassimo immersi nella tavola e nel cibo.

Il cibo che andavo ricercando era quello del valore umano, delle tavole che narravano la storie delle famiglie, dei castelli, quelle ricette che erano proprie e non di altri da affannarsi a riprodurre, quelle che si tramandavano, quelle che raccontavano.

Vorrei parlare di quella cucina che s'impreziosiva non solo del cibo come ultimo oggetto da venerare, ma della tavola, del dono che il cibo stesso è; solo così credo si potrà ritrovare una visione umana del cibo, mangiare ognuno il suo e non quello di "altri", non quello che per essere preparato necessita di tecnica e non ti dà tempo per raccontare te stesso, e ti allontana sempre di più dalla bellezza della creazione.

**O B I C** è voler raccontare silenziosamente il cibo, per quello che è... **APLP**





# Introduzione/

Ho immaginato, che questa passione, questa visione, potessero dialogare con gli artisti, con il loro pensiero, la loro arte, la loro anima. Non prendendo a prestito le loro opere come immagini o colori, per poi dare vita ad una ricetta, ma cercare nel loro pensiero, affinché ci migliori tutti, come sempre quando usufruiamo dell'arte.

La possibilità, attraverso questo processo di lettura, di trasformare il pensiero e la visione in quella ricetta possibile: da mangiare, per nutrirsi del pensiero dell'arte e della visione, utilizzando il cibo come strumento socializzante. Per avvicinarsi al cibo, provando a scrivere ricette attraverso l'arte.

La cucina da sempre comunica: l'idea è quella di raccontare un nuovo immaginario, un mezzo per comunicare ... credo anche utile. Utilizzare il cibo come strumento per leggere l'anima degli artisti, creare attraverso di loro quello che darà vita alla nostra nuova visione.

Le pagine di OBIC racconteranno il cibo, quel cibo, vogliono essere un suggerimento per la possibile ricerca di nuovi stili di vita, di scenari etici e morali coi quali dobbiamo tornare a nutrirci.

L'esigenza contemporanea del cibo sta nel tornare a nutrirsi "di" e "con" il cibo; trovare nuova attenzione alla nutrizione, all'accoglienza, creare un racconto che riporti il cibo al momento di unione. Il cibo è arrivato alla spettacolarizzazione di se stesso.

Con **OBIC** voglio parlare del cibo IN tavola, del cibo che ha bisogno di TEMPO per essere consumato e che può diventare RACCONTO. Poter raccontare il cibo creato dal tempo della Natura, quel cibo che deve essere accudito, presentato senza banalità e ricercatezze, quel ritrovare anche nella tavola l'identità della tavola, l'identità di noi stessi, di chi cucina, del luogo, del tempo per cucinarlo. Di quel silenzio cosmico che nelle materie prime esiste per nascere. Il tempo, che dal seme al frutto, il tempo della cottura, il tempo del silenzio dove dentro tutto questo vive. Il cibo e IL SILENZIO. Il silenzio, forse, sarà il nostro futuro. Il nostro futuro credo sia tutt'uno con il cosmo e il pensiero.

Da lì arriveranno le nostre future energie e condizioni di vita. Immagino gli uomini nel silenzio del cosmo.

Nello scenario del silenzio che si sta aprendo attraverso i dispositivi tecnologici, anche se potrebbe dire la SUA sul cibo: il fracasso sul cibo l'ho immaginato proprio attraverso il pensiero, attraverso il silenzio.

Un cibo senza parole e sovrastrutture ma semplicemente il cibo e la sua funzione nutrizionale, sociale, di unione. Chi più dell'arte può questo?

L'ARTE italiana e il cibo italiano hanno la forza di ristabilire un ordine. Ristabilire le regole, ritrovare equilibri etici perduti, sconfinati in tutto quanto è uso ed abuso del cibo. La cucina da sempre è momento di incontro e comunicazione.

OBIC sarà un momento per leggere il cibo... un cibo con cui trattare altri piaceri e temi... ristabilire attraverso una nuova visione sul cibo quel momento d'incontro che è la tavola, per ritrovare un'identità.

Il cibo italiano è un'esperienza totale, lo stile e la personalità di chi cucina, la storia degli ingredienti, la suggestione del luogo e dello stile sono potenti.

L'ARTE è la strada che può aiutare a trovare l'equilibrio perduto. L'arte è riflessione, ascolto è visione, prendere in prestito il silenzioso, il pensiero degli artisti, la loro ricerca e la loro anima. L'arte è il mio centro, è lo spazio mentale nel quale vivo ed è stato lo spunto per immaginare OBIC. E ho voluto vedere se potesse diventare fonte d'ispirazione per la cucina e un nuovo nutrirsi. Lo è stato e lo è, lo è nel momento in cui si può pensare attraverso la BELLEZZA.

La sfida era il pensiero con il quale tornare a nutrirsi di arte e cibo, di cibo attraverso l'arte, aiutati dalla luce che sovente illumina chi crea e pensa. **APLP**

## OBIC

Gianluca Marziani

Raccontare il cibo in maniera anomala, secondo relazioni che non appartengono alle regole del quotidiano.

Raccontare l'arte in maniera altrettanto anomala, attraversando il Novecento in forma imprevista e spiazzante.

Un legame "pericoloso" ma intenso che riguarda il gusto dentro gli occhi e lo sguardo dentro il sapore: ora per ragionare sull'arte visiva con attitudini connettive e dissonanti, regalandoci una libertà d'analisi che solo l'opera permette; ora per ragionare sul cibo con la logica degli slittamenti, affinché dal mangiare riemerge un valore antropologico, un richiamo storico e sociale, una storia non solo di sapori ma, soprattutto, di valori.

O B I C parla di geografie estetiche che ci avvolgono, di forme che non sono soltanto superfici, di colori che racchiudono esperienze e intuizioni. O B I C parla di ricette consapevoli, nate da uno stimolo artistico che accende la luce su strade inesplorate. Un viaggio parabolico tra artisti che hanno ispirato le tappe culinarie del percorso, come fossero apparizioni stellari dentro una costellazione che reinventa legami, dialoghi silenziosi, citazioni insolite.

Gli artisti, ovviamente, non ci parlano di piatti e ricette ma sussurrano legami sottotraccia, creano valenze metaforiche, si assumono l'onere del simbolo. A loro spetta la ricetta dei contenuti complessi, del margine teorico che porta lontano, oltre i riferimenti immediati dell'immagine, verso una mappatura delle personali invenzioni attorno all'opera.

Il Novecento di O B I C si apre con Alberto Savinio, un maestro mai scontato, uomo di lettere e immagini che diede valori metafisici all'incrocio tra gioco e sogno. La sua natura decolorata afferma l'autonomia della pittura oltre i generi, dentro il metabolismo onirico che cambia posizioni e inventa nature. Ci sembrava un perfetto inizio per riconnetterci al genere storico della natura morta, da una prospettiva però novecentesca, tra futurismi e surrealisti, nel profilo avanguardista di un immaginario detonnante.

Alberto Burri, Afro e Leoncillo indicano la più alta vetta informale del codice italiano, dando alla materia cruda un pathos universale e rigenerativo. Nulla come l'astrazio-

ne informale dialoga con la cultura arcaica della carne, del campo coltivato, del fuoco che cuoce. Senza gli artisti informali non sarebbe mai nata l'Arte Povera con le sue alchimie della materia naturale, né esisterebbero giovani autori con il culto della "purezza". L'energia mefistofelica dei maestri s'insinua nel ripetersi ossessivo delle abitudini primarie, oggi come domani, con quella continuità biologica che è tipica del mangiare e offre l'aspetto più innovativo di un modello visivo senza tempo.

Piero Manzoni è un passaggio decisivo nel Novecento di O B I C. Gli ingredienti del quotidiano si plasmano nel suo rigore ascetico, varcando una soglia che mostra la natura molteplice di ogni oggetto, portando il ready-made di Duchamp nello spazio eucaristico dell'azzeramento ascetico, dentro un'estetica che è figlia dell'informale e madre dei poverismi anni Settanta.

La generazione anni Sessanta traccia un'altra significativa mappa del Genoma italiano, offrendo una sapiente figurazione dai contenuti aperti e dalle veggenze reattive. Pino Pascali, Alighiero Boetti e Renato Mambor ne sono vertici intuitivi che asciugano l'estetica e propongono le fondamenta di una visione mediale. Con loro si entra nell'era della comunicazione, nel dialogo sistematico tra linguaggi, nei nuovi ingredienti dell'immagine contemporanea.

Salvatore Emblema raccorda la materia grezza del paesaggio (tela, pietra lavica del Vesuvio, colori naturali) ai sottili giochi di luce dentro l'opera, evocando raccordi mentali che nascono dalla semplicità neolitica della geometria. Un artista unico nel suo spirito antropologico, capace di condurre le origini territoriali (la zona alle falde del Vesuvio) in una dimensione cosmogonica dell'opera. Maria Lai crea qualcosa di simile nella sua Sardegna, anche lei usando ingredienti basilici per una poesia alchemica che aggiunge le componenti biologiche di una femminilità matriarcale.

La maggioranza degli artisti possiede anagrafe italiana, come doveva essere per raccontare una "pericolosa" amicizia tra cibo e arte visiva. Punto uno: le nostre venti regioni detengono un patrimonio alimentare d'eccellenza

che amplifica le combinazioni tra ingredienti basilari, al punto da intrecciare la storia della cucina con le vicende culturali di quel contesto. Punto due: gli artisti italiani hanno spesso mescolato gli ingredienti del mangiare nel loro codice figurativo, integrando le proporzioni del vissuto reale nella sintesi simbolica dell'opera. Punto tre: arte visiva e cibo sono i due cardini più elevati delle nostre tradizioni storiche, a conferma di un lusso italico che ha espresso la sua maturità tra bellezza e piacere. Con tre vertici di questa portata, capirete l'importanza per un curatore italiano di affermare la centralità dei nostri artisti con le loro intuizioni.

Assieme ai nomi italiani spuntano, con disordine metodico, alcuni autori stranieri dai legami speciali con il nostro Paese. La logica di selezione non segue criteri da riassunto antologico, sia chiaro, ma singole spinte soggettive, intrecciate alle esperienze dirette del sottoscritto, alle tappe di una crescita curatoriale in cui gli artisti disegnano la tua storia. Partecipando al tuo personalissimo orizzonte degli eventi.

Non mancano alcune presenze significative dalla Moda e dal Design. Sono settori fondamentali nella genesi del nostro racconto, due polarità dell'ingegno che ampliano, lungo le spire del Novecento, la valenza italiana di un bello funzionale (ora indossabile, ora integrabile) ma anche iconico, connesso ai resoconti d'avanguardia dell'arte visiva. Ovviamente ci piace un certo approccio con l'abito e l'oggetto, un qualcosa che abbia una struttura artistica nel metodo elaborativo, diciamo un certo modo di ragionare, di immaginare la forma come uno spazio iconografico complesso.

Noterete che quasi tutti i verbi (in particolare quelli dedicati a ogni autore) si coniugano al tempo presente, come se l'opera accadesse ora, senza distanze temporali, nel flusso orizzontale di un racconto visivo a molte voci. Volevamo che tutti assieme, anziché raccontare cent'anni di arte visiva, ci narrassero una visione omogenea sui molteplici sapori di un'ispirazione, quasi a definire gli ingredienti fondamentali che partecipano alla costruzione di una storia ormai universale.

Benvenuti nel luogo speciale in cui arte e cibo occupano il tavolo delle idee in azione. Benvenuti nel pianeta cartaceo in cui l'opera e il piatto coinvolgono i nostri cinque sensi e invitano al pasto nudo della mente. Benvenuti davanti a uno specchio in cui ogni cibo guarda se stesso, in modo diverso da ieri e domani. Un modo che ci fa leggere la parola C I B O al contrario, così da disvelare l'anima nascosta dell'ovvio. Signore e signori, benvenuti nella galassia di O B I C. **GM**

► Gianluca Marziani (Milano, 1970)  
critico/curatore d'arte contemporanea

# Artisti/

CARLA ACCARDI	- 15 -	PABLO ECHAURREN	- 127 -
AFRO	- 23 -	SALVATORE EMBLEMA	- 135 -
GIOVANNI ALBANESE	- 31 -	MARCO FERRERI	- 143 -
MATTEO BASILÈ	- 39 -	EMANUELE - GIANNELLI	- 151 -
SIMONE BERGANTINI	- 47 -	ROBERT GLIGOROV	- 159 -
ALIGHIERO BOETTI	- 55 -	GIULIO IACCHETTI	- 167 -
DANILO BUCCHI	- 63 -	FRANCESCO IRNEM	- 175 -
ALBERTO BURRI	- 71 -	MARIA LAI	- 183 -
ALEXANDER CALDER	- 79 -	LEONCILLO	- 191 -
PAOLO CANEVARI	- 87 -	SOL LEWITT	- 199 -
MAT COLLISHAW	- 95 -	H.H.LIM	- 207 -
ENZO CUCCHI	- 103 -	CHRISTIANE LÖHR	- 215 -
IAN DAVENPORT	- 111 -	FRANCO LOSVIZZERO	- 223 -
ALBERTO DIFABIO	- 119 -	CECILIA LUCI	- 231 -

RIA LUSSI	- 239 -	NICOLA PUCCI	- 351 -
RENATO MAMBOR	- 247 -	FABIO QUARANTA	- 359 -
PIERO MANZONI	- 255 -	MARC QUINN	- 367 -
ANTONIO MARRAS	- 263 -	MAURIZIO SAVINI	- 375 -
VINCENZO MARSIGLIA	- 271 -	ALBERTO SAVINIO	- 383 -
MARIANNA MASCIOLINI	- 279 -	SHOZO SHIMAMOTO	- 391 -
BARRY MCGEE	- 287 -	CHIHARU SHIOTA	- 399 -
VERONICA MONTANINO	- 295 -	ADRIAN TRANQUILLI	- 407 -
LUIGI ONTANI	- 303 -	PAOLO ULIAN	- 415 -
PINO PASCALI	- 311 -	PATRICIA URQUIOLA	- 423 -
VINCENZO PENNACCHI	- 319 -	LI XIANGYANG	- 431 -
MATTEO PERETTI	- 327 -		
CRISTIANO PINTALDI	- 335 -		
PIERO PIZZI CANNELLA	- 343 -		

# Ricette/

Caprese di bufala / con acqua di pomodoro	- 17 -	Acqua cotta / ai funghi	- 129 -
Lingua / in umido	- 25 -	Verdure / sotto sale	- 137 -
Panettone / “riciclato”	- 33 -	Costolette di agnello / al forno	- 145 -
Spuma / di mozzarella	- 41 -	Biscotti / al burro	- 153 -
Aspic / di verdure	- 49 -	Uovo Pochet / guanciale e crema di parmigiano	- 161 -
Pancia di vitella / con salsa di verdure	- 57 -	Mela / caramellata	- 169 -
Profitterol / con coulis di fragole a freddo o a caldo	- 65 -	Alghe / in sintesi	- 177 -
Gorgonzola / e miele delle api	- 73 -	Pasta all'uovo / di semola di grano duro	- 185 -
Meringa classica / alla francese	- 81 -	Capriolo / alla rosa canina	- 193 -
Pasta di zucchero /	- 89 -	Flan / di patate	- 201 -
Coda / alla vaccinara	- 97 -	Salmone in crosta di pane/ profumato alle erbe	- 209 -
Garum	- 105 -	Insalata al gratin / con sementi	- 217 -
Gelato / alla crema	- 113 -	Coniglio / stufato	- 225 -
Risotto/ agli spinaci e cervelletto fritto	- 121 -	Crema di latte / vaniglia e cannella	- 233 -

Crema chantilly / e caramello	- 241 -	Galletto / alle mele	- 353 -
Pane / sfogliato	- 249 -	Brodo leggero / grasso chiarificato	- 361 -
<i>Ricetta d'Artista</i>	- 257 -	Scorfano / ai pomodori	- 369 -
Parmigiana / di zucca	- 265 -	Gnocco rosa / al guanciale croccante	- 377 -
Acqua sala / fredda	- 273 -	Salsa di frutta / e vino rosso	- 385 -
Minestra / di ceci e polpo	- 281 -	Sughi /	- 393 -
Hamburger / al foie gras e cipolle caramellate	- 289 -	Polpette / di ricotta croccanti	- 401 -
Ananas / imbevuta	- 297 -	Marzapane /	- 409 -
Caviale / in cucchiaino	- 305 -	Ravioli / primo sale e limone confit	- 417 -
Melanzane saltate / su pesce spada	- 313 -	Cioccolatini / speziati	- 425 -
Pizza /	- 321 -	Polpette / in umido	- 433 -
Focaccia / al carbone vegetale con caramella mou	- 329 -		
Ratatouille / di verdure saltata in padella gratinata all'agro	- 337 -		
Confettura / di fragole	- 345 -		





C A R L A

**A C -**

**C A R D I**

NON SI PUÒ STABILIRE NESSUNA RICETTA PER FARE UN QUADRO. CARLA ACCARDI RILEGGE LA FIGURA DI DONNA NELL'ARTE, RIBALTANDONE L'ARCHETIPO DENTRO UNA CULTURA CREATA DAL MASCHIO. LEI TENTA UNA RICODIFICAZIONE DEL LINGUAGGIO PARTENDO DA UNA TABULA RASA DELLA CULTURA OCCIDENTALE. IL POMODORO, SIMBOLO DELLA CUCINA, SI TRASFORMA IN CONTENITORE PER SERVIRE UNA CAPRESE RICODIFICATA, DOVE L'ESTERNO DIVENTA INTERNO RIBALTANDO L'IDEA DELLA SOSTANZA COSÌ COME IL PENSIERO CHE MUOVE L'ARTE DI CARLA ACCARDI; AIUTATI DA QUESTA LETTURA RILEGGIAMO UNO DEI PIATTI PIÙ NOTI ED ESTIVI DELLA TRADIZIONE AFFINCHÉ POSSA RENDERE VISIBILE QUEL "CONTENITORE" CONTENENTE LA MOZZARELLA: PATRIMONIO CULTURALE ITALIANO. COME L'ARTE DI CARLA ACCARDI È. **APLP**

# Caprese di bufala /

## con acqua di pomodoro

- 2 pomodori grappolo
- 2 mozzarelle di bufala
- 500 gr di pomodori Piccadilly
- sale Maldon
- timo limonato
- basilico
- sale
- olio
- pepe
- 2 teste d'aglio
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

### ACQUA DI POMODORO

Mettere i piccadilly in una placca con timo, basilico, aglio, sale, zucchero di canna, olio, e porre in forno a 160° per 40 minuti.

Trascorso questo tempo tirarli fuori dal forno, passarli al passaverdure e lasciare che si faccia la posa.

### CAPRESE DI BUFALA

In un recipiente mettere acqua tiepida, tendente al caldo, e immergerci la mozzarella di bufala dentro un sacchetto con il suo sidro.

A questo punto comporre il piatto: tagliare trasversalmente i pomodori a grappolo; su di un piatto fondo, mettere a fondo piatto l'acqua di pomodoro: la parte che ne utilizzeremo sarà quella venuta più in superficie. Adagiarci sopra il pomodoro spaccato e la bufala che, a piacimento, può essere o stracciata con le mani o tagliata a fette o solo divisa in due, facendo attenzione però a non far disperdere tutto il latte contenuto al suo interno.

Chiudere quindi il piatto con foglie di basilico, olio e sale Maldon.





La pittura di Carla Accardi segue senza intoppi una corrente direzionale dello sguardo emotivo. Sceglie un segno “naturale” che gradualmente si modula per colori, relazioni, variabili ambientali. Va avanti nel tempo con coerente ossessione, dentro la natura di un metodo che accompagna la vita del suo codice aniconico. Talvolta il segno si imprime sul Sicofoil (un acetato di cellulosa uscito di produzione nel 1981), materiale magicamente atmosferico che fluttua per onde connesse, come un soffio mediterraneo dell’occhio sensibile. Il moto gestuale si libra con vibrazioni ritmiche, un’onda dopo l’altra, lungo la sintesi del suo minimalismo cromatico. La fluttuazione del Sicofoil e le onde segniche ci regalano la più acquatica tra le astrazioni al femminile, ben connessa al paesaggio, al clima, agli odori e ai colori naturali. Quelle tinte atmosferiche parlano di luce, calore, bagni estivi, corpi che si asciugano, pranzi di pesce, onde che s’infrangono sul bagnasciuga ... L’estate dei nostri ricordi rivive tra le vele trasparenti dell’artista siciliana. **GM**

Carla Accardi nasce a Trapani nel 1924. Muore a Roma nel 2014.







A F R O

RICERCO NELL'ANIMA LA RICETTA PER AFRO: PERCHÉ QUEL CASUALE DEL COLORE È UNO STUDIO ATTENTO E COMPLESSO, COSÌ COME IL VIVERE, CHE PASSA TRA PASSIONI E SCONFITTE, DOLORI E MERAVIGLIE. E L'ANIMA DIVENTA QUELLA "SANGUINOSA BATTAGLIA" NELLA QUALE OGNUNO CERCA LA RISURREZIONE. QUESTA PITTURA, NEL CERCARE UN ORDINE, OFFRE TALE SPERANZA, RITROVA UNA STRADA E IL COLORE SI SPRIGIONA COME IL RISORGERE. LINGUA DI BUE PER IL LINGUAGGIO DI AFRO. LA RICERCA DEL LINGUAGGIO È IL TEMA CENTRALE DEL SUO INSEGUIRE L'ASTRATTO. APPARENTEMENTE ASTRATTO. DIETRO OGNI MACCHIA E OGNI SEGNO ESISTONO, INFATTI, LAVORO E RICERCA. QUESTO È IL MERAVIGLIOSO DI UN ARTISTA NELL'ARTE, LA LINGUA DI BUE PER AFRO: UNA PIETANZA ALLEGORICA DEL CERCARE IL "LINGUAGGIO". **APLP**

# Lingua /

## in umido

- ▶ 800 gr di lingua di vitello (già pronta per la cottura)
- ▶ 3 carote
- ▶ 2 cipolle
- ▶ 1 bicchiere di vino bianco secco
- ▶ 70 gr di burro
- ▶ 350 gr di pomodori pelati in scatola
- ▶ 1 mazzetto di erbe aromatiche miste finemente tritate
- ▶ 1 mazzo di erba cipollina
- ▶ sale
- ▶ pepe

Cuocete per 20 minuti la lingua in acqua bollente salata.

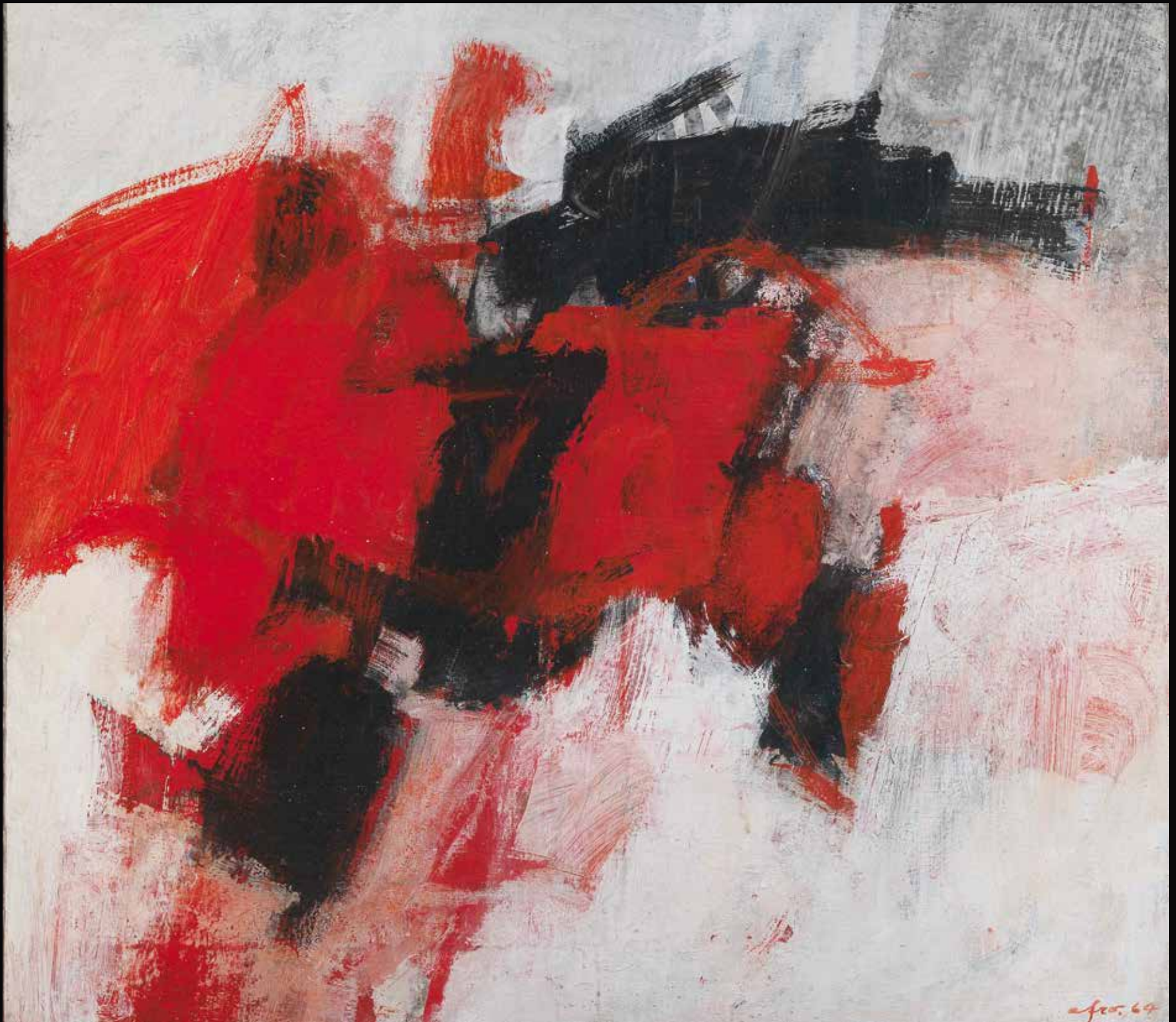
Trascorso questo tempo scolarla e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Poi spellarla togliendo il primo strato ruvido di pelle che “fodera” la lingua.

Rosolate carote e cipolle con il burro e, dopo cinque minuti, adagiarvi sopra la lingua e lasciarla brasare lentamente, a fuoco dolce, per 40 minuti, fino a quando le verdure saranno appassite.

Bagnate con il vino bianco secco, unite i pomodori e, a questo punto, salare e pepare. A recipiente coperto continuate la cottura a calore lento per un’ora e 1/2 circa.

Infine estrarre la lingua dalla casseruola e tagliarla a fettine sottili. Passare la salsa al passaverdure o mixer, scaldarla nuovamente e disporla sopra le fette di lingua.

Chiudere il piatto con un battuto di erba cipollina fresca.





L'idea informale si rivela qui nella sua coscienza più matura. Afro gestisce il colore e la materia con l'energia sinfonica degli alchimisti ispirati, amalgamando il rosso e il nero attraverso equilibri sostanziali e tensioni rigorose. La cromia sanguigna abbraccia il nero con pressioni morbide ma decise, ricreando un nucleo drammaturgico che diviene metafora e apripista di molte visioni nel Dopoguerra internazionale. L'anno è il 1964, lo stesso in cui la Pop Art trionfa alla Biennale di Venezia: un frangente storico che vede l'astrazione informale nel cuore dell'era adulta, quando la tela schizzata inizia a ripulirsi e la materia si compatta verso il centro spirituale dell'inquadratura. Afro ne è interprete ispirato e poeticamente vitale, capace di gestire il quadro come una sinfonia di colori commestibili in cui pulsa un richiamo, primordiale e allegorico, al sangue dei viventi. Un informale dagli esiti tattili e sensoriali, astuto nel ricreare sulla tela la sintesi di un possibile oggetto metafisico, pulsante come lava bollente dentro un piatto da portata luciferina. **GM**

Afro Libio Basaldella nasce a Udine nel 1912. Muore a Zurigo nel 1976.







G I O -

V A N N I

**A L B A -**

**N E S E**

LA LUCE NELLA PANIFICAZIONE È FONDAMENTALE  
PRESENZA, SERVIRÀ A RILASCIARE LA MINIMA QUANTITÀ  
DI CALORE PER PANIFICARE, LIEVITARE E DARE VITA.  
LA STESSA CHE ALBANESE ACCENDE NEI SUOI  
INGEGNOSI ASSEMBLAGGI. QUELLA LAMPADINA ACCESA  
È LA PRESENZA DI UNA COSTANTE PRESENZA DELL'ANIMA  
DI GIOVANNI CHE RIANIMA TUTTI GLI OGGETTI  
DIMENTICATI, GLI OGGETTI VISSUTI, QUEI MARCHINGEGNI  
CHE HANNO AVUTO UNA LORO VITA. ALBANESE  
LI RIACCENDE PER NON DIMENTICARE DI RICORDARE,  
COSÌ COME IN CUCINA LA LUCE SARÀ STATA  
FONDAMENTALE PER PANI, PANETTONI E PANDORI  
CHE HANNO VISSUTO UNA LORO VITA ED UNA VOLTA  
“AVANZATI”, DOPO I GIORNI DI FESTA, POTRANNO  
RIACCENDERSI IN UNA NUOVA RICETTA. **APLP**

# Panettone /

## “riciclato”

- ▶ avanzi di panettone
- ▶ 500 gr di crema pasticceria
- ▶ burro

In un pentolino antiaderente far sciogliere il burro ed adagiarsi sopra il panettone preformato con lo stampo e far dorare ambo i lati.

A questo punto irrorarlo con qualche goccia di rum, aggiungere la crema pasticceria e stratificare per almeno tre volte: ogni strato di panettone dovrà avere lo stesso procedimento di doratura.

A piacere può essere servito con uno strato di panna montata in chiusura e una spolverata di cacao in polvere.





Pochi artisti affrontano con metodo il senso profondo del riciclare. Pochissimi modulano quel riuso con una coscienza armonica che fonde, senza stridore ma con giusto rumore, i frammenti del paesaggio urbano. Giovanni Albanese il riciclo del materiale lo conosce bene, carpisce l'anima poetica dei brandelli consunti, ne ascolta le varietà e modula la sinfonia del progetto, finché un corpo scultoreo, empaticamente acceso, prende vita tra le sue mani. L'artista inventa creature biomeccaniche, ibridi ferrosi tra Mary Shelley e William Gibson, Carlo Collodi e Thomas Pynchon. Altre volte crea sculture fiammeggianti tramite lampadine dal cuore vibrante, altre ancora plasma feticci articolati di una civiltà archeofutura. Per l'occasione non poteva che esserci il "Dio della fame", totem stregonesco tra echi tribali e folklore italico, letteratura e cinema, bellezza e assurdità. Un essere di fantaessenza meccanica, un feticcio metallico che ci invita a un pasto antichissimo, fatto di sapori crudi che nutrono la "macchina umana". **GM**

Giovanni Albanese nasce a Bari nel 1955. Artista e regista, vive e lavora a Roma.







M A T -

T E O

**B A -**

**S I L É**

RACCONTA LA DIVERSITÀ DI GENERE, TRAVESTITISMO,  
NEL SACRO E PROFANO, E DI QUELLA TRA LA CORPOREITÀ  
E IL POTERE. DISSACRA ED ESPLORA CON I MEZZI  
TECNOLOGICI. CONTAMINA LA TRADIZIONE ITALIANA  
ATTRAVERSO IMMAGINI ONIRICHE E SURREALI.  
LA MOZZARELLA, SIMBOLO DEL MADE IN ITALY,  
VIENE DISSACRATA DALLA CAPACITÀ TECNOLOGICA  
CHE NE TRASFORMA LA CONSISTENZA MA NON NE ALTERA  
SAPORE E COLORE, DANDO VITA AD UNA RICETTA PROFANA  
DA SERVIRE CON IL PANE SIMBOLO DEL SACRO. **APLP**

# Spuma /

## di mozzarella

- 500 gr di mozzarella di bufala
- 100 ml di latte di bufala

### PER LA CLOROFILLA DI BASILICO

- 20 foglie di basilico freschissimo
- ghiaccio

### LA BUFALA

Frullare la mozzarella di bufala tagliata a pezzetti con il latte di bufala per un tempo breve, in modo tale da non generare calore e creare filamenti. Mettere da parte nel frigo, fino al momento di servirlo.

### IL BASILICO

Frullare il basilico con il ghiaccio e filtrarlo al setaccio. Poi, passare il tutto al setaccio e lasciare solo la parte liquida del composto.

Affettare i ravanelli con una mandolina e irrorarli con le gocce di aceto balsamico. Comporre il piatto a proprio piacimento. Si consiglia, però, di usare un recipiente di vetro attraverso al quale si possa vedere la spuma.

### IMPIATTAMENTO

Sul fondo del piatto da portata mettere la clorofilla di basilico sopra la spuma e andare a chiudere con i ravanelli tagliati finemente.

Arricchire con crostone di pane tostato, un giro di olio e sale Maldon.





Uomo e paesaggio incarnano un binomio decisivo della storia artistica. Le loro relazioni agiscono in un continuo divenire, a seconda dei luoghi e linguaggi coinvolti, a seconda dei parametri che danno maggior peso alla figura o al contesto panoramico. Matteo Basilé, antesignano del linguaggio digitale, fa viaggiare i suoi set fotografici oltre i confini del vero. Da alcuni anni sta elaborando complesse coordinate figurative, in equilibrio tra naturalismo e codici simbolici, invenzione e citazione, memoria e futuro. Sceglie corpi eccessivi o non conformi, vite radicali, storie dove il coraggio ha soffocato la paura. Basilé ama l'umanità "altra", speciale poiché diversa, bellissima in quanto unica. Ha l'indole iconografica dei grandi pittori barocchi, calibrata su tecnologismi che esaltano gli impasti luminosi e le varianti cromatiche. Pochi autori hanno portato la fotografia a un livello così maturo di vertigine pittorica. Guardate bene l'opera prescelta, un abbraccio tra due corpi in una risaia orientale, un sinuoso movimento del bianco attorno a due cappelli che sembrano dischi volanti. Pura alchimia come una danza spaziale di Matisse. **GM**

Matteo Basilé nasce a Roma nel 1974. Dopo alcuni anni in Indonesia, oggi vive e lavora a Roma.  
[www.matteobasile.com](http://www.matteobasile.com)







S I -

M O N E

**B E R -**

**G A N -**

**T I N I**

L'ASTRAZIONE DI BERGANTINI, IL SUO PROCESSO, L'IDEA DELLA PERCEZIONE NELLA FOTOGRAFIA, LA VISIONE DEL SUBCONSCIO SONO LE GUIDE PER AFFRONTARE LA RICETTA ADATTA. L' ASPIC DI VERDURE CON LA SUA GELATINA DARÀ L'IDEA DI PERCEPERNE IL CONTENUTO, LA MATERIA E IL SUO INTERNO, IL GUSTO E I SUOI PROFUMI. L'ASPIC È UN INVOLUCRO TRASPARENTE COME L'OPERA DELL'ARTISTA: UN MEZZO PER VEDERE OLTRE UN PUNTO DI VISTA. L'UTILIZZO DELLE PELLICOLE, COME LA GELATINA IN CUCINA, PER INTRAVEDERE E PERCEPIRE IL GUSTO ATTRAVERSO LA TRASPARENZA. IN ENTRAMBI I CASI È UN MEZZO PER SMUOVERE IL SUBCONSCIO. L'ASPIC DARÀ MODO DI IMMAGINARE IL SUO CONTENUTO.

**APLP**

# Aspic / di verdure

- ▶ 5 cimette di cavolfiore
- ▶ 5 cimette di broccoletti
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 zuccina
- ▶ 50 gr di piselli lessati
- ▶ 2 compresse di gelatina da ½ lt
- ▶ 1 bicchierino di vino bianco secco
- ▶ sale

Raschiate le carote e spuntate la zuccina. Poi, lavate tutte le verdure, cospargetele di sale e cuocetele separatamente a vapore. Lasciatele, infine, raffreddare.

Intanto, preparate la gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporate il vino. Quindi, versatene qualche cucchiaio sul fondo di uno stampo e roteatelo velandone le pareti. Ponete il contenitore in freezer per qualche minuto e fate solidificare.

Distribuite metà delle verdure sulla gelatina e alternate fette di zuccina a fette di carota lungo le pareti dello stampo. Versate altra gelatina e rimettete in freezer affinché si rapprenda velocemente.

Disponete gli ortaggi rimasti e completate con il resto della gelatina, coprendo tutte le verdure. Mettete in frigo per almeno 12 ore.

Al momento di servire, scaldare il fondo dello stampo immergendolo in acqua calda e capovolgete l'Aspic in un piatto da portata.





La fotografia è oggi un campo di ragionevoli complessità, metaspazio in cui il tecnicismo si sgancia dagli esiti e lascia spazio alle attitudini e agli orientamenti interiori dell'autore. Simone Bergantini ha adeguato lo sguardo ai principi concettuali che guidano ogni singolo progetto, trovando la fusione fredda tra grammatica e sintassi linguistica, cogliendo il punto di sutura tra pittura e scultura. L'opera selezionata dimostra quanto sia ancora sconfinato il campo fotografico: un pappagallo diviene lo spunto analitico per affrontare la modulazione cromatica, la coscienza temporale, il piano storico, le implicazioni pittoriche della forma. Altrettanto forte è la natura chimica dell'opera, la sua struttura biodinamica, quel pulsare per strati coscienti, come fosse un frammento cosmico o un amalgama d'ingredienti esotici, profumati, coloratissimi. In un certo senso, l'intero percorso di Bergantini somiglia all'uso complesso che si può fare con ingredienti primari, dove le relazioni tra analogico e digitale richiamano le avanguardie che s'innestano nelle tradizioni consolidate. **GM**

Simone Bergantini nasce a Velletri nel 1977. Vive e lavora a Torino.

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







A L L I -

G H I E -

R O

**B O E T -**

**T I**

“ IL LAVORO DELLA MAPPA RICAMATA È PER ME IL MASSIMO DELLA BELLEZZA. PER QUEL LAVORO IO NON HO FATTO NIENTE, NON HO SCELTO NIENTE, NEL SENSO CHE: IL MONDO È FATTO COM'È E NON L'HO DISEGNATO IO, LE BANDIERE SONO QUELLE CHE SONO E NON LE HO DISEGNATE IO, INSOMMA NON HO FATTO NIENTE ASSOLUTAMENTE; QUANDO EMERGE L'IDEA BASE, IL CONCETTO, TUTTO IL RESTO NON È DA SCEGLIERE”. (A. BOETTI, 1974)

BOETTI M'IMPONE DI PRENDERE COSÌ COME “LE COSE SONO” E RACCONTARE 7 INGREDIENTI CHE RAPPRESENTINO L'UNIVERSO E LA LORO BELLEZZA PER COME SI PRESENTANO IN NATURA. PRESENTATI CRUDI DIVENTANO AMBASCIATORI DELLA LORO STESSA TERRA. OGNUNO LEGHERÀ BENISSIMO, UNA VOLTA COMPOSTO IL PIATTO, CON IL SUO ELEMENTO VICINO, COME I CONTINENTI GEOGRAFICAMENTE CONFINANO, A RAPPRESENTARE L'UNIONE DELLA CAPACITÀ DELLA NATURA DI INCASTRARSI, AFFINCHÈ POSSA ESSERE DA SUGGERIMENTO PER UN VIVERE COMUNE, PER UNA BELLEZZA: CONCETTO PER QUELL'IDEA BASE DI NON POTER NECESSARIAMENTE SCEGLIERE, PERCHÉ TUTTO SARÀ GIUSTO.

QUESTO PIATTO RAPPRESENTA UNA TORRE DI BABELLE PER DARE ORIGINE AD UNA LINGUA COMUNE.

AFRICA (ZIGHINI)

ASIA (RISO BASMATI)

EUROPA (MELANZANE)

AMERICA SETTENTRIONALE (PATATE AMERICANE)

OCEANIA (BRASATO DI CODA DI MANZO)

AMERICA MERIDIONALE (FAGIOLI PICCANTI)

ANTARTIDE (GHIACCIA DI VERDURE) **APLP**

# Pancia di vitella /

## con salsa di verdure

- ▶ 600 gr di pancia di vitella
- ▶ 200 gr di vitello macinato
- ▶ 100 gr di mollica di pane
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
- ▶ 1 foglia di alloro
- ▶ 3 carote
- ▶ 2 coste di sedano
- ▶ 1 cipolla gialla
- ▶ vino qb
- ▶ latte qb
- ▶ sale qb
- ▶ pepe qb

Tagliare la pancetta in modo da ottenere una larga porzione rettangolare, mettere a bagno la mollica di pane e strizzarla. Amalgamare la carne macinata con la mollica e le uova, il formaggio, sale e pepe.

Riempire la pancetta stesa con l'impasto, arrotolarla e legarla con uno spago da cucina.

In una terrina scaldare l'olio e rosolare l'arrosto fino a che non risulti dorato su tutta la superficie. Intanto preriscaldare il forno a 180° e in una placca mettere le carote, il sedano, la cipolla e la patata (tagliate grossolanamente). Infornare a temperatura prestabilita per 40 minuti e sfumare con il vino dopo i primi 15 minuti.

Levare dal forno, separare le verdure e frullarle con un goccio di latte freddo. Far freddare l'arrosto, tagliarlo e servirlo con la crema di verdure.

Per dare un carattere più orientale al piatto è possibile aggiungere del curry giallo alla carne, servire con un pugno di riso basmati aromatizzato al pimenton (darà un aroma affumicato).





Una mappa mentale che rappresenta lo sguardo veggente di Alighiero Boetti, quasi fosse un logo o un claim da copertina. La pittura si formula qui per processo metodico, attraverso amorevoli e pazienti tessiture, figlie di una dimensione concettuale dell'opera, madrine di una veggenza che negli anni Settanta coglie la mobilità geopolitica del Pianeta. Boetti firma un capolavoro visionario che parla attraverso le bandiere delle singole nazioni, una melodia figurativa che dimostra le dominanti cromatiche nell'identità di ogni popolo. Si noti la vittoria del rosso e del verde, due colori basilari nella struttura stessa dell'alimentazione. Due cromie che sono lo specchio del singolo territorio, di una mentalità collettiva, di tradizioni popolari che si raccolgono dentro la pulsazione simbolica del colore. L'artista ha sintetizzato il mondo come un grande impasto di gusti distonici ma amalgamabili, un pianeta della mente che accoglie le differenze tramite visuali contaminate, poeticamente liberatorie. Un mondo dove ordine e disordine parlano la lingua dell'occhio globale. **GM**

Alighiero Boetti nasce a Torino nel 1940. Muore a Roma nel 1994.

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







D A -

N I L O

**B U C -**

**C H I**

L'OPERA DI BUCCHI CONTIENE UN'ANIMA VISIBILE QUANDO UTILIZZA IL SEGNO-COLORE: LA GLASSA. GUSTOSA GLASSA DI FRAGOLA CHE RIPORTA AL SOGNO ONIRICO CHE L'ARTISTA CI RACCONTA. LE SUE BAMBOLE MELANCONICHE, AMMALIANTI CON LA LORO SENSUALITÀ, INCARNANO IL LATO FEMMINILE DI UNA PITTURA FORTEMENTE EMOTIVA, DOVE L'ANIMA DIVENTA EVIDENTE ATTRAVERSO L'USO DEL COLORE CHE SBORDA E NE RIEMPIE I PERIMETRI. IL DOLCE PER LA SUA FORMA, IL SUO GUSTO AL CIOCCOLATO CON LA SENSAZIONE CHE LA STESSA REGALA, IL SUO RIPIENO ROSSO CHE NON TI ASPETTI PER RAPPRESENTARE IL SEGRETO DELL'ANIMA NASCOSTA NELLE OPERE DI BUCCHI. LA FRAGOLA PER RISVEGLIARE GLI STATI D'ANIMO ATTRAVERSO IL GUSTO COSÌ COME IL COLORE. **APLP**

# Profitterol /

## con coulis di fragole a freddo o a caldo

### PROFITTEROL

- ▶ 450 gr di cioccolato fondente
- ▶ 2 cucchiaini d'acqua
- ▶ 150 gr di farina
- ▶ 1 presa di sale
- ▶ 1 cucchiaio di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 500 ml di latte
- ▶ 6 tuorli d'uovo
- ▶ 150 gr di zucchero
- ▶ 80 gr di burro

### PER IL COULIS

- ▶ 250 gr di fragole
- ▶ 2 cucchiaini di succo di limone
- ▶ 4 cucchiaini di zucchero a velo

Lavare le fragole e privarle del picciolo solo dopo il lavaggio. Tagliarle a pezzi e metterle in un pentolino, cuocere a fuoco basso per 3/5 minuti avendo cura di mescolare frequentemente. Aggiungere ora il succo del limone e continuare la cottura per 10 minuti.

Servire da fredda o calda a proprio piacimento.

Per la pasta choux per i bignè: mettere il burro, l'acqua, lo zucchero e un pizzico di sale in un pentolino e cuocere a fiamma bassa.

Quando sta per sobbollire, versare la farina mescolando velocemente. Quando la pasta si staccherà dai bordi sarà pronta. Lasciatela raffreddare e versatela nel mixer, a questo punto aggiungere le uova sempre mescolando.

Mettete la pasta in una sacca da pasticciere e realizzate dei bignè in una teglia ricoperta di carta da forno, distanziandoli.

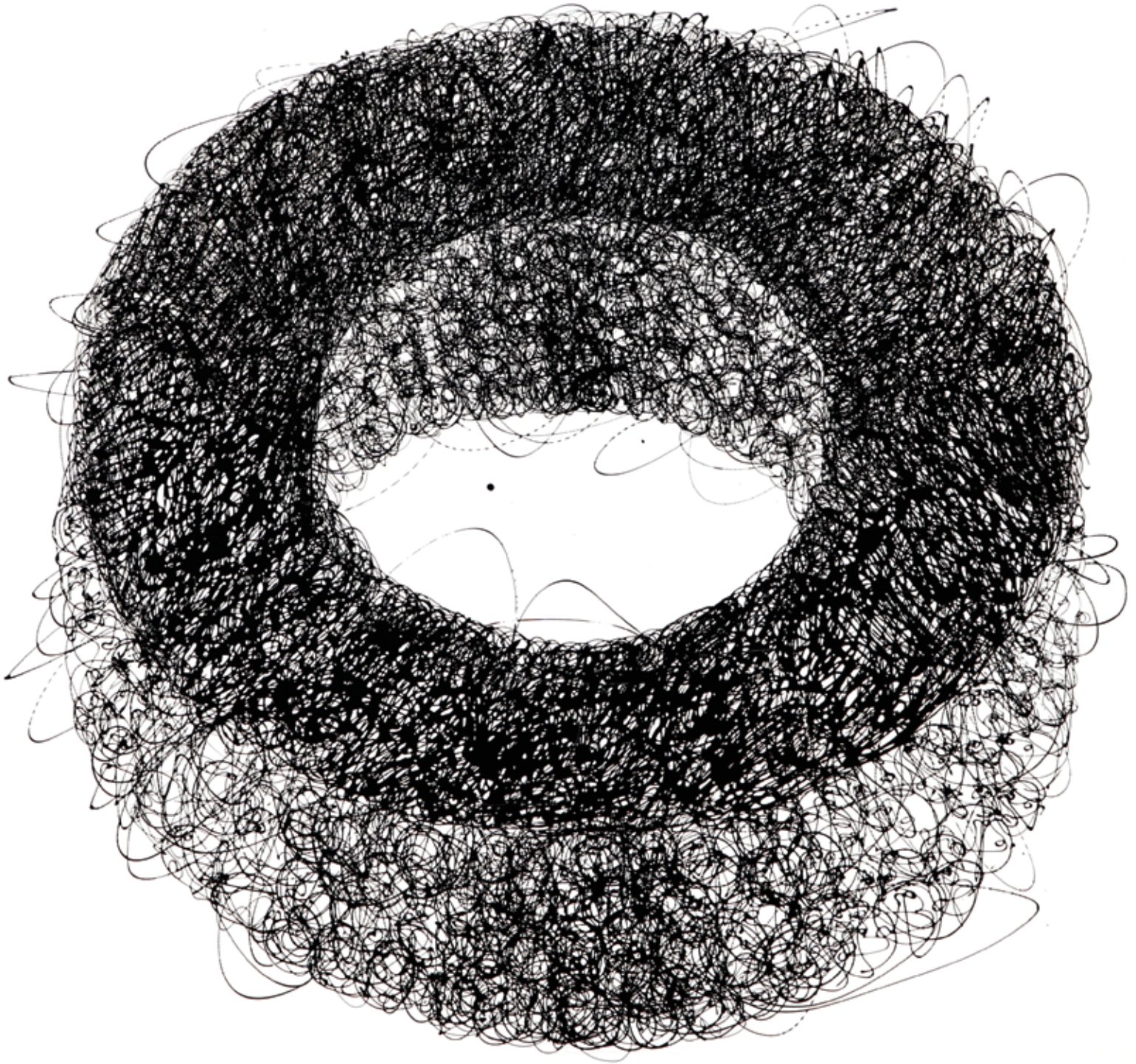
Mettere l'impasto in forno a 220° per un quarto d'ora, poi per altri 10 minuti a 180° ed infine per 8 minuti a forno ancora più basso o a forno ventilato. Lasciate raffreddare.

Per la crema: montare i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto spumoso e omogeneo. Successivamente versate il latte a filo e la farina setacciata. Mescolare bene e mettere tutto in una pentola facendo cuocere a fuoco basso per una decina di minuti, mescolando continuamente. A fine cottura lasciatela raffreddare completamente.

Prendete i bignè e praticate un foro sulla base di ognuno. Versate la crema in una sacca da pasticciere e con questa riempite i bignè uno ad uno. Fate sciogliere il cioccolato a fuoco basso in un pentolino assieme a due cucchiaini di acqua. Disponete i bignè a piramide e versate sopra il cioccolato fuso. Fare raffreddare.

A questo punto dare un'ulteriore colatura con il coulis di fragole che a seconda del gusto potrà essere servito a freddo o a caldo. Ovviamente la temperatura a caldo ridarà morbidezza al cioccolato del profiterol.

Un'eventuale aggiunta è quella della panna montata.





Il disegno continuo, il movimento incessante ma sotto metodico controllo, la scrittura figurativa come gesto automatico nella sua purezza ascetica. Danilo Bucchi sta fondendo la sintesi orientale del disegno con lo spirito denso della pittura occidentale, agendo sull'intersezione del contrasto cromatico, della riduzione come ricerca di nuovi archetipi. Le forme sono semplici e universali, slegate da qualsiasi vincolo di spazio e tempo.

Appaiono come chimere aliene e rappresentano il valore entropico degli equilibri collettivi. Un processo che somiglia alla composizione di un cibo complesso dagli esiti semplici, dove l'armonia nasce dalla condivisione d'intenti e dalla modulazione organica dei contrasti.

L'opera selezionata ha la forma circolare del piatto ma anche di una torta che armonizza le differenze, elaborando così un clima conviviale, definendo la strategia sociale della molteplicità. Un archetipo della sintesi in cui il segno è il diario muscolare del gesto, della costruzione, del clima figurativo. Un disegno che incarna la misura del futuro. **GM**







A L -

B E R -

T O

**B U R -**

**R I**

L'OPERA DI BURRI RECUPERA IL MOMENTO DELLA TRASFORMAZIONE: LA MATERIA TRASFORMATA DAI SEGNI DEL TEMPO. NON VUOLE RAPPRESENTARE NULLA, SOLO IL MOMENTO AI MARGINI DELLA VITA. COSÌ COME I SACCHI PRIVI DI LUCE E COLORE MA TRASFORMATI SOLO DAL TEMPO. E LA TRASFORMAZIONE DIVENTA L'OPERA.

IL GORGONZOLA, IL RE DEI FORMAGGI, È LA TRASFORMAZIONE IN CUCINA. INGREDIENTE PRINCIPE O CONTENUTO. COSÌ COME PER BURRI, NEL PIENO DEL SUO TRASFORMARSI, IL GORGONZOLA RACCONTA LA TRASFORMAZIONE POSSIBILE DI DARE VISIONE E GUSTO NELLA TRASFORMAZIONE CREATRICE. **APLP**

# Gorgonzola /

## e miele delle api

- ▶ 300 gr di gorgonzola  
piccante
- ▶ 25 gr di mascarpone
- ▶ 1 cucchiaio  
di miele
- ▶ 5 pz di noci
- ▶ ½ pagnotta  
di pane

Montare con una frusta elettrica il mascarpone con il gorgonzola, tostare in forno le noci e frantumarle con mortaio.

Tostare il pane tagliato per il senso della lunghezza. Spalmare sopra la crema al gorgonzola e colarci sopra il miele.

A questo punto coprire la superficie con le noci frantumate e, a piacimento, si può chiudere il piatto con una pera grattata con la buccia.





Conosciamo bene le grandi superfici di Alberto Burri, l'ampiezza geografica del suo informale materico tra fuoco e terra. Conosciamo meno quel controllo degli elementi su scala ridotta, dove il contrasto materico si definisce nel bacio cromatico tra bianco e marrone, tra l'arsura del mondo consunto e il sublime baluginio del bianco farinoso. L'opera è un capolavoro di tensioni aeree, dialoghi metaforici, vibrazioni naturali; un piccolo evento del sottosuolo in forma emersa, un richiamo alle origini del Pianeta, alla violenza deflagrante della Natura. Una simbologia in cui risiedono le placche telluriche ma anche i prodotti del suolo, la terra come tappeto dell'umanità, fertilizzante per la crescita degli ingredienti primari. Un'opera per comprendere l'inesistenza di qualsiasi astrazione: perché la pittura rimane un codice con cui leggere la sintesi del reale, dare narrazione e aggettivi al sogno, osservare l'esterno da un occhio privilegiato. L'informale di Burri racconta la continua mutazione biologica che rende possibile l'equilibrio tra vita e morte.

**Materia genetica per occhi rigenerativi. GM**

Alberto Burri nasce a Citta di Castello nel 1915. Muore a Nizza nel 1995.

[www.fondazioneburri.org](http://www.fondazioneburri.org)







A L E X -

A N D E R

**C A L**

**D E R**

POESIA DINAMICA, STRUTTURE ELEGANTI, SOTTILI  
EQUILIBRI. FRAGILE IL NOSTRO PENSIERO IN CERCA  
DEL GIOCO; COSÌ I FRAGILI STELI DEI LECCA LECCA  
DI MERINGA: PER UN GRANDE GIOCO, FANTASIA  
INCONTAMINATA COME QUELLA DEI BAMBINI,  
PER LA RICERCA DELLA OSSESSIVA LIBERTÀ  
PERSEGUITA DA CALDER NEI SUOI GESTI UNIVERSALI,  
MAGICAMENTE LIBERATORI. **APLP**

# Meringa classica /

alla francese

- ▶ 4 albumi
- ▶ 230 gr di zucchero
- ▶ 1 cucchiaino di succo di limone
- ▶ sale

Con una frusta elettrica o con una planetaria montare gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere gradualmente il succo del limone filtrato e lo zucchero. Procedere fino a quando il composto diventerà solido e lucido. Versare l'albume montato in una sac à poche e preformare le meringhe direttamente nella teglia foderata con carta forno.

Infornare e "cuocere" (le meringhe non devono propriamente cuocersi ma asciugarsi) a 100° per 1h e tenere le meringhe a forno spento con lo sportello aperto per altri 15 minuti.

Farle raffreddare e servire.



calder 64



Una piovra secondo Calder, nera e stellare come una navicella biomorfa che solca le dimensioni fiabesche dell'occhio. Una gouache su carta che testimonia l'indole poetica del grande scultore americano, imbevuto di cultura europea e passioni mediterranee, al punto da concedersi il lusso di giocare con forme e materiali anomali, senza preconetti linguistici, navigando sull'onda ispirata dell'istante luminoso. La sua è una lezione sul modo in cui l'artista deve osservare le cose, metabolizzando l'essenza del quotidiano, trasformando la vita in una festa delle meraviglie. L'arte circonda il suo famelico peregrinare tra ricordi, luoghi ameni, animali, ballerini, paesaggi di terra e di mare, rumori del vento e odori di campagna, cibi, vino rosso, champagne... un inno al movimento incessante delle cose, l'arte come un grande ballo di corpi che si muovono, similmente ai suoi "mobiles" che seguono le scie ventose, spostandosi in un valzer da fermi, in direzione del prossimo orizzonte. **GM**

Alexander Calder nasce a Lawnton (Pennsylvania) nel 1898. Muore a New York nel 1976.  
[www.calder.org](http://www.calder.org)







P A O -

L O

C A -

N E -

V A R I

CANEVARI E LA PASTA DI ZUCCHERO: SI PUÒ MODELLARE  
COME LA SUA GOMMA PER CREARE QUALSIASI FORMA,  
COME CI SUGGERISCE LA FANTASIA; LA PASTA DI ZUCCHERO  
PRODOTTA TUTTI I GIORNI DALL' APE SOTTOLINEA IL SENSO  
DEL QUOTIDIANO, FONDAMENTALE NEL PENSIERO  
DI CANEVARI NEL VOLERLO RIVISITARE PER SOVERCHIARE  
SIMBOLI ED ICONE.

LE API SONO SOTTOPOSTE AD UN PROCESSO  
DI INQUINAMENTO RISCHIANDO L' ESTINZIONE,  
COSÌ COME L'INQUINAMENTO DEL QUALE PARLA PAOLO  
CANEVARI CHE CI PRIVA DEL FONDAMENTALE SENSO  
DELL' IMMAGINAZIONE, NECESSARIO PER OSSERVARE SE  
STESSI. UN MANUFATTO DOLCE IN CUCINA PER RICOPRIRE  
E RIEMPIRE, PER RACCONTARE LA NECESSITÀ DELL' ARTISTA  
DI RIPORTARE L'ARTE AD UN CONCETTO SPIRITUALE,  
COSÌ COME TUTTO QUANTO PUÒ ESSERE RICOPERTO:  
DOLCI E TORTE NUZIALI LO PRETENDONO PER QUEL GIOCO  
CHE PUÒ AIUTARE A ROMPERE LE SOVRASTRUTTURE  
IN ESSERE. **APLP**

# Pasta di zucchero /

- ▶ 450 gr di zucchero a velo setacciato
- ▶ 16 gr di burro
- ▶ 70 gr di glucosio
- ▶ 5 gr di gelatina in foglie
- ▶ 30 gr di acqua fredda

Setacciate lo zucchero, tagliate la gelatina e copritela con l'acqua fredda. Dopo 10 minuti aggiungete il burro e il glucosio e fate sciogliere tutto in un pentolino senza portare a ebollizione.

Versare il composto sullo zucchero a velo molto delicatamente. Con una frusta elettrica o manuale amalgamate il composto, fino a formare una pallina di pasta. Quindi spostate il tutto su un piano di lavoro spolverizzato con altro zucchero a velo e lavorate delicatamente a mano.

Avvolgete successivamente la pasta nella pellicola e conservate a temperatura ambiente. Se si vuole ottenere un pasta colorata basterà aggiungere del colorante alimentare.





Rose di gomma nera, fiori plastici nati dallo scarto oscuro del Pianeta che trasforma ogni plausibile forma.

Le rose di Paolo Canevari, figlie di un riuso delle camere d'aria, sgonfiandosi sono state modellate come fiori di un tempo perduto. Incarnano un progetto giovanile dell'artista, ideato quando gli pneumatici usati erano il suo materiale d'elezione iconografica, la pelle sinuosa che avrebbe creato silhouette antropomorfe, animali di piccolo formato e altri reperti di una personale archeologia posturbana. Le rose nere parlano di riproduzione e femminilità, evocano l'elegia della bellezza nascosta ma persistente. Indicano un'oscurità che trattiene la luce necessaria, un'essenza del negativo come contraltare del sole planetario. Parlano di elementi semplici ma necessari, un po' come la rosetta di pane fresco tra uso e rapida decadenza, un po' come un vulcano spento dal cuore acceso, un po' come la vagina e i suoi molteplici simbolismi. Una rosa dark che si moltiplica nel gesto essenziale del taglio e della piega, fino a diventare una piccola stella dentro la camera ariosa del quotidiano. **GM**

Paolo Canevari nasce a Roma nel 1963. Vive e lavora tra New York, Roma e Amelia.

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







M A T

C O L L -

I S H A W

I PETALI RAPPRESENTATI, SIMILI ALLA CARNE  
CON EVIDENTI CICATRICI, RACCONTANO LA DEPRAVAZIONE  
DELLA CULTURA. TUTTA L'OPERA DI COLLISHAW  
È CENTRATA SU QUEL CONCETTO DI VERITAS ED ESTETICA  
PER UNA LETTURA E RIFLESSIONE SUL PRESENTE  
DELLA SOCIETÀ.

LA CIOCCOLATA PUÒ RACCONTARE L'ESTETICA,  
LA DEPRAVAZIONE, LA DECADENZA: ESTETICA  
ED ESTETIZZAZIONE SONO ELEMENTI CENTRALI  
DELLA CULTURA CONTEMPORANEA. LA CIOCCOLATA  
È ESTETICA E DECADENZA E POSSIBILE DEPRAVAZIONE  
CON LO SCIUGLIERSI DELLA STESSA SULLA CARNE  
NEL PIATTO. RACCONTA L'IDEA DI DECADENZA DOPO  
TANTA BELLEZZA DELLA FORMA AVUTA: IL SUO SCIUGLIERSI  
DIMOSTRA LA VITA, IL SESSO, UNA CATARSI  
VERSO LA QUALE LA VITA CI CHIAMA. **APLP**

# Coda / alla vaccinara

- ▶ 1 kg di coda di bue
- ▶ 30 gr di strutto
- ▶ 3 carote
- ▶ 1 mazzo di sedano
- ▶ 15 gr di prezzemolo
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 bicchiere di vino bianco
- ▶ 500 gr di passata di pomodoro
- ▶ 30 gr di cioccolato fondente o 50 gr di cioccolato amaro in polvere
- ▶ sale
- ▶ pepe

Lavate la coda sotto l'acqua corrente, tagliatela a tocchetti fra una vertebra e l'altra. Immergete i pezzi di coda in una pentola d'acqua in ebollizione. Sbollentateli per circa 10 minuti, asciugateli e teneteli da parte.

Nel frattempo fate un trito di prezzemolo mentre la carota e la cipolla andranno tagliate a listarelle larghe. Mettete lo strutto in una casseruola, fate scaldare, aggiungete solo le carote e fate soffriggere.

Unite i pezzetti di coda al soffritto, mescolate e rosolate. Quando la carne avrà preso un po' di colore aggiungete sale e pepe. Continuate a soffriggere aggiungendo a poco a poco del vino bianco. Fate evaporare (ci vorranno circa 15 minuti), dopodiché diluite la salsa di pomodoro in 300 ml d'acqua calda e versatela nel soffritto.

Chiudete la pentola con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 4 ore. A questo punto aggiungere il sedano. Se il sugo si asciuga troppo, bagnate di tanto in tanto con dell'acqua calda.

Aggiungete il cioccolato o cacao in polvere e lasciate cuocere a fiamma bassa per altri 40 minuti. Terminata la cottura, la carne dovrà risultare completamente morbida staccandosi con facile pressione dall'osso. Adesso è pronta per essere servita.

Se desiderate condire della pasta con questo sugo aggiungete del pecorino romano in mantecatura.





La combustione eterna e immobile, il fuoco che intuisce la sua sacralità innata e diventa il ritratto atavico di una fiamma, l'archetipo stesso di quel nucleo primordiale che governa il calore. Il fuoco di Mat Collishaw si avvicina a noi spettatori mentre cattura il fiore fragile, la sua anima profumata e sfuggente. Si avvinghia ai petali che ora bruciano da fermi, come fuochi fatui del paesaggio contemporaneo, sospesi nel nero cosmico che ne enfatizza la crudele bellezza, isolandoli dal disfacimento che conduce la materia verso la sua consunzione. Quella flora fiammante illumina la notte come natura viva. Si accende la visione primordiale con la luce degli albori: che ci ricorda la centralità del fuoco nella comunità umana, nel ritmo alimentare, nel gioco di temperature con cui evochiamo il benessere quotidiano. Il fiore di Collishaw si blocca, ipnotico e onirico, davanti al nostro sguardo. Non è più solamente un fiore ma uno spirito volante, una coscienza resistente, ipnotizzata da una fotografia che isola l'imperfezione e ribadisce la sfida eterna degli uomini davanti alla morte. **GM**

Mat Collishaw nasce a Nottingham nel 1966. Vive e lavora a Londra.  
[www.matcollishaw.com](http://www.matcollishaw.com)







E N Z O

C U C -

C H I

ENZO CUCCHI RECUPERA L'IDEA DEL MITO  
E DEL SIMBOLO: L'ARTE PER CUCCHI È UN MEZZO  
DI AGGREGAZIONE DI PIÙ FORME, PIÙ CONCETTI,  
PIÙ MATERIALI. LA CUCINA RECUPERA DALL'ARTE  
STIMOLI E TENDENZE, LA RICETTA PER CUCCHI  
È LEGATA ALLA RICERCA DI UN PUNTO  
DI PARTENZA. LA CUCINA ITALIANA HA UN CODICE  
D'INIZIO, DERIVA DALLA CUCINA ROMANA,  
E ALLORA INSALATINA AL GARUM PER RIAFFERRARE  
I MITI DELLA CUCINA DI AUGUSTO,  
PER AVER CERCATO E SCELTO UN PUNTO PRINCIPE  
DI PARTENZA. **APLP**

# Garum

- 5-7 filetti di acciughe
- olio
- spezie

Questa preparazione appartiene alla cultura gastronomica della Roma imperiale, quando si sentiva la necessità di “coprire” sapori sgradevoli con altri sapori forti. Nasce così il Garum: nome del pesce (il corrispettivo delle nostre acciughe) più utilizzato all’epoca. Questa preparazione si otteneva tramite la macerazione di vari pesci.

Il procedimento non era dissimile da quello delle acciughe sotto sale, con la differenza che nel Garum il pesce viene rimacerato più volte con olio, sale, vino ed erborinate varie. Questo si lasciava poi riposare per una notte e fatto fermentare all’aperto rimescolandolo anche per due mesi.

A questo punto la parte liquida veniva filtrata e usata per condire pietanze o miscelata con l’acqua per dargli sapore.

La parte solida, invece, veniva impiegata come cibo e prendeva il nome di “Allec”.

Per preparare il Garum in molto meno tempo e ottenere un risultato più saporito, stemperate 5-7 filetti di acciughe in olio bollente, speziando a piacimento, lasciare il composto a riposare per una notte, quindi filtrare.

Con l’olio filtrato potremo condirci insalate ma anche usarlo come base per una semplice aglio e olio. La stessa cosa si potrà fare con le acciughe macerate.





Enzo Cucchi è un tessitore pregiato di storie figurative, racchiuse nello spazio attraversabile del quadro, nei dettagli che danno aggettivi e verbi ai nomi evocati. Ogni opera ricrea le condizioni del nomadismo da fermi, un viaggio nel ciclo scenico della superficie, nei codici liquidi che scivolano tra memorie antropologiche, valori arcaici e raffinate evocazioni d'arte. Prendete questo lavoro, trasversale e sfuggente per istinto figurativo, un luogo poetico che ha la consistenza delle rovine imperiali e la morbidezza della prosa contemporanea. Una scala di sfere, un galleggiamento verticale nel mare possibile di Cucchi, una salita che è la fuoriuscita dall'oblio, dal pack che solo la grande pittura riesce a bucare. La superficie è densa come un lago luminoso, come un'orchestra di luci condensate, tra la memoria genetica del latte e la sua rigenerazione nutritiva. Liquido e solido si fondono nel limbo degli elementi, come un verso filosofico su carta pergamena. Qui non esiste il tempo lineare, l'immagine appartiene ai pianeti, alle stelle, al fragile equilibrio che governa bellezza e memoria. **GM**

Enzo Cucchi nasce a Morro d'Alba nel 1949. Vive e lavora a Roma.







I A N

D A V -

E N -

P O R T

IL COLORE È LA FORZA DEL LAVORO DI DAVENPORT  
COSÌ COME IL GELATO È LA FORZA CHE ESSO STESSO  
HA NELL'INTERPRETARE SIMBOLI E VISIONI CON LE SUE  
FORME E I SUOI COLORI. LA SENSAZIONE DI COLATA LAVICA,  
CHE LE SUPERFICI DI DAVENPORT FORMANO, RICORDA  
LA STESSA FORMA CHE NON PROPRIO CASUALMENTE  
ACCADE AL GELATO A SECONDA DEI SUOI CONTENITORI  
O SUPPORTI. LA MAGIA OTTICA DEI LAVORI RISIEDA  
IN QUEL FONDERSI DI TONALITÀ CHE LA STESSA STRUTTURA  
DEL GELATO FORMA. SONO L'INCROCIO DELLE DUE ARTI,  
CUCINA E VISIONE DEGLI ARTISTI. **APLP**

# Gelato /

## alla crema

- ▶ 170 gr di zucchero
- ▶ 2 stecche di vaniglia tagliate per il lungo
- ▶ 200 ml di latte
- ▶ 6 tuorli
- ▶ 400 ml di panna

Mettete lo zucchero e le stecche di vaniglia in un pentolino. Versateci sopra il latte e fate cuocere a bagnomaria. Mescolate il tutto fino a ebollizione, quindi togliere il pentolino dal fuoco.

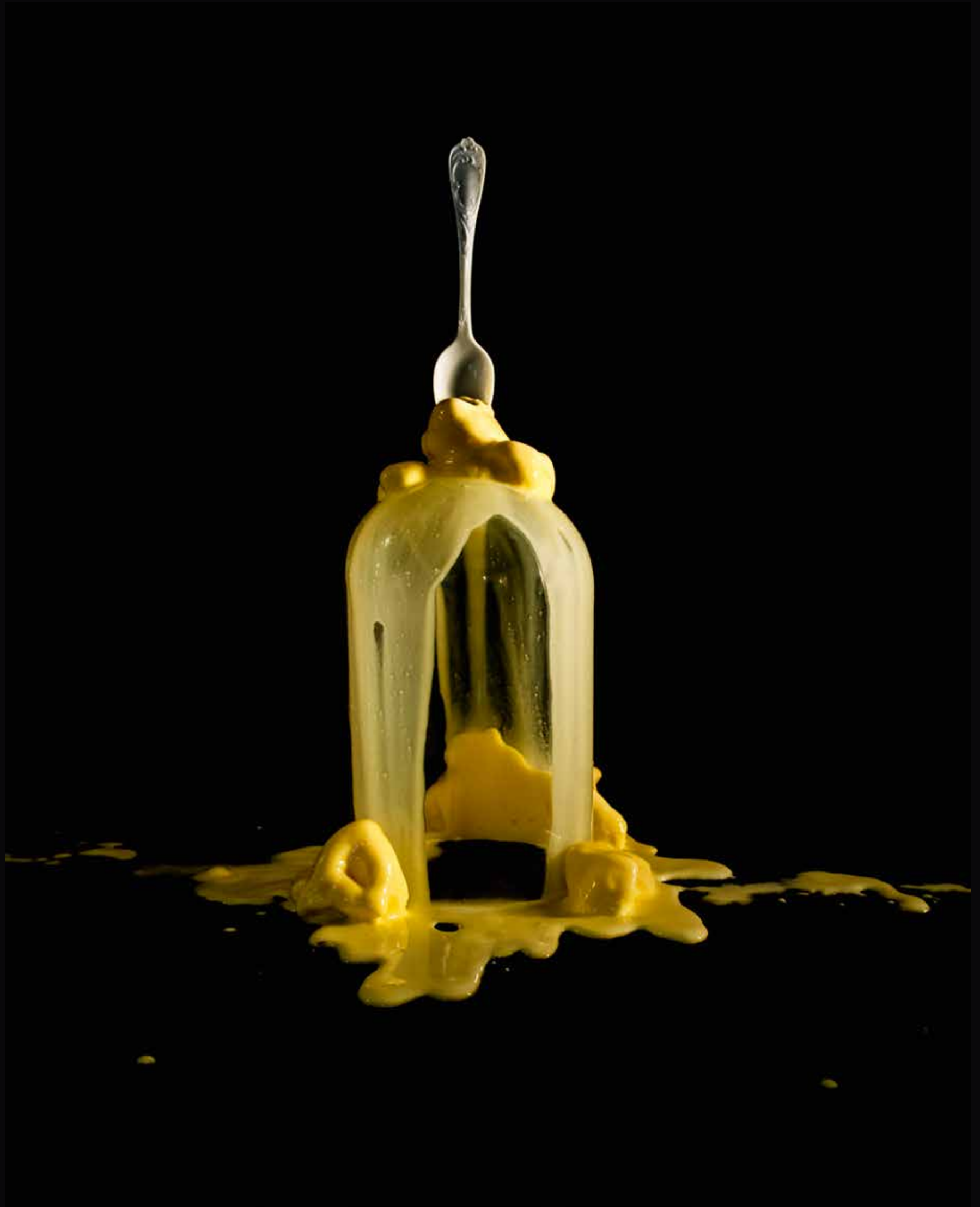
Mettere i tuorli in un altro pentolino e aggiungervi gradualmente il latte continuando a sbattere le uova. Rimettete tutto sul fuoco a bagnomaria e continuate a mescolare a fuoco basso finché la crema non comincia ad attaccarsi al dorso del cucchiaino. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

A questo punto coprite la crema con la pellicola trasparente per evitare che si formi la pellicina. Unire, poi, la panna alla crema fredda e mettere tutto in frigorifero per almeno due ore.

Passato questo tempo, togliete le stecche di vaniglia dalla crema, sbriciolate i semi del composto e scartate i baccelli. Versate la crema nella gelatiera e azionate per 40 minuti finché il gelato non si sarà ben addensato.

Se non avete la gelatiera, versate il composto in una vaschetta di metallo e mettetela nel freezer per 2-3 ore finché non si sarà solidificato solo lungo i bordi. Togliete da lì e trasferite il gelato in un recipiente. Amalgamate bene con una frusta elettrica e ricongelate per altre 3-4 ore.





Linee calanti e colanti lungo l'intera superficie del quadro. Fasce di colori diversi che orchestrano l'arcobaleno intonato della pittura, la sua musicalità cromatica sulla scala dell'astrazione mentale. Ian Davenport modula il colore con alchemica armonia, fingendo una casualità che riguarda la sola apparenza del risultato. In realtà la griglia verticale è frutto di una dimensione zen del dipingere, dove il massimo controllo evita la mescolanza e la conseguente degenerazione. Qui tutto appare ordinato nel gioco di striature a contrasto, mentre spetta alla parte bassa il ruolo liberatorio delle linee, dove l'ordine sembra disperdersi verso il suolo, verso la terra da cui ogni verticalismo trae origine. Il mondo dell'alta pasticceria ha qualcosa di simile a questo laboratorio del dipingere: due universi in cui gli ingredienti inseguono un rigore millimetrico, in una costante tensione tra equilibri stabilmente precari. È la semplicità conquistata, la purezza che nasce dal metodo, la tenuta stagna della materia. È la chimica che governa le parti e determina la forma finale (talento permettendo). **GM**

Ian Davenport nasce a Sidcup (Londra) nel 1966. Vive e lavora a Londra.  
[www.iandavenportstudio.com](http://www.iandavenportstudio.com)







A L -

B E R T O

**D I F A -**

**B I O**

ARTE E SCIENZA E COSMO E NATURA TUTTA ED IL POSSIBILE  
VIVERCI DENTRO DELL'UMANITÀ.

LA RICERCA FIRMATA DI FABIO STA NEL DIMOSTRARE  
QUELLA DIMENSIONE SPIRITUALE CHE CREDO  
SIA GIÀ PRESENTE NELLA SUA ANIMA E CHE EGLI STESSO  
PERCEPISCE, ANTICIPANDO IN ALCUNI LAVORI IL PROGRESSO  
SCIENTIFICO. QUESTO IL MONDO DI ALBERTO DI FABIO.

IL CERVELLO ULTIMO INDAGATO NELL'OPERA.

PER LA GENETICA, L'UNIVERSO DELL' ARTISTA

È IN QUESTO RICETTARIO RAPPRESENTATO DAL CERVELLO,

PER QUELL'ATTENZIONE ALLA SCIENZA COME RICERCA

ATTRAVERSO LA PITTURA SU DI UN LETTO DI RISO,

UN PICCOLO FORMATO PER RICORDARE LA SUA TECNICA

PITTORICA E LA NOSTRA UMANITÀ. **APLP**

# Risotto/

## agli spinaci e cervelletto fritto

### PER IL RISOTTO

- ▶ 300 gr di riso arboreo
- ▶ 10 gr di burro
- ▶ 10 ml di olio extra vergine
- ▶ 400 gr di spinaci freschi
- ▶ brodo vegetale
- ▶ scorza di 2 limoni biologici

### PER IL CERVELLETTO

- ▶ 600 gr di cervella di agnello
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 gr di pangrattato
- ▶ 80 gr di burro
- ▶ 50 gr di farina
- ▶ 2 ciuffi di prezzemolo
- ▶ 1 limone
- ▶ sale

### PREPARAZIONE DEL RISOTTO

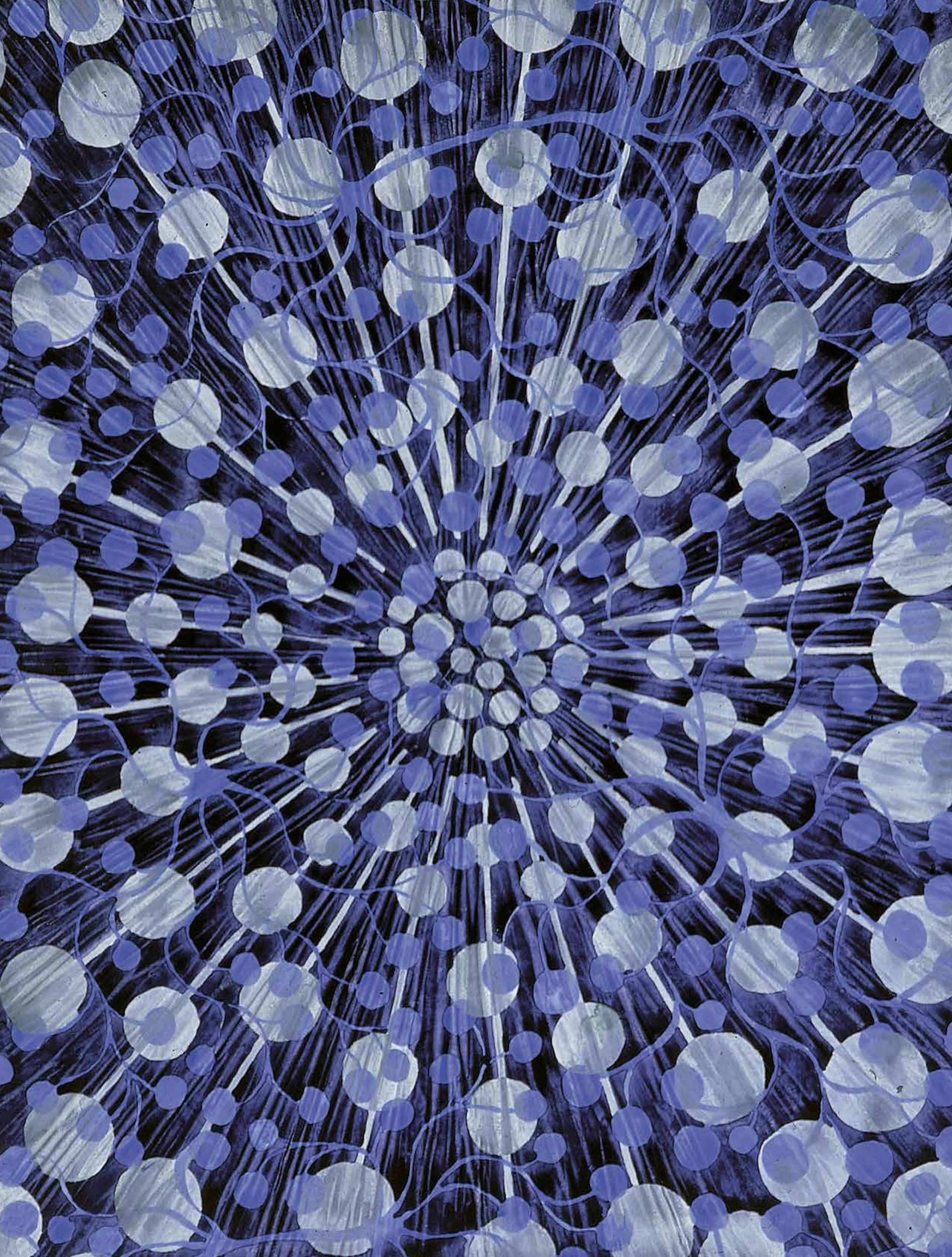
In un rondò a fondo alto far sciogliere il burro con l'olio. Passare il riso a tostatura e lasciarlo per 5 minuti a fiamma viva girando ripetutamente. Irrorare con vino bianco, lasciare che questo sfumi e aggiungere gradualmente il brodo vegetale fino a coprirne la superficie.

A questo punto aggiungere gli spinaci freschi che si andranno ad appassire con il riso. A cottura ultimata, togliere dalla fiamma, passarlo in padella antiaderente e rimantecare con una manciata di parmigiano. Mettere a bollire dell'acqua con un cucchiaino di zucchero e immergerci le zeste di limone che andremo a levare dopo 3 minuti e gettare in acqua e ghiaccio.

### PER IL CERVELLETTO

Lavare le cervella con cura sotto il getto di acqua corrente, quindi immergetele per qualche minuto in una pentola di acqua bollente non salata e aceto. Una volta scolate, liberatele dalla sottile membrana che l'avvolgono. Mettete le cervella in una capace pentola con abbondante acqua bollente salata. Fatele cuocere, a fiamma molto bassa, per circa 5 minuti e, a cottura ultimata, scolatele e asciugate con carta assorbente e far raffreddare.

Dividete le cervella a fette regolari e, a questo punto, sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e tuffateci le fette di cervella, quindi passatele nella farina e successivamente nel pangrattato premendo un poco con le mani, in modo da farlo aderire perfettamente. Sciogliere il burro in una padella antiaderente e, quando incomincia a spumeggiare, friggete le cervella, pochi pezzi alla volta, facendole dorare su ambo i lati. Scolate le fette di cervella su un foglio di carta assorbente.





Il macrocosmo astronomico e il microcosmo cellulare: le due polarità su cui Alberto Di Fabio modula una raffinata visione pittorica, figlia del Giacomo Balla più iridescente, di un Alighiero Boetti che esaltava la fragilità con leggerezza profonda, del Cy Twombly che liberava lo spirito elementare del segno. La pittura incarna un gioco di apparenze, dove il ritmo geometrico e le forme astratte somatizzano l'indagine concettuale sulle linee portanti della vita umana, della comunità cosmologica, del ciclo cellulare, dei paesaggi sul Pianeta. Di Fabio fa suonare le opere con ritmo figurativo e scale armoniche del colore. Crea brani cosmici in forma pittorica, come flash ipnotici che riguardano la vastità cosmica o l'infinitamente piccolo. Nel quadro puoi intuire molteplici evidenze, come se quel modulo somigliasse allo scheletro chimico di quelle cose mangiate, bevute, sfiorate, toccate... Il Big Bang prescelto potete orchestrarlo a vostro piacimento, al punto da connetterlo a qualsiasi forma alimentare che giochi sulla ripetizione delle similitudini. Perché in fondo, le somiglianze partecipano al dialogo tra differenze. **GM**

Alberto Di Fabio nasce ad Avezzano nel 1966. Vive e lavora tra Roma e New York.  
[www.albertodifabio.com](http://www.albertodifabio.com)







P A B L O

E C H A U -

R R E N

“LA CARATTERISTICA DEL MIO LAVORO È QUELLA DI NON ESSERMI FERMATO AD UNA SINGOLA FORMA ESPRESSIVA MA DI AVERLE PROVATE TUTTE. IO PENSO CHE L'ARTE E LA CREATIVITÀ NON SIANO UNA FORMA MA UNO STRUMENTO PER COMUNICARE QUELLO CHE TU PENSI DELLA REALTÀ”.

FUNGHI NEL TOVAGLIOLO PER LA TELA DI PABLO,  
DECISO A VOLER RACCONTARE E RAPPRESENTARE  
QUANTO VEDE NELLA SUA REALTÀ INTERIORE;  
COSÌ IL PRENDERE SPUNTO DAL SUO LAVORO  
CHE RIGUARDA UN LISERGICO PAESAGGIO DI FUNGHI,  
METAFORICAMENTE E TECNICAMENTE DENTRO  
QUELLA SUA VISIONE. **APLP**

# Acqua cotta /

## ai funghi

- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 peperoncino fresco
- ▶ 10 coste di bietola
- ▶ 100 gr di borragine
- ▶ 100 gr di chiodini
- ▶ 100 gr di porcini
- ▶ 50 gr di prugnolo (se reperibile)
- ▶ 50 gr di champignon
- ▶ 50 gr di plerotus
- ▶ 3 pz di carote
- ▶ 2 coste di sedano
- ▶ acqua
- ▶ sale
- ▶ pomodoro pelato
- ▶ pane

Soffriggere sedano, carote e cipolla. Aggiungere il peperoncino e sfumare con vino bianco (se si preferisce anche rosso). Aggiungere poi i pomodori pelati (1 barattolo da 250 gr), polpa e succo. Cuocere a fiamma viva per 5 minuti e poi aggiungere bietole, borragine e coprire a filo con acqua.

Nel frattempo pulire i funghi, tagliarli a piacere, incorporarli e coprire la superficie con acqua. Far cuocere molto lentamente per 40 minuti e servire con una spolverata di pecorino e una fetta di pane bruscata.

Se si desidera, adagiare un uovo in camicia al centro del piatto con una spolverata di prezzemolo.





Per alcuni artisti l'eclettismo linguistico è un mantra vitale. Così per Pablo Echaurren il cui processo creativo è un catalizzatore di rivelazioni che richiede mezzi e stili adeguati, disegnati a misura sartoriale di pensiero. Quel mantra articolato ha una natura pittorica che unisce le distanze: cambiano le superfici ma non lo stile elettrico della sua figurazione, un modo visionario e sintetico di far deflagrare gli oggetti amati, desiderati, inseguiti. Per Echaurren l'immagine convoglia mitologie e culti generazionali, futurismi e surrealismi fantastici, cultura del muro urbano e dell'indiano metropolitano. Il quadro risulta letteralmente acceso, come un meccanismo circolatorio del colore, un sistema di amplificazione del rumore fumettistico, del disegno infantile, del divertimento irriverente. L'opera prescelta lo dimostra con significativa vitalità: un paesaggio di funghi psichedelici ed esplosioni artificiali, dove il colore costruisce un bosco meraviglioso e "commestibile", non dimenticando mai che ogni immagine - come alcuni cibi misteriosi - potrebbe essere letale. Miracolosamente "pericolosa". **GM**

Pablo Echaurren nasce a Roma nel 1951. Vive e lavora a Roma.  
[www.pabloechaurren.com](http://www.pabloechaurren.com)







S A L -

V A -

T O R E

**E M -**

**B L E M A**

LA SUA ARTE CERCA DI COMPRENDERE LA NATURA,  
UNA RICERCA ALL'ESSENZIALE, AL SOTTRARRE.  
COSÌ LA RICETTA È UN PIATTO PRIMORDIALE, PRIVO  
DELL'IDEA DI CUCINA CONTEMPORANEA DOVE TUTTO  
È OLTRE IL POSSIBILE. LE CREAZIONI DI EMBLEMA  
SONO IMMAGINI APPARENTI CHE PRENDONO VITA  
DA UN INTIMO "SEMPLICE". I VEGETALI, RACCOLTI  
PER NON AVER BISOGNO DI CONDIMENTI, UTENSILI  
E ALTRO, COME IL SUO NON DIPINGERE, NON HANNO  
BISOGNO D'INGREDIENTI O PARTICOLARI COTTURE.  
UNA RICETTA FORSE ALL'ORIGINE DEL NOSTRO VIVERE,  
CHE OGGI È SINONIMO DI NATURA, STILE DI VITA,  
QUEL SENSO DI DECORO CHE VORREMMO RITROVARE  
NELL'IDEA DEL CIBO. **APLP**

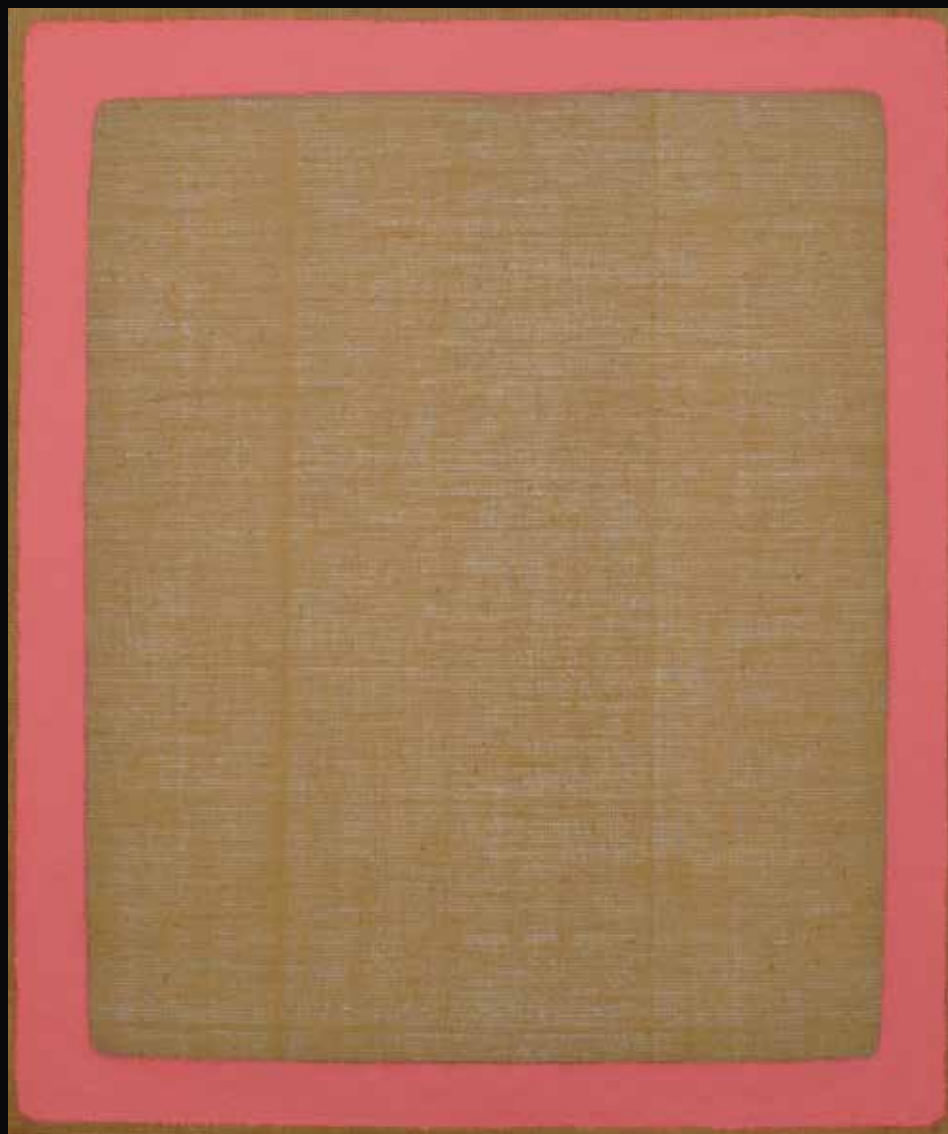
# Verdure /

## sotto sale

- ▶ 3 pz di melanzane
- ▶ 1 spicchio d'aglio intero
- ▶ 1 porro
- ▶ 1 cavolfiore
- ▶ 1 broccolo romano
- ▶ 1 cipolla rossa
- ▶ 1 kg di sale grosso
- ▶ 1 patata

Lavare la melanzana, il cavolfiore, il broccolo, la patata e lasciarle intere o tagliare a proprio piacimento (l'importante è che non vadano al di sotto di uno spessore di 1 cm). Mettetele quindi a sbollentare in un pentolino con abbondante acqua salata per un paio di minuti. Una volta ammorbidite, asciugarle bene.

Fare un fondo di sale in una placca da forno e adagiarci sopra tutte le verdure sbollentate, compreso l'aglio e la cipolla. Ricoprirle di sale ed infornare a 170° per 30 minuti. Dopodiché sfornare, far raffreddare il sale e liberare le verdure, condire con un filo di olio e servire.





Salvatore Emblema nasce a Terzigno, una terra inquieta alle falde del Vesuvio, un luogo che calibra il ritmo umano sul tempo megalitico del vulcano. Qui prende consistenza la sua arte primordiale e alchemica, figlia di un processo metodico che riduce la tela alla pura trama, a una secchezza neolitica su cui il colore ritrova un'origine universale. Vediamo geometrie elementari, segni metodici, fasce e contorni, sempre con radici cromatiche che dal paesaggio arrivano e alla natura tornano, sulla scia di una luce mutevole, capace di stabilire la vita biologica del quadro, la sua continua mutevolezza figurativa. L'opera parla con le accensioni del sole e le fluorescenze della luna, si trasforma dall'interno e vibra come una stella nel firmamento cosmico. Un processo di rigorosa sottrazione del superfluo, così estremo da connettere la semplicità degli elementi alla complessità dell'universo. Non è un caso che le geometrie dipinte siano misteriose come segni senza tempo, sorta di codici esoterici che precedono simbologie e interpretazioni. Un viaggio alle origini del caos, tra rivelazioni e varchi ascetici. **GM**

Salvatore Emblema nasce a Terzigno nel 1929. Muore a Terzigno nel 2007.

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







M A R -

C O

**F E R -**

**R E R I**

IL MONDO ECOSOSTENIBILE DI FERRERI È IL MODELLO DI VITA DEL NOSTRO FUTURO: LA NATURA, L'ANIMALE E IL NOSTRO RITORNO AD ESSA. LE COSTOLETTE A RICHIAMARE L'ORIGINE DEL MONDO: DALLE COSTE FORSE NASCE QUELL'ORIGINE, L'ORIGINE DI TUTTO, CON LA CONSAPEVOLE PRETESA DI SOSTENERE UNA POSSIBILITÀ. IN CUCINA, ASSIEME AL FUOCO, L'ANIMALE COME PRIMORDIALE MOMENTO DI CUCINA: LE COSTOLETTE DI MANZA CHIANINA, UNA PIETANZA PER QUEL CALCO DELLA NATURA, PER UN NUOVO POSSIBILE ECOSISTEMA. **APLP**

# Costolette di agnello /

al forno

- ▶ 10 costolette d'agnello
- ▶ olio extra vergine d'oliva
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ rosmarino q.b.
- ▶ timo q.b.
- ▶ maggiorana
- ▶ sale grosso

Preparare una marinatura con olio d'oliva, uno spicchio d'aglio schiacciato e gli aromi: rosmarino, timo e maggiorana.

Marinarci quindi le costolette per 1 o 2 ore. Successivamente preparare una padella antiaderente molto calda e scottarle 2 minuti per lato. Una volta scottate infornare a 180° per 15 minuti.

Per una resa estetica migliore è consigliato scalzare la carne dall'osso, cioè liberare l'osso della costoletta dalla carne che la ricopre, incidendo per la lunghezza la pellicola fine che la riveste e con le dita effettuare una leggera pressione in modo che questa scenda.





Marco Ferreri alleva mucche scozzesi (Highland Cattle) a Faraneto in Valtrebbia (tra Piacenza e Genova), controllando in prima persona un ecosistema dove la vita rurale diviene progetto oltre le logiche fisiche del design. Un'idea adulta per un designer che concepisce ogni progetto in termini di rilascio energetico sull'ambiente geografico e sociale. Qui Ferreri tocca un punto magistrale, entrando nella geografia stessa del paesaggio, nelle dinamiche d'allevamento pulito, nell'articolazione sapiente della Natura come scacchiera di forme mobili. Cambia l'approccio, viene meno il fattore industriale e la condivisione definisce le strategie umane. Si annulla la relazione virtuosa con l'oggetto minimo, adesso è il paesaggio un modello scultoreo in azione stagionale, un centro di conoscenza e crescita collettiva. Un'azione mimetica dentro il mondo reale, senza narcisismi d'autore, a conferma di un passo strategico nel futuro sociale del design. **GM**

Marco Ferreri nasce a Imperia nel 1958. Vive e lavora a Milano.

Per saperne di più sul progetto "Ricettadimondo", andate al link <https://castellodifaraneto>.







E M A -

N U E -

L E -

**G I A N -**

**N E L L I**

LA RELAZIONE È TRA L'ARTE SCULTOREA DI GIANNELLI E IL BISCOTTO, MANUFATTO TRAMANDATO DA ESERCITI E MATRIMONI REALI, DOVE SCULTURA E ANIMA SI UNISCONO. TRAMANDATO IN TUTTO QUELLO CHE DI ANIMO VIVIAMO E ABBIAMO, DECIDENDO UN GIORNO CHE DOVEVA ESSERE PRESENTE NELLE STORIE DELL'ANIMA DEGLI UOMINI. IL BISCOTTO COME LA SCULTURA È COTTURA E FRAGILITÀ E RACCONTO: TRA I PRIMI CIBI DI QUELLA SPECIE UMANA CHE CI RACCONTA L'ARTISTA. UNO DI QUEI MANUFATTI IN CUCINA PER EVIDENZIARE LE POTENZIALITÀ DELLA TRIBÙ BIPEDE. ELEMENTO CONTENUTO NELLA RICERCA SCULTOREA DELL'ARTISTA, CHE CONTINUA AD ADATTARSI CERCANDO DI TROVARE UNA DIMENSIONE. L'ANIMA DEL BISCOTTO È FRAGILITÀ, L'ANIMA DELI UOMINI È FRAGILITÀ, RICERCA OSSESSIVA DEL PUNTO DI INDAGINE NEL LAVORO DI GIANNELLI, EVIDENZIATO DALLA SERIALITÀ POSSIBILE ANCHE NEL BISCOTTO FRAGILE, SCULTOREO E COTTO. **APLP**

# Biscotti /

## al burro

- ▶ 150 gr di farina "00"
- ▶ 100 gr di burro ammorbidito
- ▶ 125 gr di burro d'arachidi
- ▶ 100 gr di zucchero semolato
- ▶ 70 gr di zucchero di canna
- ▶ 1 uovo intero
- ▶ 1 cucchiaino di vanillina
- ▶ 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ▶ 1 presa di sale

Amalgamare lo zucchero semolato con quello di canna e il burro. Lavorare il tutto possibilmente in planetaria con il gancio a foglia. Se non è possibile, in un recipiente in metallo e frusta.

Aggiungere il burro di arachidi e l'uovo, unire la farina setacciata, il sale e il bicarbonato. Lavorare per qualche minuto fino a quando non sarà tutto perfettamente amalgamato.

Con un leccapentole, staccare l'impasto dai bordi. Iniziare a preformare i biscotti della forma e dimensione desiderata. Disponerli su placca da forno con carta forno ben distanziati gli uni dagli altri.

Infernare a 180° per 10 minuti. Una volta sfornati, lasciarli raffreddare prima di consumarli.





La forma d'inizio, la cellula primigenia, l'ovale riproduttivo: parliamo dell'uovo e non solo di gallina, ricordando come la nostra vita alimentare cresca attorno al blister grigio che contiene il prodotto fresco di gallinaceo. Per Emanuele Giannelli l'uovo diventa una testa umana, maschile e senza capelli, un segnale di futuro che si porta appresso il cinema veggente di Andrew Niccol, la letteratura di Philip K. Dick e Isaac Asimov, gli studi sulle culture di massa (cinese e coreana in particolare), fino ai temi scientifici che toccano la clonazione genetica e la ricerca sul Genoma. Nel corso degli anni l'artista ha indagato il "fattore umano" con spirito plastico e ragionamento spaziale, usando i luoghi come contesto attivo del suo sistema scultoreo ad alto impatto narrativo. Sono opere che appartengono a un racconto ideale, fatto di corpi seriali eppure singolari, di volti che sono figli della mente, di somiglianze e relazioni. Sono forme impattanti e turbative, in grado di agire con forza primordiale sulle nostre emozioni. Ricordando l'uovo da cui tutto inizia, l'arte di Giannelli connette il futuro alla sintesi originaria. **GM**

Emanuele Giannelli nasce a Roma nel 1962. Vive e lavora in Toscana dal 1981.

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







R O -

B E R T

**G L I -**

**G O R O V**

L'UOVO, METAFORA DEL PRINCIPIO, DELLO SCHIUDERSI  
ALLA VITA: UN SIMBOLO, USATO DA GLIGOROV  
PER DIREZIONARE LA MEDITAZIONE ATTRAVERSO I SIMBOLI.  
DUNQUE L'UOVO PUÒ ESSERE CONSIDERATO UN SIMBOLO  
DELLA NASCITA, UN SIMBOLO DELLA VITA, UN SIMBOLO  
PAGANO, UN SIMBOLO LAICO, UN SIMBOLO RELIGIOSO.  
TUTTO È CONTENUTO DENTRO QUESTO "PRODOTTO  
NATURALE": E COME L'ORIGINE, PUÒ ESSERE CONDITO,  
AFFOGATO NEL SUCCO DI LIMONE, SEGUENDO LO STRIDERE  
DEI TEMI VERSO I QUALI GLIGOROV GUARDA  
PER POI ELABORARLI. **APLP**

# Uovo Pochet / guanciaie e crema di parmigiano

- ▶ 2 fette di guanciaie
- ▶ 1 uovo
- ▶ aceto di vino o di mele
- ▶ Parmigiano Reggiano
- ▶ pane

Prepariamo una besciamella, dove con un frullatore ad immersione andremo a incorporare il parmigiano.

Prendere 2 fette di guanciaie e metterle in forno per 10 minuti a 180°. Quando queste saranno croccanti, leviamo dal forno e asciughiamo con carta assorbente.

Tostiamo un crostino di pane che andremo subito a mettere alla base di un piatto fondo. L'uovo andrà preparato all'ultimo in modo da procedere immediatamente con la composizione del piatto.

Il metodo più veloce per la preparazione dell'uovo Pochet consiste nel far bollire dell'acqua con l'aceto di vino o di mele, spegnere la fiamma, creare un vortice al centro dell'acqua, tuffare l'uovo e riaccendere la fiamma molto bassa, mescolando di tanto in tanto. Una volta cotto l'albume, prelevare l'uovo con una schiumarola e farlo asciugare.

Mettere l'uovo Pochet sopra al crostino di pane, ricoprire poi con la crema di parmigiano e chiudere con le fette di guanciaie croccante.





Gligorov elabora un complesso sistema visivo che agisce sui nostri sensi in modo olistico. Inventa continui archetipi che ribaltano la sicurezza degli oggetti e la retorica del quotidiano, regalandoci il lato b della normalità apparente, evocando sentieri estetici che comprimono o dilatano la fisionomia del tempo attuale. Tutto può entrare nei suoi progetti, fondamentale che l'opera identifichi un nodo sociale, un contenuto collettivo, una formula mediatica che solo l'artista ribalta e ricodifica per intero, così da ricreare la forma e il contenuto finora mancanti. Nei lavori ritroviamo oggetti d'affezione diffusa, feticci popolari, immaginari tecnologici ma anche cibi dal contenuto simbolico, cibi che somigliano ad altro, cibi da reinterpretare oltre la tradizione. Per l'occasione abbiamo selezionato una fotografia che cerca il sound impossibile, la canzone dell'utopia, la musica dei soli desideri. Una torta e due fiori "acustici" giganteggiano con ironia e sensualità visiva, ampliando l'uso indiretto delle forme, immaginando l'artificio della natura attorno a noi. Quel disco, pensandoci bene, suona con la corrente del nostro sguardo. **GM**

Robert Gligorov nasce a Kriva Palanca (Macedonia) nel 1960. Vive e lavora a Milano.  
[www.gligorov.aeroplastics.net](http://www.gligorov.aeroplastics.net)







G I U -

L I O

I A C -

C H E T -

T I

LA MELA È UN FALSO FRUTTO, NON SI ORIGINA SOLO DALLA TRASFORMAZIONE DELL'OVARIO, COSÌ COME IL LAVORO DI IACCHETTI NON SI ORIGINA SOLO DAL DISEGNARE OGGETTI. LA MELA HA STIMOLATO L'IMMAGINARIO UMANO PER LE SUE CARATTERISTICHE OLTRE CHE ASSUMERE UNA SERIE DI SIGNIFICATI. L'UTILE CHE SI FONDE CON L'INUTILE LEGGENDO IACCHETTI: ESSA SEGNA UN PUNTO DI CONFINE TRA LA VITA ETERNA, PARADISIACA ED UNA VITA BREVISSIMA; COME IL PENSIERO E POI LE FORME DI GIULIO IACCHETTI CHE SEMBRANO CERCARE NEL DAR VITA AD UNA FORMA DI STARE NEL BILICO DELLA TRASFORMAZIONE CHE È AVVENUTA E CHE DEVE AVVENIRE O FORSE DECIDERE DI TORNARE ALL'ORIGINE PERCHÉ PIÙ UTILE.

LA SELEZIONE DEGLI OGGETTI DI USO COMUNE DI QUESTO DESIGNER IMPLICA LA POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE L'ARTE PER QUELLA CAPACITÀ CHE LE RICONOSCIAMO DI CONTINUO MEZZO DI PROGRESSIONE. **APLP**

# Mela /

## caramellata

- ▶ 4 mele
- ▶ 1/2 cucchiaino di cannella
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 1 pizzico di colorante alimentare rosso in polvere
- ▶ 3 chiodi di garofano
- ▶ 100 ml di acqua
- ▶ 40 gr di miele
- ▶ 500 gr di zucchero
- ▶ 4 bastoncini di legno

Sciogliere lo zucchero con il miele e l'acqua.

Aggiungete i chiodi di garofano, la vanillina, la cannella e il colorante rosso. Con un termometro da dolci misurare la temperatura attendendo che questa salga fino a 140°.

Quando lo zucchero è arrivato a temperatura desiderata immergete la mela nel composto, avendo precedentemente inforcato lo stecchino al centro del picciolo. Quando la mela sarà completamente caramellata, farla scolare e raffreddare su carta forno o, se disponibile, in una griglia poggiata su lavandino, in modo che il caramello in eccesso coli via.





Giulio Iacchetti concepisce il design come piattaforma antropologica, luogo di azioni funzionali per spostare le direzioni dinamiche degli archetipi. Sta avvenendo, ad esempio, con le posate per la tavola quotidiana: ieri il coltello, oggi il cucchiaino, domani la forchetta. Una riflessione tra utile e inutile, forma scultorea e relazionale, tra elementi di tradizione regionale e modelli mentali, concettualmente aperti, orientati oltre il margine della Storia. Le sue forme in legno possiedono qualcosa di arcaico eppure veggente, appartengono ad una visione senza peso industriale, come se avessero l'elettronica nel cuore e il disegno a matita nelle ossa. Qui Iacchetti tesse la narrazione che anima un archetipo del design anonimo, scrivendo la sua piccola storia che entra nel cuore poetico della forma, dove il tempo non consuma ma evoca e accresce. Un apporto silenzioso che nasce da una profonda conoscenza degli oggetti e dei valori genetici che si portano appresso, come fossero memorie cellulari in continua trasformazione. **GM**







F R A N -

C E -

S C O

**I R -**

**N E M**

IRNEM RACCONTA CIBO PERFETTO ESTETICAMENTE RIGOROSO: LA SUA ARTE NON SEMBRA VOLER STARE DENTRO UNO STILE DEFINITO, NON SEMBRA VOLER CREARE UN'IMMAGINE, MA SEMBRA VOLER REALIZZARE QUALCOSA DI MERAVIGLIOSO: CONCRETIZZA QUELLA CHIAMATA CHE GLI ARTISTI SENTONO.

LA PERFEZIONE CONTINUA. DUNQUE LA PERFEZIONE CHE TI COSTRINGE A SUPERARTI A CERCARE CONTINUAMENTE, QUELLA LETTURA DEL NOSTRO VIVERE, DEL NOSTRO FARE CERCARE NEL VISSUTO "DEL CLASSICO PER UN SEMPRE APERTO CONFRONTO". ANCHE LA CUCINA È QUELLA CONTINUA RICERCA, LEGATA AL MODO PER SOPRAVVIVERE, ALLA POSSIBILITÀ DI ADATTARSI, ALLA RICERCA DEL BENESSERE ATTRAVERSO IL CORPO CHE SI NUTRE. CERCARE OGNI GIORNO PER OGNI TEMPO IL NOSTRO NUTRIMENTO MIGLIORE AFFINCHÉ SI POSSA SOPRAVVIVERE E ADATTARSI AL TEMPO. LA RICERCA DELLA PERFEZIONE DI IRNEM STA ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE PER LA FUTURA SOPRAVVIVENZA: CIBO SINTETICO, CIBO DUNQUE. **APLP**

# Alghe /

## in sintesi

- ▶ 400 gr di alici fresche
- ▶ 150 gr di mollica di pane
- ▶ 100 gr di pane grattugiato
- ▶ 1 uovo
- ▶ 1 bicchiere di latte
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ 100 gr di alghe di mare fresche
- ▶ olio extra vergine di oliva
- ▶ sale
- ▶ pepe

Pulire le alici e tritarle finemente. In una ciotola mettere la mollica a bagno con il latte e dopo 10 minuti strizzarla ed aggiungerla alle alici, all'aglio schiacciato, all'uovo e al prezzemolo.

Amalgamare bene il tutto e mettere il composto negli stampini di alluminio precedentemente imburrati e spolverati di pane grattugiato.

Mettere in forno a 160° gradi per 15 minuti e nel frattempo friggere 50 gr di alghe, l'altra metà andrà sbollentata per 1 minuto in acqua bollente e fredda in acqua e ghiaccio, poi strizzata e messa in un frullatore da cucina (lame in plastica possibilmente). Frullare con olio a filo, Parmigiano e pinoli. Mettere il pesto di alghe a fondo piatto, capovolgere il tortino di alici e sopra riporre le alghe croccanti.





Francesco Irnem elabora progetti teorici con solide radici filosofiche. Ogni ciclo, pur indagando fenomeni macroscopici della nostra civiltà, tenta soluzioni estetiche che evitano il didascalico e l'appartenenza ai generi. Avete presente i quadri di Gerhard Richter? Ebbene, se un erede del tedesco esiste non può che essere Irnem, giovane ma già stupefacente con la sua pittura dal cuore elettronico e dalla solida natura concettuale. I quadri sono così perfetti da sembrare schermate su un Mac display Retina. Superano il limite iperrealista, andando ben oltre la corrispondenza con l'immagine fotografica. Irnem analizza il pattern digitale del nostro immaginario su schermo, ne indaga la trama semantica e i livelli subliminali. Attraverso la sua pittura fredda e perfezionista entra nel cuore esoterico della superficie mediatica, restituendo icone che non sono mai ciò che sembrano. Se dovessi immaginare un artista che racconta il cibo sintetico, gli OGM e altri processi chimici attorno agli alimenti, penserei subito a Francesco Irnem. Vedere (oltre) per credere. **GM**

Francesco Irnem nasce a Roma nel 1981. Vive e lavora a Roma.  
[www.francescoirnem.com](http://www.francescoirnem.com)







M A -

R I A

L A I

“ [...] HO DIETRO DI ME MILLENNI DI SILENZI, DI TENTATIVI DI POESIA, DI PANI DELLE FESTE,  
DI FILI DI TELAIO”.

E SILENZIOSAMENTE TESSIAMO FILI DI PASTA E ASCOLTIAMO  
SILENZIOSAMENTE LA NOSTRA ESISTENZA. **APLP**

# Pasta all'uovo /

di semola di grano duro

- 1 kg di semola
- 10 uova a pasta gialla
- 2 tuorli a pasta gialla
- sale

Versare in una impastatrice la farina di semola, aggiungere sale (1 cucchiaino da caffè), le uova intere e i due albumi.

Impastare fino a che il composto non sarà liscio e omogeneo. Levare dall'impastatrice e reimpastarlo con le mani. Coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti, prima della lavorazione.

Se non si ha un'impastatrice fare la classica montagnola di farina con buco al centro, tuffarci le uova all'interno e impastare con le mani.





Dialogare con le radici profonde del territorio. Carpire l'essenza di una cultura regionale (Sardegna nel caso specifico). Immaginare una forma che plasmi quelle radici come fossero narrazioni non tracciabili, scritte col rumore del vento e il silenzio della meditazione. Maria Lai dipinge tramite stoffe e pazienti tessiture, scolpisce e plasma il pane, scegliendo immancabilmente il profilo arcaico della sua Sardegna. Senza enfasi, con voce sibilante ma netta, dà un codice poetico al rito iniziatico della scoperta, del racconto, del dialogo conviviale. Il moto lento del fare, del costruire oggetti d'affezione, del conoscere attraverso la vita, formule del confine familiare che l'artista trasforma in piccole icone silenziose, morbide come il pane di questa tavola delle attese. Scorre qualcosa di sacrale nelle tracce che la Lai dissemina nel paesaggio, nei luoghi vivi che sono il suo museo elettivo, la sua camera delle meraviglie condivise. Poche artiste hanno colto negli ingredienti primari della tavola il valore di una scultura universale, destinata a celebrare la silenziosa semplicità dell'essenza. **GM**

Maria Lai nasce a Ulassai (Sardegna) nel 1919. Muore a Cardedu (Sardegna) nel 2013.







L E E O N -

C I L L O

IL FRANTUMARSI DELL'IDEA DI BELLEZZA, DI PERFEZIONE DELLA CERAMICA LO SENTI TRA LE MANI DI LEONCILLO. PROPRIO IN QUELLA MATERIALITÀ PERCEPISCI LA VITA, IN QUELL'ISTINTO MATERICO PERCEPISCI LA VITA COSÌ COME UN FUOCO CHE ARDE SOTTO LA PENTOLA, FUOCO DI CARBONI PER CUCINARE LA CARNE SELVATICA DEL CAPRIOLO ALLA ROSA CANINA; FRAGILITÀ E PERSISTENZA DELL'ANIMA, LEONCILLO HA VOLUTO RENDERE VISIBILE QUELL'ANIMA SELVATICA ALLA QUALE NON HA MAI RINUNCIATO NELLA SUA ARTE. **APLP**

# Capriolo /

## alla rosa canina

- ▶ 1 kg di polpa di coscia di capriolo
- ▶ 50 gr di burro
- ▶ 100 gr di funghi porcini freschi
- ▶ 1 cipolla rossa
- ▶ 2 carote
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 2 foglie di alloro
- ▶ erba cipollina q.b.
- ▶ 3 foglie di salvia
- ▶ rosa canina qb
- ▶ brodo vegetale qb
- ▶ sale
- ▶ pepe
- ▶ ½ lt di vino bianco

### PER LA SALSA

Pulire i frutti, lavarli, asciugarli e schiacciarli in un mortaio. Pesata la frutta ottenuta cuocerla con la stessa quantità di vino bianco per mezz'ora abbondante. Quindi passate al setaccio. Aggiungere le mandorle sbucciate, 4 chiodi di garofano, la metà di un limone finemente tritato e un cucchiaino di zucchero. Mescolate fino a che la salsa sia ben lagata. Servire la carne con la salsa filtrata.

### PER LA CARNE

Lavorare la carne tagliandola e facendola riposare con vino bianco per 12 ore. Successivamente tritare finemente la cipolla e la carota, metterle in una padella e soffriggere per 5 minuti.

Scolate bene la carne e unitela al soffritto.

Fate insaporire per alcuni minuti, aggiungete le erbe aromatiche, il vino bianco rimasto e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti. Nel frattempo versate in una pentola 1/2 litro d'acqua e, quando inizia a bollire, aggiungete 1 cucchiaino di estratto di brodo e miscelate.

Versare un po' di brodo sulla carne e aggiungere una parte di rosa canina, coprire con un coperchio e far cuocere per circa 1 ora e mezza, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo. Togliete dal fuoco la pentola e fate riposare la carne per una notte. Ammollate in una tazza con acqua tiepida i funghi porcini per 10 minuti, scolateli e tagliateli a pezzi. Rosolateli in una padella antiderente con il burro e qualche pizzico di sale.

Scaldare il capriolo, aggiungete nella casseruola i funghi, fate cuocere insieme per 15 minuti e servite a piacimento con polenta.

Servire la carne con la salsa filtrata. Chiudere il piatto con la rosa canina a guarnire.





Pochissimi artisti gestiscono la ceramica policroma come fosse un impasto pittorico. Leoncillo plasma forme arcaiche con quella sensibilità delle anime speciali, le uniche che manipolano senza enfasi lo spirito nascosto degli elementi naturali. Le sculture sembrano figlie del vulcano, della terra profonda, delle caverne carsiche. Hanno l'aspetto di un feticcio millenario, col Genoma nella Grecia classica e lo sguardo nell'eterno futuro. Leoncillo ci parla a distanza con quei capolavori informali, rappresentando nella scultura ciò che Alberto Burri incarna nella pittura astratta. Percepisci la carne cotta su pietra lavica, le ossa delle carcasse scuoiate, il banchetto tra le comunità primitive, gli odori densi del legno e dei paesaggi montagnosi. Capisci che un'opera informale parla la lingua del paesaggio naturale, delle pareti cavernose su cui scoviamo scene di caccia e morte. C'è dentro la pulsione dell'umanità primitiva che lancia idealmente un messaggio a noi contemporanei: ricordandoci le nostre lontanissime origini e il nostro necessario destino. **GM**

Leoncillo Leonardi nasce a Spoleto nel 1915. Muore a Roma nel 1968.







S O L

L E -

W I T T

IL COLORE E IL GRANDE AMORE DI SOL LEWITT PER L'ITALIA,  
ENTRARE CON IL COLORE DENTRO LE ARCHITETTURE,  
VIVERE NELLE STRADE E POTER COLORARE IL PAESAGGIO,  
ASCOLTANDO COSÌ IL PROFUMO DELLA PATATA SU UN LETTO  
DI SALE: QUI STA L'INCASTRO DEL LAVORO DI LEWITT  
IN ITALIA, AVER RESO POSSIBILE CON I COLORI E GLI ODORI  
ALCUNE VISIONI PRIMARIE, COSÌ COME LA PATATA È  
IL PROFUMO DELLA TERRA CHE VIBRA NELL'ARIA.  
SPRIGIONA ODORE L'ARTE, SI DIFFONDE L'AMORE PER  
LA TERRA ITALIANA. LA PATATA, SIMBOLO DEL TERRENO,  
EVAPORA ODORI ESTIVI. **APLP**

# Flan / di patate

- ▶ 1 kg di patate
  - ▶ 65 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
  - ▶ 20 ml di latte
  - ▶ 3 uova
  - ▶ 5 gr di sale
  - ▶ 100 gr di scamorza affumicata
- 
- ▶ 1 lt di latte
  - ▶ 100 gr di farina "00"
  - ▶ 100 gr di burro
  - ▶ sale
  - ▶ noce moscata q.b.

Lessare le patate in acqua salata con tutta la buccia. Una volta pronte, freddarle leggermente e sbuciarle accuratamente (meno fredde saranno e più sarà semplice pulirle). A questo punto dovranno essere passate allo schiacciapatate. Aggiungere al composto il sale, il formaggio, le uova. In questa fase serviranno solo i tuorli ma bisognerà tenere da parte gli albumi che serviranno successivamente. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

Tagliare la scamorza a cubetti e aggiungerla all'impasto.

Preparare una besciamella sciogliendo il burro in un pentolino a fuoco basso in modo che il burro non si attacchi sul fondo. Quando si sarà sciolto, spegnere il fuoco e versare gradualmente la farina setacciata mescolando continuamente.

Appena la crema avrà acquisito un colore ambrato versateci il latte caldo, continuando a mescolare. Amalgamate bene e rimettete sul fuoco basso, aggiungendo sale e noce moscata. Mescolate frequentemente e lasciate scaldare per circa 15 minuti, fino a quando la besciamella non si sarà addensata.

A questo punto unire la besciamella alle patate, aggiungere gli albumi e amalgamare tutto.

Spennellare gli stampini con un po' di burro (la capacità degli stampi deve essere di circa 175 ml) e, una volta spennellati, andate a foderarli con della carta forno e riempirli con il flan.

Preriscaldare il forno a 160° per 40 minuti, infornare alzando a 200° per 12 minuti. Quindi rovesciare il flan sul piatto e servirlo.





Il cielo in una stanza. Ancor meglio, l'arcobaleno in una stanza. Firmato Sol LeWitt, l'artista che porta l'antica cultura dell'affresco nelle geometrie disegnate del contemporaneo, creando vertiginose esperienze sensoriali che ti avvolgono con indefinibile magia. L'operazione viene ideata e progettata dall'artista, quindi eseguita dai suoi assistenti, secondo indicazioni collaborative che danno forza teorica ai principi dell'arte concettuale. I colori sono una sintesi della bellezza italiana, del gusto mediterraneo, dei frutti naturali, del paesaggio marino, delle campagne umbre e toscane, della Sicilia e dell'estate bollente... La scelta di queste tinte è un'elegia silenziosa della nostra tavola estiva, dei cibi crudi sul piatto, del rigoglioso fiorire nei campi distesi. Un omaggio all'Umbria che l'artista ha donato a Palazzo Collicola Arti Visive, il museo d'arte contemporanea di Spoleto, dove altre opere dell'autore americano danno forma al rapporto privilegiato tra lui e la città del Festival. Un'opera che trasmette sensazioni sempre rinnovate, una specie di lente che ingrandisce le emozioni interiori. **GM**

Sol LeWitt nasce a Hartford (Stati Uniti) nel 1928. Muore a New York nel 2007.







H . H .

**L I M**

IL SALMONE IN CROSTA MEDITERRANEA IN SALSA RIACKY.  
COME L'OPERA DI LIM QUESTA RICETTA MESCOLO ORIENTE  
E OCCIDENTE. L'ARTE DI LIM RICERCA UN NUOVO PUNTO  
DI VISTA SUL MONDO... UN CONTINUO ANELITO  
DI LIBERTÀ. IL SALMONE CON IL SUO ANDARE  
CONTROCORRENTE RAPPRESENTA PROPRIO LA RICERCA  
DI LIBERTÀ E INDIPENDENZA. PER QUESTO VIENE  
VENERATO, PER LA DETERMINAZIONE DEL SUO VIAGGIO:  
I SUOI OMEGA 3 AIUTANO A TENERSI SEMPRE PRONTI,  
PER SPICCARRE IL VOLO, PER LA RICERCA DI STIMOLI  
E MERAVIGLIE. **APLP**

# Salmone /

## in crosta di pane profumato alle erbe

- ▶ 1 filetto di salmone (200 gr circa)
- ▶ 3 fette di pane raffermo
- ▶ scorza di limone
- ▶ timo
- ▶ bacche di ginepro
- ▶ rosmarino
- ▶ prezzemolo
- ▶ aglio
- ▶ olio
- ▶ sale
- ▶ pepe

Mettere in forno a 180° per 15 minuti le fette di pane oleate con uno spicchio d'aglio in camicia, il timo, il rosmarino, le bacche di ginepro (o chiuse in un sacchetto o messe al lato della teglia in modo da poterle levare successivamente con più facilità), aggiungere sale e pepe.

Quindi levare il pane dal forno eliminando bacche di ginepro e aglio, frullare tutto con un cutter o un normale frullatore da cucina aggiungendo all'interno il prezzemolo. A questo punto abbiamo ottenuto la panatura che andremo a mettere sul salmone.

Prendere il filetto del salmone, privarlo delle spine se presenti, e, con le dita bagnate di olio, sfregarlo delicatamente in modo da stimolare la sua parte collosa per far aderire meglio la panatura.

Impanare il salmone lasciando pulita la pelle, fare pressione, mettere un filo di olio e finire con un altro strato di panatura.

Scaldare una piastra liscia a fuoco alto, scottare il salmone partendo dal dorso, i lati e infine la pelle. Il risultato dovrà essere una crosta molto croccante e l'interno del salmone crudo al cuore.





Quando l'Oriente e l'Occidente usano la voce dell'intesa profonda, del brano olistico, dell'azione fluida. Il malese Lim, italiano d'adozione e dedizione, ne è la conferma iconografica e non solo. La sua arte include i principi di metodo delle culture asiatiche, quel diverso approccio dei sensi allineati attorno ad un oggetto d'affezione. La forma del quotidiano viene così elevata al suo stadio di coscienza spirituale, rendendo l'inanimato un sobillatore di contenuti emotivi e sentimentali. Scatta qui, nel processo relazionale tra oggetto e contesto, l'aspetto occidentale dell'opera, la sua valenza processuale e sistemica. La spada è stata tagliata da Lim durante la performance "Tornare al senso costruttivo". È stata poi servita agli spettatori dentro un vassoio da portata, creando l'atto simbolico che spezza la violenza e ristabilisce le partizioni energetiche. In realtà l'opera offre molteplici interpretazioni e apre il campo ad interessanti analisi del feticcio tra memoria e contemporaneità. A noi capire le molteplici relazioni con il cibo, la condivisione altruista, il ribaltamento della ferita in una nuova ossigenazione. **GM**

H.H. Lim nasce in Malesia nel 1954. Vive e lavora a Roma.







C H R I S -

T I A N E

L Ö H R

CHRISTIANE LÖHR INSEGUE I SEMI DELLA TERRA.  
UN ATTO POETICO CHE NEL CERCARE CI ACCOGLIE  
PER UN RITORNO ALLE ORIGINI, ASCOLTARE IL SILENZIO  
CHE IN QUESTO ATTO CI RACCONTA E RIPORTA  
ALLA NOSTRA VERA NATURA, A QUELLA NECESSITÀ  
DI INSTAURARE UN LEGAME CON IL TUTTO INTORNO.  
IN CUCINA LÖHR SUGGERISCE UN MOMENTO  
DI RACCOGLIMENTO, LONTANO DA PIETANZE RICERCATE,  
RICETTE E FUOCHI: FONDAMENTALE DIVIENE IL RITORNO  
ALLA TERRA PER PREPARARE UN MOMENTO DI ERBE  
E SEMI IN UN'INSALATA DI CAVALLO. **APLP**

# Insalata al gratin /

## con sementi

- ▶ 3 mz di insalata riccia
- ▶ 20 gr di pangrattato
- ▶ 1 cucchiaio di semi di sesamo
- ▶ 1 cucchiaio di semi di girasole
- ▶ 1 cucchiaio di semi di lino
- ▶ 1 cucchiaio di pinoli
- ▶ ½ cucchiaio di mandorle
- ▶ ½ cucchiaio di olio
- ▶ sale

La preparazione di questo piatto è molto semplice e al contempo ricca di elementi naturali della terra che hanno un alto gradiente nutrizionale.

Lavare l'insalata riccia senza sfogliarla e asciugare accuratamente. Porla in una placca da forno con carta forno, aggiungere l'olio, il pangrattato e infornare a forno statico per 10 minuti a 190°.

In questo lasso di tempo andiamo a mischiare le sementi fra loro. A parte, unire i pinoli e le mandorle o intere o frantumate (è possibile farlo sia con il mortaio che schiacciandole a mano).

Trascorsi i 10 minuti, aggiungere mandorle e pinoli, infornare di nuovo per 2 minuti a 180°, poi aggiungere le sementi e rimettere in forno per 1 minuto.

Servire su piatto da portata e, a piacimento, è possibile aggiungere altri semi a giro piatto.





Piccoli semi, elementi volatili, frammenti naturali che Christiane Löhr gestisce con pazienza modellistica, creando volumi fragilissimi dalle forme misteriosamente semplici e magistralmente esoteriche. L'opera si trasforma in un microcosmo di equilibri instabili eppure resistenti. Per ottenere ciò l'artista esercita una protezione speciale, come se la scultura fosse un neonato di sei mesi dentro l'incubatrice. Dimostra cura, pazienza, senso materno. Lontana da ogni tensione spettacolare, qui la scultura ragiona come gli organismi cellulari che seguono i principi "architettonici" della fisica e chimica. Basterebbe un soffio per la distruzione eppure, ribaltando il concetto metabolico del mandala, l'opera contiene una sua muscolosa tenuta. Sembra resistere contro ogni provocazione esterna, esaltando l'atteggiamento radicale di un'artista unica. Quei semi li conosciamo bene ma non li abbiamo mai visti così: diventano apparizioni aliene. **GM**







F R A N -

C O

L O -

S V I Z -

Z E R O

IL SOGNO DELL'ARTE DI FRANCO LOSVIZZERO È MESSO IN SCENA DAL CANDORE DEL BIANCO IN TAVOLA DEL CONIGLIO CONDITO CON PASTA DI MANDORLE, ELEMENTO ED INGREDIENTE PER ECCELLENZA DELLE FAVOLE BUONE E CATTIVE, ADULTI E BAMBINI POTRANNO MANGIARE ALLA TAVOLA DI LOSVIZZERO POTREMMO CIBARCI COME BAMBINI, COME QUANDO LO ERAVAMO, ED ANCORA SOLLECITARE IL BAMBINO CHE VIVE ASSOPITO IN NOI. RITROVARLO O RALLEGRARLO MOMENTO CENTRALE DELL'ARTE DELL'ARTISTA GUSTANDO DIVERTITI LA MANDORLA. IL CONIGLIO BIANCO SCELTO DALL'ARTISTA, E DA ME PER QUESTA RICETTA, RACCONTA NELLE FAVOLE IL PASSAGGIO DELL'ANIMA DAL NOSTRO INTERNO VERSO IL NOSTRO ESTERNO PER LA POSSIBILITÀ DI SENTIRE DI ESISTERE. RACCONTA LA FAVOLA, LA TAVOLA DI LOSVIZZERO QUELL'INCONTRO CHE L'ARTE REGALA NEL POSSIBILE INCONTRO CON NOI STESSI QUANDO CI NUTRIAMO DI ESSA. ATTRAVERSO LA FORMA, ATTRAVERSO I SENSI E L'ESTETICA DELLA CUCINA CHE IL GUSTO SOLLECITA. **APLP**

# Coniglio /

## stufato

- ▶ 4 cosce di coniglio
- ▶ 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ▶ 1 bicchiere di birra (preferibilmente rossa)
- ▶ 50 gr di pomodori datterino
- ▶ 1 costa di sedano
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 cipolla gialla
- ▶ 1 cucchiaino da caffè di pepe rosa
- ▶ 4 bacche di ginepro
- ▶ 1 rametto di rosmarino
- ▶ sale q.b.
- ▶ burro q.b.
- ▶ guanciaie q.b.

In una padella antiaderente far sciogliere il burro con olio, preparare un trito di sedano, carote, cipolla e soffriggere. Sfumare con  $\frac{1}{2}$  di birra e aggiungere le bacche di ginepro e il pepe rosa. Quindi levare dalla fiamma.

Preriscaldare un'altra padella antiaderente con un filo di olio e scottare il coniglio ambo i lati. Passarlo poi nella padella con il soffritto ben appassito, coprirlo con la birra, regolare di sale e lasciarlo stufare con coperchio a fiamma bassa per 10 minuti.

Quindi aggiungere il rametto di rosmarino e i datterini e lasciare stufare ancora per 20 minuti a fiamma molto bassa, se necessario aggiungere del brodo.

Quando la birra sarà evaporata, spegnere la fiamma e servire.





Franco Losvizzero attraversa i linguaggi con fluida partecipazione emotiva. Crea sculture meccaniche, oggetti performanti, meccanismi mobili con alcune comuni derivazioni: il giocattolo, il circo, i carillon, le bambole, quei mondi/feticci umanoidi che sublimano l'infanzia nei loro movimenti sintetici, esteticamente speciali. Tra i suoi protagonisti non poteva non esserci il bianconiglio, animale simbolo dell'infanzia onirica, sorta di culto iconico che ritroviamo tra artisti e registi di forte antagonismo generazionale (Mark Ryden e Harmony Korine su tutti). I corpi di Losvizzero si fondono e confondono, rompendo i confini del reale, ibridandosi nel loro trasformismo surreale. Anche qui, come per alcuni surrealisti storici, il legame col cibo diventa metafora intuibile, coscienza primordiale che attraversa le forme elastiche della sedimentazione organica. Corpo e cibo incarnano due meccaniche concentriche e relazionali; in parallelo, ecco l'opera coi suoi processi mutanti e interattivi, dove partecipazione significa completamento biologico e concettuale. **GM**

Franco Losvizzero nasce a Roma nel 1973. Vive e lavora tra Roma, Venezia e New York  
[www.francolosvizzero.net](http://www.francolosvizzero.net)







C E -

C I L I A

L U C I

IL SUO LAVORO VIVE NELLO STATO LIQUIDO PER  
LA CAPACITÀ CHE HA DI EMERGERE E RIEMERGERE.  
LA MEMORIA È LO STATO MENTALE DAL QUALE, INVECE,  
SI SVILUPPA: ACQUA E LATTE COME ELEMENTI ESSENZIALI  
DELLA NOSTRA NUTRIZIONE, PRESENTI IN MOLTI LAVORI  
DELL'ARTISTA. LATTE: DA VERSARE SULLA NOSTRA VITA,  
SUI NOSTRI RICORDI, SUL NOSTRO UNIVERSO PROFONDO.  
LATTE: LIQUIDO DAL QUALE È POSSIBILE FAR AFFIORARE  
MEMORIE, PARAGONABILI ALLO STATO MENTALE  
CHE SPESSO CI ACCOMPAGNA. LATTE: NOSTRA PRIMA FONTE  
DI NUTRIZIONE, DONATACI DA UNA FIGURA GENITORIALE  
CHE PER L'ARTISTA È LA PRESENZA DEL SUO ALBERO  
GENEALOGICO. LATTE: PER QUEL CONTINUO MOVIMENTO  
DI RICERCA E GIOIA DEL VIVERE. **APLP**

# Crema di latte /

## vaniglia e cannella

- ▶ 1 lt di latte intero
- ▶ 250 gr di zucchero semolato
- ▶ 1 bacca di vaniglia
- ▶ ½ cucchiaino di cannella
- ▶ 1 gr di bicarbonato di sodio

Scaldare un litro di latte in una pentola antiaderente capiente. Quando il latte sarà stemperato, aggiungere 250 grammi di zucchero, una bacca di vaniglia, tagliata in due per la lunghezza, e la cannella.

Appena lo zucchero si sarà sciolto, aggiungere il bicarbonato, lasciare sobbollire il latte a fuoco basso, mescolando frequentemente.

Man mano che il latte evapora, togliere la bacca di vaniglia e quando il composto si imbrunisce fino a diventare denso e marrone la crema di latte è pronta.

Quando si sarà raggiunta la consistenza di una crema spalmabile potrà essere tolta dal fuoco, servita o conservata in frigo.





Cecilia Luci abbassa il rumore di fondo e carezza l'anima vibrante dei suoi oggetti, isolando lo spazio energetico in cui i frammenti galleggiano. Ogni feticcio ha la sua natura emotiva, una pulsazione interna che lo rende un vocabolario spirituale, sorta di prolungamento sentimentale del corpo narrante. Qui, ad esempio, vediamo papaveri che fluttuano in un latte amniotico: sono di un rosso acceso, simili a cuori stilizzati, a pomodori sotto il sole meridionale, al sangue animale che scivola sul marmo. Ribadiscono la forza atavica del rosso ma anche la loro dipendenza dai gambi verdi, una connessione biologica tra spine dorsali e direzioni metaforiche degli elementi fotografati. La Luci usa la fotografia come silenziosa analisi emotiva, sospesa nello spazio intimo del tempo metafisico: e ci ricorda il valore universale che pulsa dentro i piccoli archetipi del quotidiano. Lo stesso latte assume la fisionomia del liquido simbolico, di un elemento linfatico che isola e rigenera, dando al feticcio la valenza del magnete spirituale. **GM**







R I A

L U S -

S I

L'IMPOSSIBILITÀ DI CANCELLARE O TORNARE INDIETRO  
È RESA CONCRETA DALL'USO DELLA PENNA. IL SEGNO  
MONTA FINO AD UN RISULTATO MAGICAMENTE IMPERFETTO,  
CON LA COSTANTE ASPIRAZIONE AL PERFEZIONAMENTO,  
COMPIACENDOSI DELL'UMANA MANCHEVOLEZZA  
COME LEI STESSA RACCONTA: LUSSI UTILIZZA MATERIALI  
FRAGILI E RESISTENTI, LA SFOGLIA DI CARAMELLO  
CROCCANTE MA TRASPARENTE RAPPRESENTA,  
IN PARALLELO, IL SENSO DI FRAGILITÀ DELL'ANIMA  
CHE NELLA TRASPARENZA SI GUARDA. LA CREMA  
CHANTILLY CONTIENE QUEL MONTARE DEL SEGNO  
CHE A SUA VOLTA CONTIENE L'ERRORE  
SE NON LA CONTROLLI. ECCOLA, CREMA CHANTILLY  
E SFOGLIA CROCCANTE DI CARAMELLO. **APLP**

# Crema chantilly /

## e caramello

- ▶ 500 ml di panna fresca
- ▶ 1 bacca di vaniglia
- ▶ 100 gr di zucchero a velo
- ▶ 400 gr di zucchero
- ▶ 200 ml d'acqua

Incidete la bacca di vaniglia e, aiutandovi con la punta del coltello, prendete tutti i semi neri. Aggiungeteli alla panna fresca ben fredda e montate con una frusta elettrica o a mano.

Aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo setacciato e montate fino a che la crema non sia gonfia, chiara e spumosa.

Questa è la base della chantilly classica che spesso viene confusa con la crema diplomatica che invece si ottiene unendo crema pasticciera con crema chantilly.

Mettere lo zucchero in un pentolino disponendolo uniformemente sulla superficie e iniziare a mandarlo sul fuoco a fiamma bassa. In un altro pentolino mettete a bollire l'acqua. Dopo pochi minuti lo zucchero inizierà a sciogliersi, quindi inclinare e ruotare il pentolino. In questa fase è importante non usare utensili perché questo faciliterebbe la cristallizzazione dello zucchero formando grumi.

Durante il procedimento lo zucchero diventerà prima liquido, mantenendo il suo colore bianco, per poi acquisire una colorazione dorata. Più si lascia cuocere lo zucchero e più la salsa acquisterà un sapore amaro.

Quando lo zucchero si sarà sciolto, versate l'acqua calda sul caramello e mescolate velocemente. Togliete il caramello dal fuoco e lasciate raffreddare su una superficie piana se si desidera fare le cialde.

Durante il processo di scioglimento è possibile profumarlo con qualsiasi cosa si voglia, dal rum al limone.





Il vetro che somiglia a un acquerello dai colori elettrici, un'alchemica sinfonia del materiale che definisce i canoni scultorei di una poesia visionaria. Ria Lussi ha prima lavorato sui "Guerrieri di Luce", inventando figure ibride tra mitologia e intuito surreale; poi si è dedicata agli "Imperatori di Luce", dodici busti di leader romani e bizantini che hanno seguito l'interpretazione dell'artista, il suo gusto ironico ma calibrato, facendo del vetro un impasto magnetico e filosofico. Materia di luce e profondità metafisiche, il vetro di Murano dimostra qui le sue energie figurative e i suoi molteplici rimandi al presente. Benché sia un legame più di superficie che di valori effettivi, quello con la chimica del cibo risulta un bellissimo gioco dialettico, dove al vetro spetta il compito di andare oltre la propria natura. Più facile il richiamo al ghiaccio e ai suoi molteplici aspetti commestibili, meno ovvio il legame con le scomposizioni molecolari dell'alta cucina di stampo chimico. **GM**







R E -

N A T O

**M A M -**

**B O R**

IL PANE SIMBOLO DELL'UOMO. LE FOGLIE DI PANE  
COME LE SAGOME ERETTE DI MAMBOR, SILHOUETTE  
IN CERCA DI UN'IDENTITÀ E DI UN'UNIONE,  
COME UN PANE PIENO DEI PREZIOSI SALUMI E FORMAGGI  
IN CUI IL GUSTO E LE ORIGINI ADERISCONO ALL'ANIMA  
IN CERCA DI QUELLA VISIBILITÀ CHE RIGUARDAVA  
LA VISIONE LUCIDA DEGLI ANNI SESSANTA.  
CON LA POSSIBILITÀ DI ESSERE UN TUTT'UNO DOVE  
CONTENUTO E GUSTO SIANO L'IDENTITÀ FORTE  
DELL'ANTIPASTO ITALIANO PER ECCELLENZA. **APLP**

# Pane /

## sfogliato

- ▶ pane raffermo
- ▶ olio
- ▶ sale

Questa ricetta può essere l'accompagnamento di vari piatti: servita con dei salumi, dei formaggi, delle salse ma anche sostituita ai classici crostini su zuppe e minestre.

Occorre mezza pagnotta di pane raffermo.

Tenerla in frigorifero per almeno 1 h, se è ancora morbido, e procedere con il taglio che potrà essere fatto o con un'affettatrice a spessore 1 cm o con un coltello fino.

Una volta tagliate le fette, olearle, salarle e metterle in forno a 180° per 10 minuti.

Il pane può essere aromatizzato a piacimento o con spezie o con erbe secche.





Una silhouette maschile che attraversa decenni di produzione pittorica (con qualche puntata nella scultura). Una figura ideale che è la sintesi disegnata dell'artista stesso, sorta di occhio indagatore che osserva il mondo e le sue molteplici forme, le azioni e relazioni, l'animato e l'inanimato. Renato Mambor spicca, fin dagli anni Sessanta, come un cesellatore di spazi sintetici, in anticipo evidente sull'immagine digitale che, similmente alla sua pittura, si formula per linee essenziali e colori piatti. Considerato uno dei maestri della Pop italiana, Mambor ci guida nelle sue inquadrature geometriche e rigorose, in un esperanto visuale dove l'evidenza nasconde la spiritualità dell'approccio, il modo armonico di integrare l'Uomo nella natura artificiale del progresso. Per l'occasione vedrete un'opera del 2013, a conferma di quanta lucidità e coerenza ci sia nelle storie dei grandi artisti. L'uomo mamboriano osserva una cassettera ideale di materie colorate, una specie di banca dati della natura in sintesi, forse dei semi primari, degli ingredienti che sono il nostro cibo e il nostro paesaggio. **GM**

Renato Mambor nasce a Roma nel 1936. Muore a Roma nel 2014.







P I E -

R O

M A N -

Z O N I

LA RICETTA PER MANZONI SARÀ LA NOSTRA RICETTA. MANZONI CI INDUCE A SCRIVERE DI NOI COME QUESTO LIBRO VORREBBE AVER SUGGERITO CHE LA VOSTRA RICETTA POSSA ESSERE SCRITTA DALL' ANIMA, LA NOSTRA POSSA ARRIVARE DAL PIÙ INTIMO DI NOI. QUELLA CHE FORSE POTREMMO SCRIVERE ALLA FINE DI QUESTO VOLUME CERCANDO NEL GIOCO E NEL METAFISICO, NELLA PARTE PIÙ SOSPESA DI NOI STESSI CI SAREMMO RICONGIUNTI COSÌ CON QUELL'OSPITE INATTESO CHE DA SEMPRE ASPETTA DI ESSERE RICONOSCIUTO. QUELL' OSPITE CHE DA SEMPRE ASPETTA CHE PER LUI PREPARIAMO QUALCOSA DI NOI STESSI PER NOI STESSI. E ALLORA IMMAGINEREMO, SCRIVEREMO, PREPAREREMO, CUCINEREMO LA NOSTRA RICETTA CARICA DI SENTIMENTI DI SILENZIO, DI VISIONE. SOLO ALLORA SAREMO RITORNATI AL SÉ STESSI, SOLO ALLORA AVREMO VIAGGIATO IN OBIC CON ED ATTRAVERSO LA MAGIA E LA VISIONE DELL' ARTE E, NUTRITI, MANZONI CI SUGGERISCE L' IO, CI SUGGERISCE DI METTER IN SCENA NOI STESSI, LE NOSTRE VISIONI CARICHI DI NUOVI SINIFICATI PRENDIAMO A PRESTITO PER UN TEMPO ANCHE BREVE IL NOSTRO PENSIERO, LA NOSTRA ANIMA. POTREMMO SCOPRIRE DI ESSERE CARICHI DI LUCE NUOVA. **APLP**

## RICETTA D'ARTISTA

Scegliete un'idea di colore bianco.

Tagliate il cuore dell'idea e poggiatelo su un tavolo.

Adesso mescolate la vostra idea con il sapore dell'aria.

Fate montare l'idea fino al punto in cui fluttuerà  
come una nuvola tascabile.

Quando capite che sta galleggiando, aprite la finestra  
e date una piccola spinta all'idea.

Fate in modo che ci siano sole e luce mediterranea, così  
da offrire futuro all'idea.

A questo punto l'idea girerà nell'aria seguendo la direzione  
del vento ideale.

Osservatela mentre illuminerà i passanti le sue cellule  
d'invisibile saggezza.

La nuvola bianca che avete "cucinato" non tornerà verso  
la vostra cucina ma, in compenso, si moltiplicherà  
in tante nuvole che lasceranno cadere i loro cristalli  
di luce solare.

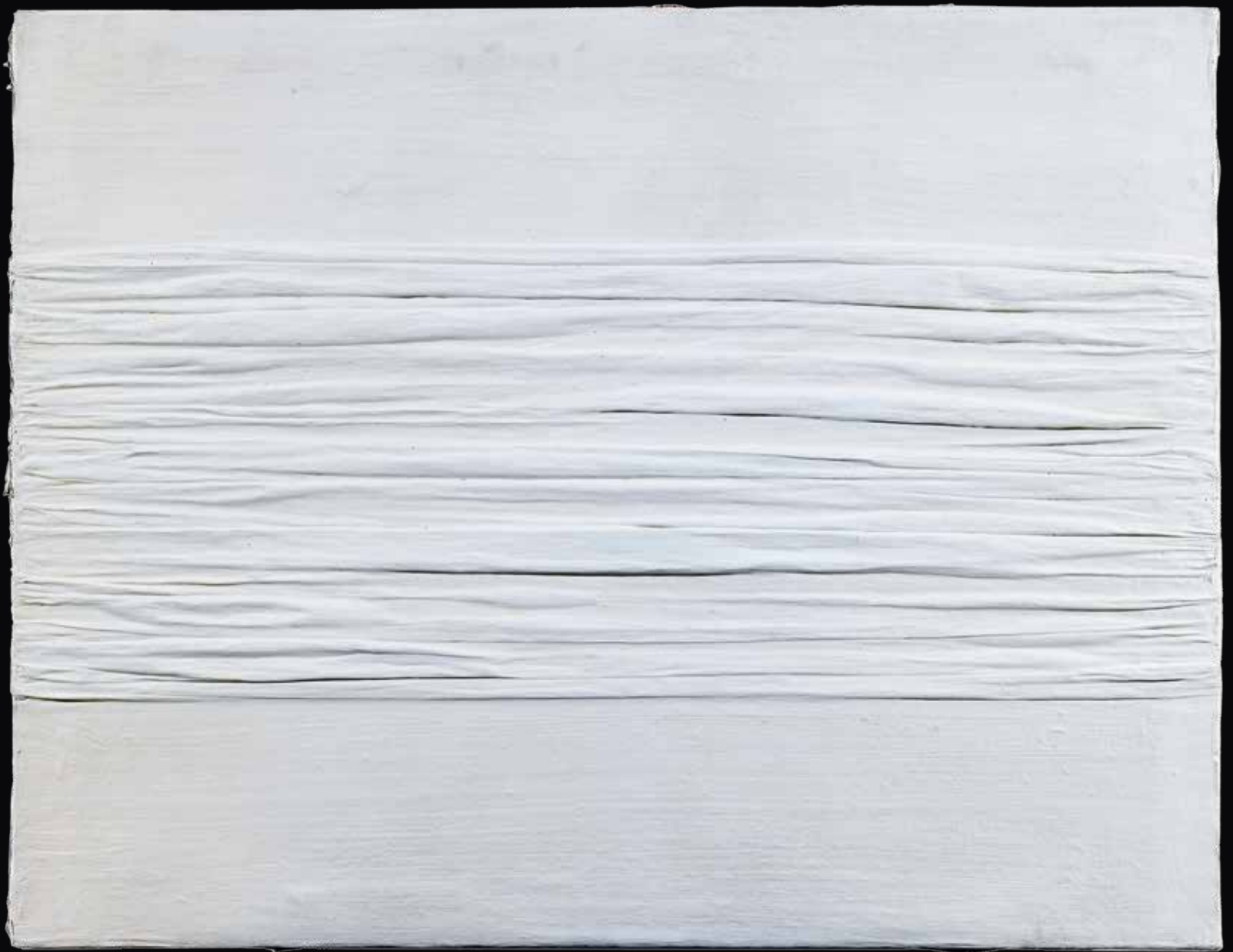
Se l'idea nasconde un animo bianco le persone lanceranno  
in orbita cuore e cervello.

Vi piacerà il sapore di questo piatto bianco.

Bianco come il colore amato da Piero Manzoni.

Bianco come il foglio su cui tracciamo i nostri desideri.

Bianco come un futuro da scrivere con la nostra calligrafia.





Il bianco degli “Achrome” è un colore denso, riccamente modulato, privo di piattezze superficiali. Piero Manzoni lo vive come un ingrediente essenziale dell'alimentazione, tra il tono granuloso della farina e il sentore luminoso del latte. Non è certo casuale l'uso delle rosette per dare un ritmo geometrico all'astrazione, similmente non lo sono certi richiami agricoli che la composizione evidenzia. L'opera prescelta vibra per onde propaganti, sembra la scia di un impasto, l'essenza di un fare agricolo che si trasforma in una magia astratta, increspata come il mare, elettrica come scie dolomitiche. Manzoni è la conferma che l'avanguardia tiene radici forti nel territorio vivo del quotidiano, nei gesti concreti, nel legame indissolubile tra l'opera e il teatro della vita. Non esiste distanza ma calibrature del dialogo, legami aperti tra oggetti e quadro. Città e campagna si saldano assieme nella visione meticciosa dell'artista, nel suo avanguardismo che pesca nel quotidiano da scaffale e bottega. Un messaggio chiaro: per costruire il domani serve la consapevolezza delle radici. **GM**

Piero Manzoni nasce Soncino (Cremona) nel 1933. Muore a Milano nel 1963.  
[www.pieromanzoni.org](http://www.pieromanzoni.org)







A N -

T O N I O

**M A R -**

**R A S**

LA ZUCCA COME TRASFORMAZIONE DI UNA MAGIA  
PER LA VISIONE CHE ANTONIO MARRAS RAPPRESENTA  
NEL SUO MONDO. COLORE PER UN PIATTO TRADIZIONALE  
COME LO STILE DEL DESIGNER SARDO, COSÌ  
LA TRADIZIONALE SFOGLIA DI PASTA E LE SORPRESE  
CHE ESSA POTRÀ REGALARE TRA I SUOI STRATI,  
UN IMMAGINATO PARALLELISMO CON GLI STRATI DELLE  
CREAZIONI DEI SUOI ABITI, ELEMENTI SU ELEMENTI  
ARRICCHITI DA SAPIENTE LAVORO E MEMORIA CULTURALE,  
PROPRIO COME L'ARTE DI SFOGLIARE LA PASTA  
E RIVESTIRLA DI MAGIA NEL CONTENUTO. **APLP**

# Parmigiana /

## di zucca

- ▶ 400 gr di zucca
- ▶ 200 gr di burrata
- ▶ 100 gr di Parmigiano  
24 mesi
- ▶ 1 mz di basilico
- ▶ olio q.b.
- ▶ sale q.b.
- ▶ pepe q.b.

Scaldare una piastra in ghisa a fiamma viva.

Tagliare la zucca a fette, nel senso della lunghezza, di 1 cm di spessore circa. Far cuocere la zucca su piastra oleata e lasciare asciugare.

A questo punto assemblare la parmigiana di zucca sovrapponendo gli strati su una placca possibilmente forata: prima la zucca, poi la burrata, infine Parmigiano e basilico. Condire ogni strato con sale, pepe e un filo di olio.

Continuare la stratificazione fino a raggiungere almeno 4 livelli di sovrapposizione. Terminare l'ultimo strato con una spolverata di Parmigiano e pangrattato, umidificare con olio e infornare a 180° per 15 minuti.

Lasciare riposare fuori dal forno per 3 minuti e servire.





L'alta cultura dell'abito parte dal disegno su carta, da flash visionari che schizzano linee e volumi su piccoli fogli, diari, quaderni per appunti. Per Antonio Marras il disegno è anche qualcosa in più, non soltanto il vestito di domani ma anche il corpo immaginato, ribaltato, esasperato, rielaborato. Disegnare significa modulare gli elementi futuri della collezione, ed è qui che si definisce il codice di una professione tra talento e processo industriale. Disegnare, per un visionario come Marras, significa anche viaggiare senza tappe d'obbligo, senza scadenze opprimenti, con il gusto intimo della pittura. Ed è un viaggio interiore, dentro gli archetipi sentimentali, le passioni insorgenti, le paure e i riti privatissimi. Vediamo mani femminili con unghie lunghe, smaltate di rosso sangue, mani che toccano un volto, forse una maschera, mani dentro un gioco di specchi psicanalitici. Il rito figurativo ha l'odore del sangue e il sapore della terra d'origine, quella Sardegna dai limpidi valori antropologici, dove la tradizione si innesta nel presente senza scollamenti. **GM**

Antonio Marras nasce ad Alghero nel 1961. Vive e lavora tra Alghero e Milano.  
[www.antoniomarras.it](http://www.antoniomarras.it)







V I N -

C E N Z O

**M A R -**

**S I G L I A**

L'ARTISTA E IL SUO MARCARE LO SPAZIO: LA STELLA  
PER ESSERE SEMPRE NON SPROVVISTI DELL'ARTE  
PERCHÉ PUOI INSERIRLA, TATUARLA, CONTESTUALIZZARLA  
PER NON RIMANERNE MAI SENZA. COSÌ COME IL SALE  
NELL'ACQUA SALA, UN INGREDIENTE ESSENZIALE  
PER NON RIMANERE MAI SENZA: CIBO, NUTRIMENTO,  
ANCHE NELLE CONDIZIONI PIÙ SEMPLICI DI VITA.  
IL SALE PORTATO APPRESSO DAI CONTADINI PER CONDIRE  
AL BISOGNO LE ERBE DEI CAMPI. ACQUA, PANE E ARTE  
IL PASTO DEL DÌ. SEMPLICE, IMMANCABILE. **APLP**

# Acqua sala /

## fredda

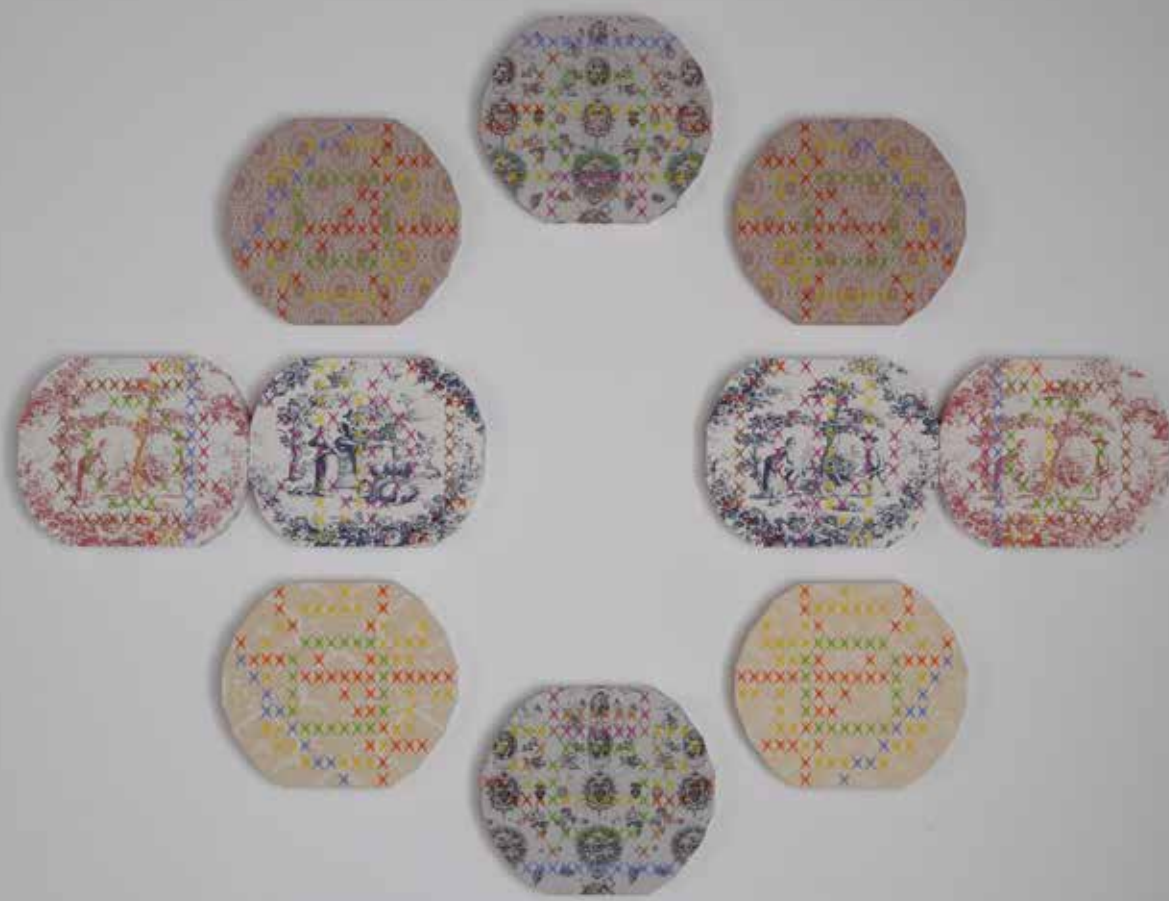
- ▶ 4 fette di pane sciapo
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 4 pomodori
- ▶ 2 cipollotti
- ▶ 2 cucchiaini di origano secco
- ▶ 4 filetti di alici sott'olio
- ▶ 3 foglie di basilico
- ▶ sale
- ▶ pepe

Fate tostare le fette di pane, sfregatele con l'aglio sbucciato e sistematele in 4 piatti.

Lavate i pomodori, tagliateli a metà e sfregateli sul pane.

Cospargete con i cipollotti tritati, l'origano, condite con un pizzico di sale e un filo d'olio, quindi lasciate riposare almeno 2 ore.

Servite questa zuppa fredda decorando all'ultimo momento con i filetti di acciuga spezzettati e le foglioline di basilico spezzato con le mani.





La tecnologia può assumere diverse facce nei processi elaborativi dell'arte visiva. Fondamentale che non prenda mai il sopravvento, che non elargisca troppo virtuosismo alla forma e al contenuto dell'opera. Al contrario, funziona l'apporto digitale quando l'autore ragiona con l'indole genetica del disegno, dando compattezza al processo figurativo, equilibrando il contenuto sull'edificio estetico, trovando la lingua universale della tecnica. Vincenzo Marsiglia intuisce la valenza iconica del linguaggio binario, per questo “cuce” un linguaggio astratto sulle superfici prescelte. Per l'occasione nasce un dialogo orchestrale con alcuni piatti di fogge variabili. Senti che vi scorre la vita contadina, il mondo delle usanze popolari, la decorazione dei tessuti casalinghi, un viaggio nei disegni figurativi che tatuano porcellane e ceramiche di tradizione. Quei piatti sembrano il marchio di una cucina sperimentale, dove il cibo regionale si sottopone al rito della ricerca colta e sensoriale. Saremo noi ad immaginare un pasto ideale su quell'installazione scultorea. Saremo noi ad assaggiare un pasto nudo. **GM**







M A -

R I A N -

N A M A -

S C I O -

L I N I

IL POLPO RICORDA IL TEATRO DI MARIANNA MASCIOLINI:  
SI TRAVESTONO ENTRAMBI, UNA SIMILITUDINE PER CHI  
È CAPACE DI MIMETIZZARSI. PER LA MASCIOLINI  
DERIVA DAL TEATRO CHE IMPONE DI GUARDARE DENTRO  
E FUORI PER RIVELARE L'INTORNO.  
VUOLE CONDURRE VERSO L'INTERNO E L'ESTERNO  
DI NOI STESSI PER UN VISIBILE POSSIBILE E UN INVISIBILE  
SENTIRE. L'INCHIOSTRO DEL POLPO ARRIVA DALL'INTERNO  
COME IL SOLE NERO DELL'ARTISTA CHE SPUNTA  
ALL'IMPROVVISO. GIUNGE PER PAURA, COME I "COLORI"  
CHE SEMBRANO APPESI AD UN FILO A RACCONTARCI  
UN ESISTERE SENZIENTE: IL POLPO TRA LE PIÙ TIMIDE  
ED AFFASCINANTI CREATURE MARINE, CAPACE DI AVERE  
UN PROTAGONISTA. **APLP**

# Minestra /

## di ceci e polpo

- ▶ 500 gr di polpo
- ▶ 1 costa di sedano
- ▶ 3 carote
- ▶ 1 cipolla  
di Tropea
- ▶ 250 gr di pomodori  
di Corbara
- ▶ 1 mz di rosmarino
- ▶ 1 bicchiere  
di vino bianco  
(preferibilmente  
fruttato)
- ▶ 1 kg di ceci

Se comprato fresco, tenere il polpo in congelatore per una notte o, se non si ha il tempo, almeno per 3 ore.

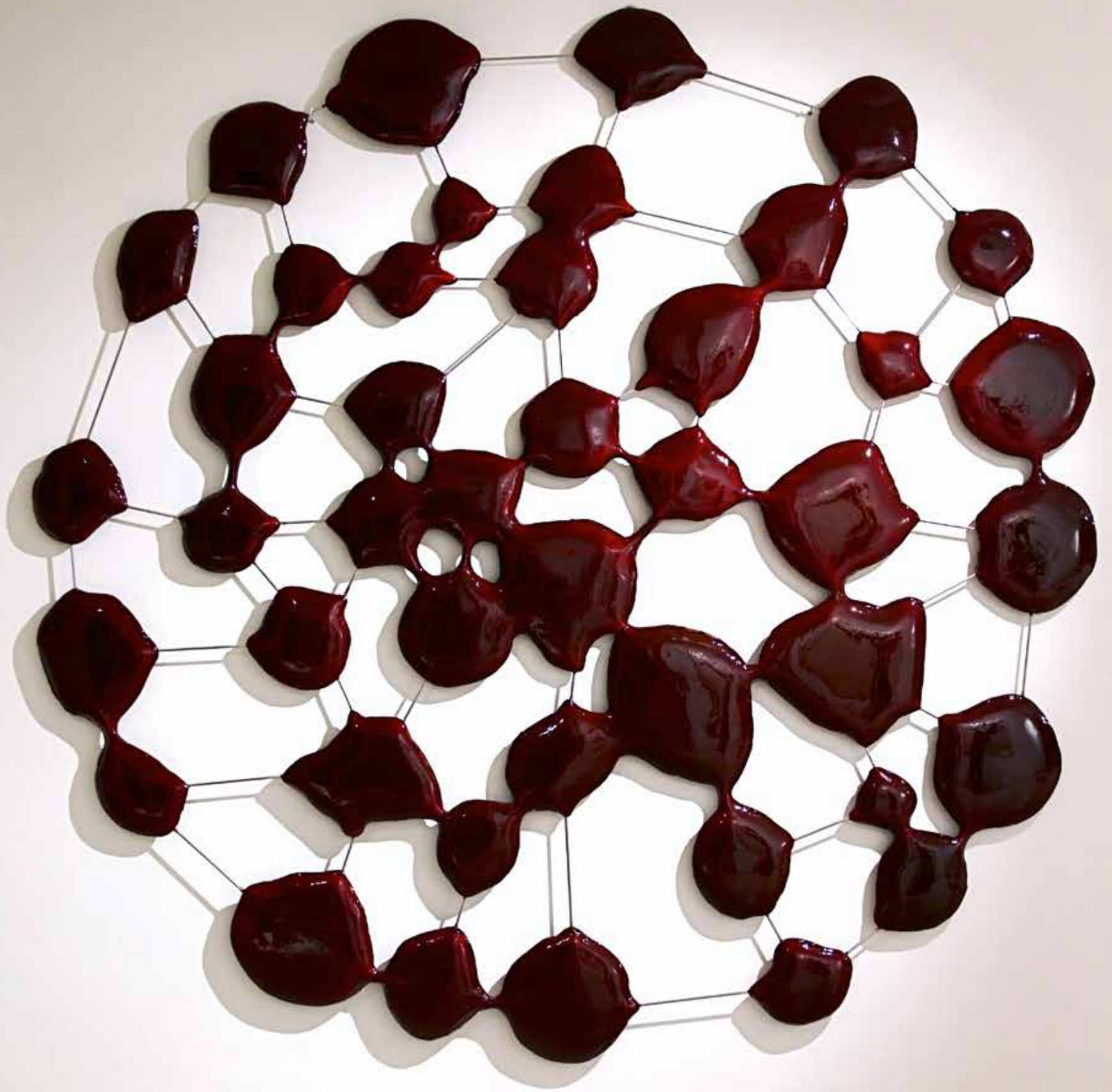
Quindi tirarlo fuori e, una volta ammorbidito, tagliarlo a cubetti.

Rosolare in un pentolone sedano, carote e cipolla, e aggiungere a metà soffritto il rametto di rosmarino intero, il polpo e lasciarlo rosolare per qualche minuto. Sfumare con il vino.

A questo punto aggiungere i pomodori di Corbara, e gradualmente irrorare con acqua fino a coprire tutta la superficie. L'acqua che utilizziamo per cuocere il polpo sarà la stessa che useremo per la minestra e per i ceci.

Successivamente aggiungere i ceci (direttamente se ammollati altrimenti tenerli una notte a bagno prima dell'utilizzo, risciacquandoli accuratamente), lasciare andare a fiamma media per 20 / 30 minuti fino a che il polpo non sarà perfettamente morbido.

Servire con crostini di pane e condire con olio, pepe e un rametto di rosmarino.





Marianna Masciolini agisce come un elegante ragno che tesse eleganti geometrie abitabili. I suoi nuclei ricreano magnetici pattern dialoganti, regolati su una monocromia dalla consistenza tattile. Volano da fermi, stagliandosi nell'aria, dando al vuoto il senso di una superficie viva in cui galleggia e pulsa il colore. Quelle sculture somigliano a ragnatele magiche ma anche a nuclei cellulari o costellazioni astronomiche. Sono forme che si plasmano nel codice del singolo sguardo, al punto da evocare aromi e materie commestibili, presenze aliene... di fatto, possiedono un'energia indefinibile che attraversa i nostri sensi e rielabora l'armonia degli spazi. Hanno un codice interno non rivelato, una formula misteriosa che si apre oltre i generi canonici del processo scultoreo. Le opere della Masciolini ci trascinano nel loro vortice gravitazionale, lasciandoci una scia che si dipanerà nel tempo. **GM**

Marianna Masciolini nasce ad Assisi nel 1975. Vive e lavora tra l'Umbria, Roma e Bruxelles.







B A R -

R Y

M C -

G E E

STREET FOOD PER HAMBURGER IN SALSA DI YOGURT:  
QUEL SENSO DI STRIDORE FORTE CHE È STATA LA STREET  
ART, QUEL SENSO DI LIBERTÀ NOMADE CHE MCGEE  
HA SOTTOLINEATO NEL SUO ESSERE SIMBOLO  
DELLE CULTURE URBANE GLOBALI. HAMBURGER  
PER IL RUOLO INDISCUSSO CHE RIVESTE NELLA CUCINA  
DI STREET FOOD ITALIANA. **APLP**

# Hamburger /

## al foie gras e cipolle caramellate

- ▶ 250 gr di macinato di manzo selezionato (consigliata la punta di filetto)
- ▶ 1 fetta di foie gras
- ▶ cipolle rosse
- ▶ acqua
- ▶ aceto di mele
- ▶ zucchero di canna
- ▶ sale Maldon
- ▶ pepe
- ▶ ½ cucchiaino di senape antica

Macinare il manzo una volta sola, condirlo con la senape antica e amalgamare delicatamete con le mani. In una casseruola mettere le cipolle tagliate a julienne, ricoprirle di acqua e aggiungere 2 cucchiari di zucchero di canna e un cucchiaino di aceto di mele. Far ridurre l'acqua fino a quando le cipolle non si saranno caramellate.

Formare l'hamburger con un coppapasta tondo di medio diametro, fare un fondo con il primo strato di carne, mettere la fetta di foie gras al centro e ricoprire esercitando una buona pressione con l'altro strato di macinato. Togliere il coppapasta e l'hamburger dovrebbe essere perfettamente formato.

Scaldare una piastra rigata in ghisa, olearla e cuocere la carne 3 minuti per lato. Ricoprirla con la cipolla caramellata e servire.



**JONG**



Il verbo della Street Culture è oggi un tema esasperato che rischia di neutralizzarsi. Troppi gli artisti e le cronache che sfruttano le culture generazionali per darsi un valore che in realtà non detengono. Troppi i falsi profeti e le altrettanto bugiarde profezie di un mondo nuovo per antagonismi innovativi. Se volete capire cosa significa, al contrario, un perfetto equilibrio tra strada, culture giovanili e talento artistico, Barry McGee fa al caso nostro e vostro, consideriamo un solido punto di riferimento per autori di varie generazioni. Lui viene da San Francisco e incarna l'energia poliedrica dell'artista elastico. Il suo quadro è un mosaico di motivi geometrici che arriva da lontano e tocca l'astrazione americana degli anni Sessanta, il minimalismo di Frank Stella ma anche i packaging del consumismo giovanile, le tendenze dello skateboard e del surf da onda, la passione per il junk food. Se poi guardate bene vedrete anche una faccina, tipico segno che mette il timbro sull'opera, mescolando elementi con la favolosa leggerezza del pensiero californiano. **GM**

Barry McGee nasce nel 1966 a San Francisco. Vive e lavora a San Francisco.







V E R O -

N I C A

M O N -

T A N I -

N O

UN FRUTTO, LA SUA FORMA TONDA. IL TONDO È LA FORMA CHE L'ARTISTA PREDILIGE, PRESA IN PRESTITO PER LA RICETTA COME UN POSSIBILE CONTENITORE, COME UNO SPAZIO. UN FRUTTO, L'ANANAS, PERCHÉ COME LO SPAZIO ANCH'ESSA PUÒ CONTENERE QUANDO SCAVATA. CONTIENE LA RICETTA CHE DIVENTA IL CONTENENTE, COME QUELLE PITTURE PIÙ FORTI DELLO SPAZIO DOVE SI POGGIANO, PER LA FORZA CHE HANNO DI DIVENTARE LUOGO, DUNQUE SPAZIO.

IL CONTENUTO, LA RICETTA IN QUESTO CASO SARÀ PIÙ FORTE DEL GUSCIO CONTENITORE, LA RICETTA CONTENUTA SARÀ SUCCOSA, SARÀ COLORATA, SARÀ DI FRUTTA COME IL SOLE RACCONTATO DA VERONICA MONTANINO: PERCHÉ LA FRUTTA HA BISOGNO DEL SOLE, PERCHÉ L'ARTE DELL'ARTISTA È COME IL COLORE, INFINITA REPLICA DI SE STESSA SIMILMENTE ALL'INFINITA REPLICA DEI FRUTTI. **APLP**

# Ananas /

## imbevuta

- ▶ 1 fetta di ananas fresca
- ▶ 1 bicchiere di Canadian
- ▶ 1 goccia di orange bitter

Tagliare l'ananas a cubetti e aromatizzare con qualche foglia di menta e l'orange bitter. Coprire e lasciar riposare per 30 minuti in frigo.

Disporla sul fondo di un bicchiere e servirla imbevuta di Canadian.

Accompagnare a piacimento come fine pasto con un gelato allo zenzero o del gelato al cioccolato e cannella, fragole e more.





Incarnare l'animo complesso della femminilità, rendendo la pittura un sismografo emotivo che stordisce la percezione. Veronica Montanino ci avvinghia nel suo caleidoscopio iperbolico e prismatico, dentro la conduzione elettrica del mosaico figurativo, tra costellazioni iridescenti e colori chimici. Il suo paesaggio onirico accoglie la vertigine narrativa delle figure in campo, come un pianeta privato con cui raccontare storie intime, tra schegge di memoria e parabole laiche. C'è un continuo sconfinamento tra le parti, i confini si mescolano, le distanze si assottigliano. Senti qualcosa di dolce nella pittura, sembra che la materia sia fatta di zucchero e glasse colorate, panna e marmellate di frutta. Capisci che il cibo, anche per indiretta direzione, simboleggia molte cose per una donna riflessiva. Comprendi quante valenze si nascondano dietro superfici e colori, dietro le geometrie fluide, dietro le silhouette di umani e animali. L'apparenza zuccherosa del quadro nasconde, come sempre per la Montanino, un anelito al viaggio interiore, all'analisi metodica del mondo nascosto. **GM**

Veronica Montanino nasce a Roma nel 1973. Vive e lavora a Roma.  
[www.veronicamontanino.com](http://www.veronicamontanino.com)







L U I -

G I

O N -

T A N I

UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL MITO, UN VIAGGIO  
NARCISISTICO DA RIPORTARE NELLA SUA ARTE, PERCHÉ  
LA SUA È UN'ARTE REFERENZIALE.

UNA RICETTA AL CAVIALE, ANCH'ESSO SIMBOLO  
DEL NOSTRO NARCISO NEL MODO CONTEMPORANEO  
DI VIVERE LA TAVOLA. ONTANI, NELLE SUE OPERE,  
RICORRE AL PROPRIO CORPO E AL PROPRIO VOLTO,  
NOI RICORRIAMO AL NOSTRO STILE VISIBILE VIZIANDO  
IL NARCISO. CAVIALE IN SALSA DI LIMONE. **APLP**

# Caviare /

## in cucchiaio

Che sia un Pacific Royal dal delicato sapore fruttato o che si tratti delle uova di piccolo diametro di un Oscietra, o del gusto fresco di un Adriatic dal Siberian o del burroso Beluga, il caviare è sicuramente una pietanza che va assaggiata almeno una volta “assoluta” da solo, non accompagnato ma su un cucchiaio possibilmente di madreperla e non di acciaio per non alterarne il sapore.





Quando il narcisismo diventa concetto e costruisce, attraverso una propria estetica, la narrazione autobiografica come fosse un prisma visionario. Nessuno meglio di Luigi Ontani per definire un Narciso moderno, figlio di ceramica e fotografia, del disegno e di altre invenzioni linguistiche. Con lui viaggiamo nel tempo mobile del Mito e della Storia, tra echi letterari e poetici, in un rito attoriale che tocca il trasformismo, la metamorfosi, l'ibridazione. Il tondo che vedete è una fotografia sul Giano bifronte, interpretato dallo stesso Ontani che, assieme ad un ragazzo nero, ricrea il siamese speculare ma opposto. Una fotografia su carta da pacchi, ritoccata a mano e corredata da un disegno sul retro, a conferma di una disciplina onirica e sinuosa, senza le trappole del puro realismo. Ontani possiede la magia del camaleonte dentro la memoria umanistica: si aggira tra secoli e mitologie, calandosi negli archetipi umani e divini ma, soprattutto, nel raffinato dialogo tra culture in apparenza lontane. Impossibile, guardando opere come questa, non pensare alle spezie di un piatto indiano in cui si mescolano sapori e colori. **GM**

Luigi Ontani nasce a Grizzana Morandi nel 1943. Vive e lavora a Roma.







P I N O

P A -

S C A -

L I

PINO PASCALI RACCONTATO NEL CIBO CON IL SUO NATURALE AMORE PER LA SUA TERRA, PER IL MARE E PER IL BIANCO. RACCONTATO NEL CIBO PRENDENDO DAL MARE DELLA SUA TERRA, MUSA ISPIRATRICE E ANCESTRALE, LA SUA OPERA PIÙ RAPPRESENTATIVA, QUELLA CODA DEL CETACEO CHE PUÒ RAPPRESENTARE UN MOMENTO DI CUCINA ITALIANA DOVE MARE, MERIDIONE, PUGLIA E BIANCO DEL BURRO POSSONO RACCONTARE E SUBLIMARE L'ARTE DI PASCALI. **APLP**

# Melanzane saltate /

## su pesce spada

- ▶ 1 kg di pesce spada (filetto)
- ▶ 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ▶ timo fresco
- ▶ pepe bianco
- ▶ ½ spicchio di aglio
- ▶ peperoncino fresco
- ▶ 200 gr di pomodorini datterini
- ▶ 4 melanzane nere lunghe
- ▶ 1 limone
- ▶ prezzemolo fresco
- ▶ finocchietto selvatico
- ▶ sale

Emulsionare l'olio con il timo fresco, l'aglio tritato, il pepe, peperoncino e gocce di succo di limone. Frullare con un mixer per rendere il composto cremoso. Aggiungervi prezzemolo fresco tritato e il finocchietto. Marinare lo spada con l'emulsione e conservare in frigo.

Tagliare le melanzane a cubetti e, in una padella antiaderente ben calda, saltarle. Grigliare lo spada su una piastra di ghisa.

Servirlo con l'emulsione, le melanzane, i pomodorini e i crescioni freschi.





Una coda di cetaceo s'innalza da terra, nera e totemica, sorta di bandiera piratesca che Pino Pascali crea con una leggerissima tela centinata. Qualcosa di pesante come la balena si libra nello spazio e assume peso metafisico, dando monumentalismo a una "piuma" che sfida le logiche solide della scultura classica. Un passaggio che ha le sue radici nel mare, nel legame tra l'artista e la propria terra, la Puglia, che dall'acqua prende risorse e offre il destro per un viaggio fantastico verso gli oceani ideali e reali. Pascali mescola la metropoli del Pop alle memorie infantili, la natura primordiale agli artifici del consumismo, sempre con quel poverismo che esalta il talento e la poesia visionaria, tra soluzioni artigianali e intuizioni magicamente universali. La coda nera rimane tra le opere più belle mai realizzate sul mondo marino, un segno emerso che presuppone acqua ideale al posto dei pavimenti solidi su cui l'opera viene installata. Chissà che non sentiate, come una madeleine, l'odore salato del mediterraneo. Di certo vi verrà voglia di qualche ricetta che del mare è figlia privilegiata. **GM**

Pino Pascali nasce a Bari nel 1935. Muore a Roma nel 1968.  
[www.museopinopascali.it](http://www.museopinopascali.it)







V I N -

C E N Z O

**P E N -**

**N A C C H I**

LA PIZZA, LA SUA FAMA STORICA, IL SUO SUCCESSO UNIVERSALE: AMALGAMA DI CONTRASTI PERFETTAMENTE RISOLTI, APPRODO POPOLARE A BASSO COSTO, PIATTO SEMPLICE CHE SI EVOLVE OGGI IN NUOVE TECNICHE DI LIEVITAZIONE, NUOVE FORME E RICETTE, NUOVI POSSIBILI LINGUAGGI. LA PIZZA È QUANTO DI PIÙ VICINO AL CONCETTO ESTESO DI DOMUS, “SORELLA” DI UN’ABITAZIONE CHE È APPRODO E RIFUGIO NATURALE, DIVERSAMENTE IDENTICA NEI SUOI PRINCIPI COSTRUTTIVI. DORMIRE DA UNA PARTE, MANGIARE DALL’ALTRA: AZIONI SEMPLICI CHE RICHIEDONO GEOMETRIE CHIARE, INGREDIENTI MINIMI E UNA MISCELA DI EQUILIBRI UNIVERSALI. **APLP**

# Pizza /

- ▶ 250 gr di farina "00"
- ▶ 250 gr di farina manitoba
- ▶ 1 cubetto di lievito di birra
- ▶ 2 cucchiaini di sale
- ▶ 1 cucchiaino scarso di zucchero
- ▶ 2 cucchiaini di olio evo
- ▶ 250 ml circa di acqua tiepida

Mettete in una ciotola capiente la farina con il sale, lo zucchero e l'olio e mescolate leggermente, aggiungete poi l'acqua tiepida nella quale avrete fatto sciogliere il lievito facendola cadere lentamente nell'impasto mentre mescolate il tutto con un cucchiaio fino a formare una palla (se serve aggiungete un goccio d'acqua). Mettete un po' di farina sul piano di lavoro ed impastate a mano per 10 minuti circa fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico; poi mettetelo in una ciotola coprendolo con un velo di farina sopra e sotto. Coprite la ciotola con un panno, o con la pellicola, e mettetela nel forno spento e chiuso ma precedentemente scaldato a 35/40° per circa 2 ore e comunque fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Poi stendetelo nella teglia leggermente oleata ed attendete ancora 10 minuti prima di farcirla a piacere. Cuocete infine la vostra pizza a 250° in forno ventilato per 15/20 minuti.

## ALCUNI SUGGERIMENTI

La fase dell'impasto è fondamentale per favorire il glutine che costituisce la struttura portante del composto.

Quando si impasta, bisogna tenere presente alcuni fattori:

l'acqua nella quale scioglieremo il lievito non dovrà essere né troppo calda (uccide i saccaroidi) né troppo fredda (non favorisce lo scioglimento dei saccaroidi);

la farina va setacciata per evitare la formazione di grumi ma soprattutto consente una buona ossigenazione dell'impasto;

il sale andrà messo quando l'impasto è ancora in una fase cremosa, altrimenti va messo sciolto in un po' dell'acqua che avremo lasciato appositamente da parte;

non impastare eccessivamente altrimenti si rischia di scaldare oltre misura l'impasto e di rovinarlo: superata una certa soglia, infatti, la maglia glutinica si romperà e l'impasto non sarà più utilizzabile; si smette di impastare quando l'impasto forma una massa compatta e lucida e, se stiamo impastando con una impastatrice, si stacca completamente dalla ciotola.

Una regola per calcolare gli ingredienti:

se vogliamo fare 4 panetti da 250 grammi l'uno ci serve 1kg di impasto, quindi avremo bisogno di  $1000 / 1,60 = 625$  grammi di farina, il resto si calcola in proporzione:

1. Farina di media forza (W240) 625 grammi
2. Acqua (60% della farina) 375 grammi
3. Sale (2,5% della farina) 15 grammi
4. Lievito (0,2% della farina) 1,2 grammi.





Vincenzo Pennacchi affronta uno dei fondamentali archetipi dell'umanità, la DOMUS, interpretandola e modulandola nel suo valore arcaico e significante. Lo schema d'installazione coinvolge molteplici linguaggi artistici, dal disegno progettuale alla pittura che s'imprime sugli elementi costruttivi, dalla scultura alla fotografia che rielabora l'impatto scenografico del volume stesso. Una domus virale che sceglie un domicilio anomalo (una chiesa, alcuni musei, altri spazi) e procede negli anni per passaggi germinativi, somigliando a un albero che si trasforma durante le stagioni. Una scultura biologica, semplice eppure universale, realizzata con una sintesi artigiana che definisce il pensiero antropologico e la natura iconografica degli elementi. La domus di Pennacchi somiglia a quei piatti che varcano le ragioni del tempo e i confini dello spazio: pensiamo alla Pizza, alla perfezione dei suoi accordi, all'essenzialità di un gusto diventato simbolo universale. Pensiamo anche al tema geometrico: domus e pizza nascono da una circolarità che si frammenta in spicchi di egual misura, fondendo il simbolo nel valore d'uso, come riesce a pochissimi codici del vivere collettivo. **GM**

Vincenzo Pennacchi nasce a Velletri nel 1955. Vive e lavora tra Roma e Velletri.  
[www.vincenzopennacchi.it](http://www.vincenzopennacchi.it)







M A T -

T E O

**P E -**

**R E T -**

**T I**

I MODELLI DI PERETTI RACCONTANO UNA POSSIBILE  
POSSIBILITÀ, UNA SECONDA VISIONE, COME SE TUTTO  
FOSSE SEMPRE RICODIFICABILE: PER CERCARE UN ORDINE,  
UN EQUILIBRIO, UNA LEGGEREZZA, UNA NUOVA VISIONE,  
UN ALTRO SPIRITO, UN ORDINE DEL DISORDINE.  
IL GIOCO: PER SOTTOLINEARE L'INGENUITÀ CHE  
SI TRASFORMA IN CONSAPEVOLEZZA. ECCO UNA CARAMELLA  
DI MOU & COGNAC.

UNA SORPRENDENTE CARAMELLA DI MOU AL GRASSO  
DI ANATRA IMBEVUTA IN COGNAC DI ANNATA  
PER QUELL' EQUILIBRIO CHE STA NELLA RICERCA  
DI NOI STESSI QUANDO IL BAMBINO CHE MANGIA  
LA MOU DEVE INCONTRARE QUEL DIVENTARE UOMO  
IMBEVUTO NEL COGNAC. **APLP**

# Focaccia /

## al carbone vegetale con caramella mou

- ▶ 250 gr di farina "00"
- ▶ 60 gr di semola rimacinata di grano duro
- ▶ 100 gr di pasta madre rinfrescata (o lievito di birra)
- ▶ 4/5 cucchiaini di carbone vegetale in polvere
- ▶ 2 cucchiaini di sale
- ▶ 3 cucchiaini di sementi mix (facoltativo)
- ▶ 200 ml di acqua
- ▶ 1 cucchiaino di malto d'orzo
- ▶ 2/3 cucchiaini di olio Extra Vergine di Oliva

### PER LE CARMELLE MOU

- ▶ 200 gr di zucchero semolato
- ▶ 50 ml di panna da montare
- ▶ 1 cucchiaio di glucosio

Nella planetaria mettere le farine setacciate, i semi e il carbone vegetale. Aggiungere la pasta madre spezzettata (in caso di lievito di birra scioglierlo in un po' di acqua tiepida e aggiungere 1 cucchiaino di zucchero) e iniziare ad impastare aggiungendo l'acqua poca alla volta, versare l'olio continuando ad impastare fino al completo assorbimento, quindi aggiungere il sale. Una volta che l'impasto sarà morbido ed elastico lo si andrà a coprire con un panno umido per mezz'ora.

Passato questo tempo rimpastare a mano, gettare un po' di farina a pioggia sulla superficie e coprire nuovamente con un panno umido e far riposare per un'ora. Quindi mettere in una ciotola leggermente unta di olio, coprire con pellicola e lasciar riposare a temperatura ambiente per una notte.

Il mattino successivo, stendere l'impasto con le mani su una teglia leggermente unta, coprire di nuovo con la pellicola e lasciar riposare in forno socchiuso e spento per circa 2/3 ore.

Togliere dal forno, bucherellare l'impasto con la punta dei polpastrelli, aggiungere un filo di olio e una manciata di mix di semi.

Infornare a 170° circa per 10 minuti nella parte bassa del forno e altri 10 in quella centrale.

### PER LE CARMELLE MOU

In un pentolino, far scaldare la panna ed il glucosio facendo attenzione a non portare ad ebollizione.

A parte, in un pentolino a doppio fondo, far sciogliere lo zucchero mescolando spesso con un cucchiaio di legno fino al completo scioglimento. Una volta imbrunito lo zucchero, aggiungere la panna ed il glucosio, mescolando ed amalgamando.

Versare il composto in stampini preferibilmente di silicone e lasciar raffreddare per 9 ore. Quindi le caramelle potranno essere tolte dallo stampo e servite.





L'ironia dentro l'arte necessita di dosaggi calibrati e pieno controllo nelle modalità d'uso. Per evitare abusi bisogna ribaltare gli elementi del gioco, inserendoli nel circuito etico dei contenuti adulti, dando all'ironia il ruolo grato del lanciafiamme tematico o del detonatore morale. Se ciò vale in termini generali, per Matteo Peretti il doppio fondo dell'ironia è un diapason di armonia generale. Prendiamo, ad esempio, una classica pista Polistil a doppio binario per slot car telecomandate. I tasselli neri si chiudono nel cerchio eterno del viaggio impossibile, come se il circuito divenisse la macchina del tempo dentro l'arte visiva. Sul pavimento un oceano di lettere bianche, quasi fosse il mare mosso della dialettica esplosa, del caos insicuro, dei pensieri affollati. È la narrazione del disordine che dialoga con la pista della perfezione alienante. È la doppia natura dell'animo umano, diviso tra la densità dell'ironia e la leggerezza oltre il dramma. È la conferma di un'ambivalenza che riguarda l'umana natura e che ritroviamo, simbolicamente, nei piatti di portata, dove il cibo somiglia a quelle lettere da ricostruire dentro di noi. **GM**

Matteo Peretti nasce a Roma nel 1975. Vive e lavora a Roma.

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







C R I -

S T I A -

N O

**P I N -**

**T A L D I**

MILIONI DI PIXEL PITTORICI, UNA TECNICA DI SCOMPOSIZIONE,  
UN MODO CONTEMPORANEO DI LEGGERE LE IMMAGINI.

IL FINGERFOOD: UN MODO CONTEMPORANEO  
DI INTERPRETARE LA CUCINA, LA SCOMPOSIZIONE  
DEL CIBO PER PERCEPIRLO ATTRAVERSO UN ALTRO PUNTO  
DI OSSERVAZIONE, COME L'ARTE DI PINTALDI, E RIPORTARLO  
A QUELLA SCOMPOSIZIONE PROPRIA DELLE TRIBÙ  
CHE LO RIEQUILIBRA ALLA SUA FUNZIONE: LA NUTRIZIONE.  
UNA RATATOUILLE DI FINGERFOOD. **APLP**

# Ratatouille /

## di verdure saltata in padella gratinata all'agro

- ▶ ½ cipolla bianca
- ▶ ½ cipolla rossa
- ▶ ½ bicchiere di vino bianco
- ▶ 2 cucchiaini di aceto balsamico
- ▶ 1 cucchiaino di zucchero di canna
- ▶ 2 cucchiaini di pangrattato
- ▶ 1 peperone
- ▶ 3 zucchine genovesi
- ▶ 1 melanzana grande
- ▶ 3 pomodori San Marzano
- ▶ 15 gr di olive taggiasche
- ▶ 10 gr di capperi di Pantelleria
- ▶ basilico fresco
- ▶ olio d'oliva
- ▶ sale
- ▶ pepe

Tagliare le verdure a piacimento ma della stessa dimensione. Scaldare l'olio in padella antiaderente, fare una julienne di cipolla e soffriggere leggermente facendo appassire e sfumando con vino bianco.

Quindi incorporare gradualmente le verdure a fiamma viva.

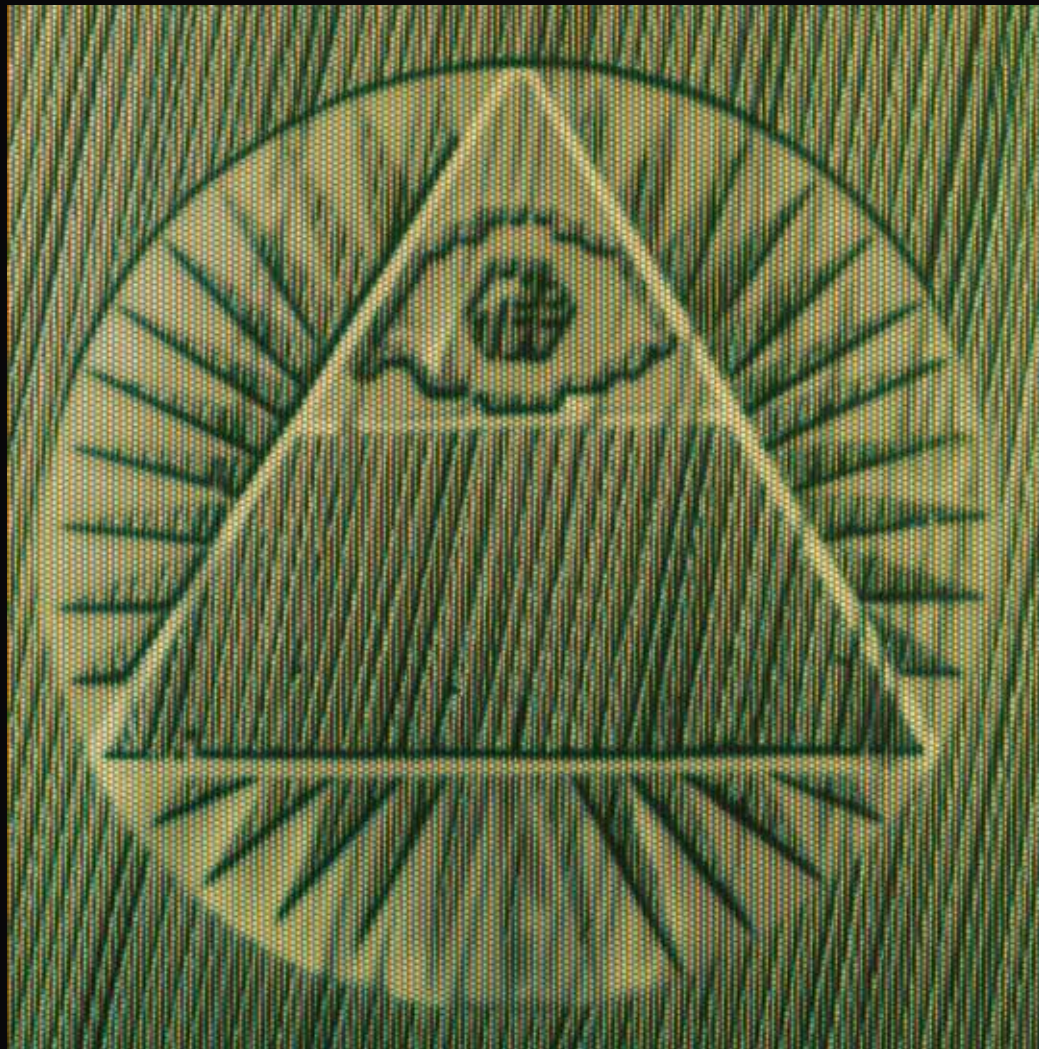
Procedere in ordine con peperoni (saltarli per 3 minuti), continuare con le zucchine (saltarle per 3 minuti), poi la melanzana e i pomodori San Marzano (questi si consiglia di tagliarli a fletti).

A questo punto abbassare la fiamma e coprire per circa 4 minuti.

Passati 2 minuti alzare il coperchio, sfumare con l'aceto, aggiungere lo zucchero, il sale, il pepe e finire con il pangrattato.

Saltare velocemente in modo che i liquidi vengano assorbiti dal pangrattato.

Servire con abbondante basilico.





Il pixel come unità di misura dell'immagine. La tricromia quale principio matematico per un codice pittorico tra scienza e veggenza. Cristiano Pintaldi ha inventato un personale modello linguistico, rispecchiando la formula del video dentro il rigore figurativo dei quadri. La sua è la pittura che mancava, il filtro manuale con cui sta catturando e metabolizzando immagini esistenti. Un processo tecnico che si affianca alla selezione dei frame, presi nel flusso di cinema e televisione. Una tensione metabolica che mastica il reale per digerirlo oltre il tangibile, nel cuore esoterico dei molti interrogativi. Un'arte che somiglia ai processi di sintesi chimica degli ingredienti naturali: due mondi che trasformano l'esistente in natura nel suo siamese disidentico, spostando elementi compositivi ma non la struttura generale delle origini. Per l'occasione volevamo uno dei "Crop Circles", quei campi di grano in cui vengono ritrovati misteriosi disegni di ambigua provenienza. Spiegano bene la testa dell'autore, il suo scavare oltre l'apparenza dell'immagine, sottolineando la spudorata veggenza che solo i pittori gestiscono in termini visivi. **GM**

Cristiano Pintaldi nasce a Roma nel 1970. Vive e lavora a Roma.







P I E R O

P I Z Z I

C A N -

N E L L A

LA PITTURA DI PIZZI CANNELLA È MEMORIA PER CHI  
LA OSSERVA, UN BOZZOLO DI RICORDI NELLA NOSTRA VITA  
DOVE TUTTO RITROVA, ATTRAVERSO IL COLORE,  
UN'ANIMA POETICA.

LA CONFETTURA DI FRAGOLE RACCHIUDE RICORDI CHE,  
INCAPSULATI, RICHIAMANO L'UNIVERSO DELLE COSE  
PROTETTE. PIZZI CANNELLA RIVELA UN AMORE  
PER QUEI PICCOLI INGREDIENTI "CONSERVATI" CON CUI  
RITROVARE, SOTTO SEMBIANZE DIVERSE, LA CONSISTENZA  
DEL COLORE, L'IMPASTO, L'ANIMA MATERICA DELL'OLIO  
PER DIPINGERE. LE CONSERVE DI CILIEGIE/RIBES/FRAGOLE  
PRODUCONO COSÌ TANTO SUCCO DA DOVER ESSERE  
PIGIATE NEL BARATTOLO, SIMILMENTE AI PRIMORDIALI  
PIGMENTI DEL COLORE PER LA PITTURA. **APLP**

# Confettura /

## di fragole

- ▶ 2 kg di fragole
- ▶ 600 gr di zucchero di canna
- ▶ 1 limone non trattato
- ▶ vasetti sterilizzati a chiusura ermetica

Lavare le fragole con il loro picciolo per evitare che si annacquino, stenderle su un panno asciutto e privarle del picciolo.

Trasferirle in una terrina e coprire con qualche cucchiaino di zucchero. Aggiungete il succo di limone e lasciate macerare per almeno 2 ore in un luogo buio e asciutto. Quindi trasferirle in un rondò e aggiungere il restante zucchero.

Cuocere a fuoco lento fino all'addensamento. Aspettate almeno dieci minuti poi versate la marmellata di fragole nei vasetti sterilizzati. Chiudete i vasetti per bene e adagiateli su un ripiano a testa in giù per circa 1 ora.

Per sterilizzare i vasetti basterà immergerli per una ventina di minuti in acqua bollente.



HELLASCHAE 17.0 2013



Pizzi Cannella incarna l'anima materica del pittore totale, capace di svelare il sublime estetico dietro qualsiasi frammento di mondo. Un tubino femminile, una collana o un fiore si trasformano nell'immaginario fantastico che rivela archetipi e galleggiamenti primordiali. Il fondale diviene memoria amniotica, plancton figurativo dagli impasti densi e luminosi, un oceano monocromo che sembra alimentare le sue forme dipinte. Quei frammenti sono archeologia di un eterno presente, brandelli che si sono spogliati dall'effetto mondano per entrare nella linea orizzontale della pittura, sul binario mobile che lega la conchiglia di Pizzi Cannella a quella di Piero della Francesca. Oggi vediamo un abito scuro, indossabile attraverso lo sguardo, lasciato vuoto affinché la tangibilità resti ai margini della tela. Sul petto vediamo una spilla che è una conchiglia marina sopra il cuore, pronta a contenere il battito e la pulsazione energetica del fondale. Ci porta tra profumi e sapori, nel cuore caldo del Mediterraneo, verso le estati bollenti che la memoria evoca. Un abito che sembra figlio del fuoco e fratello del mare. **GM**







N I C O -

L A

P U C -

C I

DIFFICILE PENSARE DI FAR CONVIVERE UN POLLO ED UN GAMBERO: QUESTO APPARENTEMENTE IMPOSSIBILE COMUNICARE, SI RITROVA NELL'ARTE DI NICOLA PUCCI. NELL'ISTANTE IN CUI SI FISSA LA POSSIBILITÀ DI QUALCOSA CHE POTRÀ ACCADERE SENZA PENSARCI, L'AZIONE DIVENTA LA POSSIBILITÀ. ATTRAVERSO L'USO DEL COLORE CHE CATALIZZA LO SGUARDO, SI IMMAGINA IN CUCINA LA POSSIBILITÀ DI FAR CONVIVERE IL POSSIBILE GUSTO DEL POLLO, IL BURRO E I GAMBERI NELLO STESSO PIATTO: L' ASSURDO POSSIBILE. CERCARE IL COLORE NELLA CREMA DEL GAMBERO E NELLA PELLE DEL POLLO AFFINCHÉ TROVINO NEL COLORE DELLE COTTURE UNA CATARSI DI QUELLA VISIONE PITTORICA. **APLP**

# Galletto /

## alle mele

- ▶ 2 galletti (600 gr)
- ▶ 200 gr di gavoï
- ▶ 100 gr di mollica  
di pane
- ▶ 4 mele
- ▶ 2 noci di margarina
- ▶ 1 rametto di  
dragoncello
- ▶ 2 cucchiaini di senape
- ▶ 1 cucchiaino di miele

Sbucciare le mele e togliere i semi. Passare al mixer il dragoncello con la mollica, il gavoï, sale e pepe. Quindi amalgamare alla mela tagliata a cubetti e farcire il galletto.

In una casseruola, far dorare i galletti in 2 cucchiaini d'olio, 3 foglie di dragoncello, sale e pepe macinato. Cospargere di paprika.

Amalgamare la senape con il miele, una spruzzata di limone e una bella presa di acqua per allentare la salsa, laccare il galletto gradualmente durante la cottura a fuoco molto lento.

Tagliare i galletti, ricoprirli con la salsa e circondarli di mele.





Non è semplice ridefinire il codice della natura morta nel margine aperto della pittura recente. Nicola Pucci è andato oltre, immaginando una natura gravitazionale che mescola animato e inanimato in un surreale gioco d'interni realistici. Con solidità tecnica fonde la trasversalità dell'impatto alla centralità del contenuto, creando sistemi gravitazionali in cui si disegnano strane traiettorie tra le figure in campo. Grande e piccolo, alto e basso, chiuso e aperto: si ridefinisce il campo del reale, cambiano le priorità di posizionamento, accadono eventi inaspettati. Il quadro prescelto è un'equazione mirabile che contiene quanto detto: la figura femminile arretra verso il fondo e crea una sospensione impossibile tra un pupazzo, una forchetta, un'aragosta e una piccola statuina. La natura morta sembra calibrarsi dentro un'astronave in forma di camera, dove naturale e artificiale creano il cortocircuito, conducendo le certezze realistiche oltre la memoria storica. Una catena alimentare del post-umano che ci ricorda il potere demiurgico della pittura e la sua sconfinata inventiva. **GM**

Nicola Pucci nasce a Palermo nel 1966. Vive e lavora a Palermo.  
[www.nicolapucci.it](http://www.nicolapucci.it)







F A -

B I O

Q U A -

R A N -

T A

FAR RIPRENDERE L'EBOLLIZIONE E LASCIAR BOLLIRE PIANO PER TRE ORE. FILTRARE PER OTTENERE UN BRODO CHIARO. I SUOI MOLTEPLICI INTERESSI COME IL BRODO GRASSO. UNA SERIE D'INGREDIENTI CHE DOVRANNO TROVARE CHIAREZZA DI STILE E DI GUSTO, DOVE TUTTI GLI ELEMENTI SARANNO LEGATI E NECESSARIAMENTE INDIVIDUABILI, PROPRIO COME IL DESIGN INDOSSABILE DI FABIO QUARANTA. **APLP**

# Brodo leggero /

## grasso / chiarificato

1 kg di carne fra cui:

- ▶ 2 cosci di pollo
- ▶ 2 cosci di gallina
- ▶ 1 pz di muscolo
- ▶ 1 pz di pancia di vitella
- ▶ manzo
- ▶ 4 carote
- ▶ 1 patata
- ▶ 2 cipolle
- ▶ 2 coste di sedano

Rosolare la carne con qualche pomodoro pelato (a piacimento), sfumare con il vino e coprire tutto con acqua fredda portando a ebollizione. Quindi aggiungere sedano, carote, cipolla e patata interi. Lasciare sul fuoco per 1h e 30, schiumare di tanto in tanto.

A questo punto vi sono 3 alternative:

1 - separare la carne dal brodo, porre il brodo in frigo (una volta freddato) per almeno una notte in modo che il grasso salga in superficie e poi agevolmente staccato.

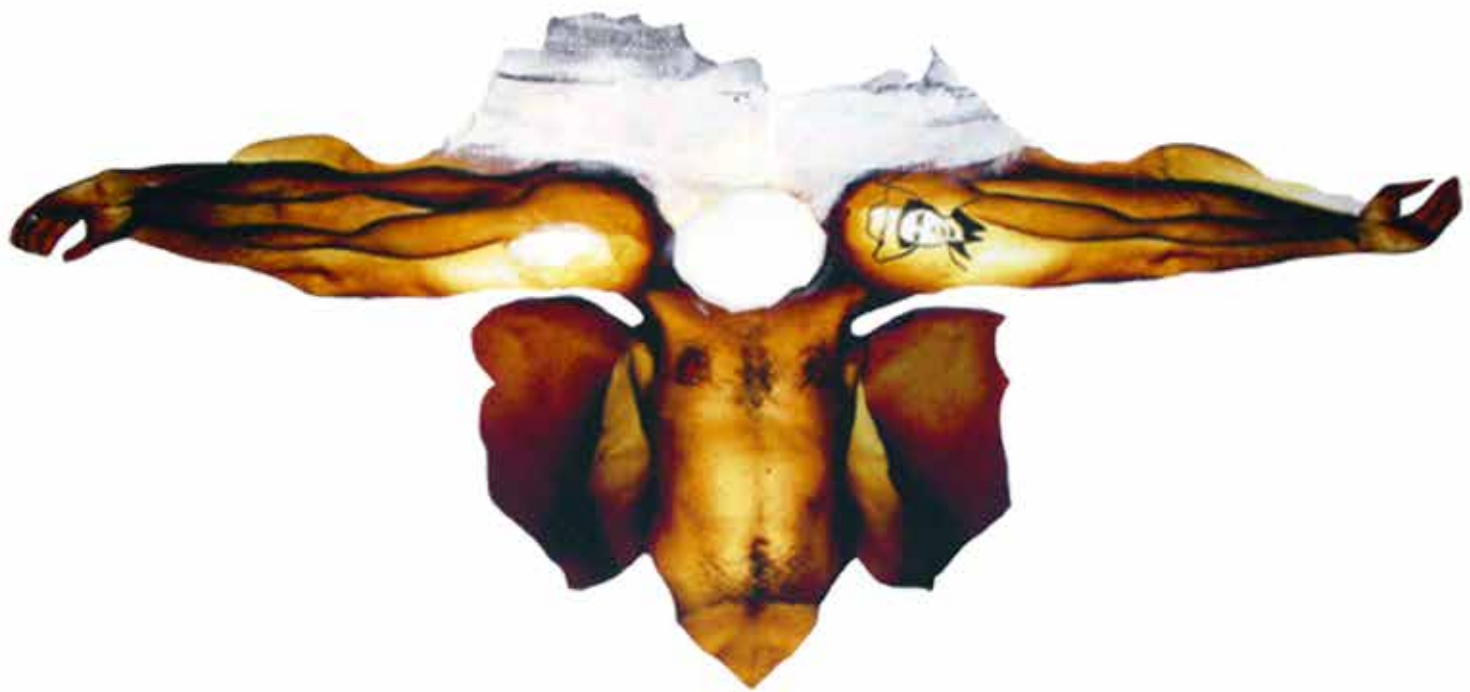
2 - lasciare la carne nel brodo per almeno una notte in frigorifero, effettuare l'indomani lo stesso procedimento di sgrassatura ma in maniera più parsale (la carne all'interno ne conserverà un po') in questo modo il lesso sarà molto morbido e il brodo avrà un corpo più rustico.

3 - chiarificare il brodo: sgrassarlo e scaldare a fuoco vivace.

Nel frattempo montate a neve fermissima un albume. Quando il brodo starà per bollire, abbassate la fiamma e incorporate l'albume con l'aiuto di una frusta.

Fate sobbollire il liquido per 10-15 minuti a fuoco dolce, recuperando man mano con la schiumarola l'uovo che affiora. Trascorso il tempo necessario, spegnete il fornello e lasciate raffreddare completamente. Vedrete che l'uovo si rapprenderà, catturando le impurità presenti nella pentola.

A questo punto foderate un colino con uno straccio bianco piuttosto spesso e filtrate il brodo, ripetendo, se necessario, questa operazione più volte. Così facendo il brodo avrà un colore limpido e privo di sedimenti.





Fabio Quaranta incarna bene la dimensione multidisciplinare del design artistico. Il suo centro riguarda la moda maschile, pensata come un quaderno d'ispirazioni e riferimenti culturali, dove gli abiti richiamano tendenze generazionali, comportamenti, musica, arte visiva, design. Anche lo show-room si trasforma in una galleria d'arte che trascrive idee in forma progettuale, al punto da intuire nuovi processi collaborativi. Musicisti e artisti si relazionano con Quaranta in maniera organica, entrando nel cuore organizzativo del suo Motel Salieri, diventando parte di una visuale che si condensa negli abiti, negli accessori, nelle opere visive che poi, a loro volta, tornano sulle geografie di alcuni vestiti. La Sindone del libro unisce i vari aspetti con un risultato altamente simbolico: c'è il corpo maschile, il tatuaggio, il paesaggio onirico, la luce abbagliante, elementi cardinali di un modus, di uno sguardo sul presente, di un legame identitario oltre i semplici trend. Un approccio tra carne e spirito, tra la forma finale e l'idea oltre il singolo epilogo. **GM**







M A R C

Q U I N N

QUINN METTE IN DISCUSSIONE I CODICI DELLA NATURA:  
INTERESSATO ALLA METAMORFOSI TRACCIA UNA STRADA  
VERSO UNA POSSIBILE SPIRITUALITÀ. CI CIBEREMO  
DELL'OPERA DI QUINN ATTRAVERSO UN PESCE,  
LO SCORFANO, CHE DIVENTA TALE DOPO UN PROCESSO  
DI METAMORFOSI: ED È BRUTTO PER GIUDIZIO STORICO.  
IL SUO NOME, DERIVAZIONE ETIMOLOGICA DAL LATINO:  
PERSONA MOLTO BRUTTA, CI RIPORTA A QUEL CONCETTO  
DI BELLEZZA CON IL QUALE SIAMO ABITUATI A GIUDICARE  
SECONDO CANONI ESTETICI CONVENZIONALI.  
TUTTI I FIGLI CHE LA NATURA CREA BRUTTI E DIVERSI  
SONO PER L'ARTISTA ISPIRAZIONE. QUINN METTE  
IN SCENA IL DIVERSO, LA BELLEZZA NON RICONOSCIUTA  
DAGLI UOMINI MA CHE LA NATURA CREA. LA SUA OPERA  
AFFRONTA L'ACCETTAZIONE DELLA DIVERSITÀ  
E LA RIDEFINIZIONE DI BELLEZZA. ESPLORA LA VITA  
E LA SUA CONSERVAZIONE, LA BELLEZZA E LA MORTE.

**APLP**

# Scorfano /

## ai pomodori

- ▶ 250 gr di Piccadilly
- ▶ 8 pomodori da sugo maturi
- ▶ 8 filetti di scorfano
- ▶ 16 pomodori secchi
- ▶ 60 gr di pecorino romano
- ▶ 8 patate medie
- ▶ 100 gr di pangrattato
- ▶ 50 gr di mandorle grattugiate
- ▶ erba cipollina
- ▶ 10 gr di olive taggiasche
- ▶ 10 gr di uvetta
- ▶ poco zucchero
- ▶ sale
- ▶ pepe
- ▶ olio evo

### PER IL POMODORINO CONFIT

Tagliare i Piccadilly a metà, cospargerli di zucchero (un cucchiaino) e sale (in misura ridotta rispetto allo zucchero), infornare a 140° per 1 h.

### PER LA SALSA DI POMODORO

Soffriggere l'aglio in abbondante olio, battere il basilico e gettarlo in olio bollente, immediatamente aggiungere i pomodori maturi tagliati a dadini con sale e pepe. Coprire e fare cuocere a fiamma bassa per mezz'ora.

### PER LE PATATE

Mettere nel fondo di una placca da forno del sale grosso e sopra le patate con tutta la buccia, infornare a 180° per 40 minuti, controllare con uno stecchino l'avvenuta cottura. Una volta pronte schiacciarle grossolanamente con una forchetta, lasciarle freddare e aggiungere erba cipollina battuta.

### PER LO SCORFANO

Scottare lo scorfano in padella antiaderente. Poi ungere una pirofila da forno e fare un fondo di patate schiacciate stendendo sopra i filetti di pomodorini secchi ammollati. A questo punto sovrapporre sopra alla patata e i pomodori secchi i filetti di scorfano scottati.

Amalgamare il pangrattato alle mandorle frullate grossolanamente e spolverizzarli sopra lo scorfano. Infornare il tutto a 200° per 15 minuti.

Sul piatto da servizio mettere il fondo di pomodoro stufato riamalgamato con pecorino e olive taggiasche, lo scorfano composto e andare a chiudere il piatto con sopra i Piccadilly confit e olio.





Congelare la natura per bloccarne la decadenza organica. Fermare il tempo con un letterale azzeramento climatico, al punto da ipnotizzare la rapida consunzione di fiori e frutti dai colori estivi. Marc Quinn è un biologo anomalo dell'arte visiva, una sorta di alchimista strategico del ciclo organico, attratto dal sottile legame di trapasso tra vita e morte. Negli anni crea un ritratto della sua testa tramite 4,5 litri del proprio sangue congelato, ingrandisce conchiglie fino al parossismo, riproduce in marmo i busti di persone menomate. Nel 2000 inventa "Garden", un giardino ad acquario con piante senza crescita in stasi criogenica. Da qui alcune fotografie che mostrano l'anima cristallizzata della flora, il parossismo cromatico che nasce da principi scientifici con esiti che attraversano la lunga storia della natura morta, dai muri trecenteschi al presente. Un lavoro che ricrea odori mentali, viene voglia di mangiarlo. **GM**







M A U -

R I Z I O

**S A V I -**

**N I**

“NON C’È ETICA SENZA ESTETICA”. ATTRAVERSO  
LA RICETTA DELLO GNOCCO RIPRODUCIAMO L’IMPASTO  
CHE SAVINI USA COME TECNICA. CERCHIAMO  
DI REALIZZARE UN’ESTETICA CHE POSSA CONTENERE  
UN’ETICA. IL RIPIENO: RAGÙ DI MAIALINO DA LATTE.  
IL MAIALINO SARÀ IL NOSTRO INGREDIENTE ETICO  
PER RACCONTARE UNA RELAZIONE, QUELLA TRA UOMO  
E NATURA, CHE STA ALLA BASE DELLA RICERCA  
DELL’ARTISTA: IN CONTINUO CERCARE LA LUCE  
DENTRO I GRANDI QUESITI DELL’UOMO, COME AVVIENE  
IN QUEST’IMPASTO. **APLP**

# Gnocco rosa /

## al guanciaiale croccante

### PER GLI GNOCCHI

- ▶ 1 kg di patate bianche
- ▶ 300 gr di farina
- ▶ 1 uovo

### PER LA SALSA

- ▶ 1 rapa rossa lessata
- ▶ 500 ml di panna
- ▶ 10 gr di burro
- ▶ 50 gr di guanciaiale

Prendete una pentola e aggiungete dell'acqua, salatela con un po' di sale grosso e, quando bollirà, aggiungete le patate con la buccia e lasciatele nell'acqua per 15 minuti finché non saranno cotte. In alternativa è possibile lessare le patate in forno ventilato mettendo del sale grosso sul fondo della placca da forno e sopra le patate a 180° per 30 minuti (fare sempre la prova della cottura con uno stuzzicadenti). Con questo sistema il sale assorbirà tutti i liquidi delle patate assicurando un risultato migliore nella preparazione degli gnocchi. Una volta cotte, lasciare raffreddare le patate, togliere la buccia e passarle nello schiaccia patate. Se non si dispone di questo utensile mettetele in una ciotola e schiacciatele bene con una forchetta.

Prendete la spianatoia di legno e versate a fontana la farina in modo da formare una montagnetta. Con il pugno della vostra mano fate un buco e dentro metteteci l'uovo intero, il sale e le patate schiacciate. Impastate e lavorate il composto per qualche minuto finché non sarà omogeneo ed elastico e fino a che le patate non appiccicheranno più e le vostre mani rimarranno asciutte.

A questo punto, fate delle strisce di pasta, dello spessore di un millimetro, staccate dei piccoli pezzetti di 2 cm circa e con una forchetta o con il dito indice fate una leggera pressione su ognuno dei pezzi in modo da dargli la forma arrotondata e cava degli gnocchi. Ora, lasciateli riposare per almeno 20 minuti in modo che diventino sodi e compatti prima di cuocerli.

Saltare il guanciaiale in una padella antiaderente, fino a che non diventi ben tostato, scolarlo e tenerlo da parte umidificato leggermente con l'olio di cottura.

A questo punto frullare con poca acqua la rapa rossa, passarla al setaccio e emulsionarla insieme alla panna per pochi secondi in modo che la panna non si monti.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente e sciogliere il burro in una padella, poi saltarvi gli gnocchi con la crema di rapa rossa, panna e finire la cottura. Mantecare con il Parmigiano e servire con il guanciaiale croccante e una spolverata di pepe.





Un materiale atipico per plasmare una nuova pelle del mondo. Maurizio Savini ha scelto la gomma da masticare, quella rosa in tasselli sottili, e la usa come un pixel dermatografico per la sua idea scultorea del mondo. Di recente ha aggiunto il piano pittorico, evolvendo la gomma arabica naturale in un disegno dai molteplici colori, così da inventare ritratti fotogommosi, verso un parossismo virtuoso del più masticabile tra gli alimenti universali. Il lampadario prescelto ha l'originalità concettuale del Droog Design e l'imponenza delle apparizioni fiabesche. Profuma di dolci infantili e trasforma gli ambienti in un salone del suo museo abitabile. S'illumina d'immenso rosa, parafrasando un famoso verso, e trasforma la normalità in una discesa morbida del mondo gustabile. Sono decine gli oggetti reinventati da Savini, grandi e piccoli, semplici e complessi: tutti assieme compongono un ideale palazzo della vertigine visiva, una chimera del sogno che prende posto nel grigio urbano, ridando spazio adulto al potere catartico della memoria infantile. **GM**

Maurizio Savini nasce a Roma nel 1962. Vive e lavora a Roma.







A L -

B E R T O

**S A V I -**

**N I O**

I FRUTTI DELLE HESPERIDI SONO, NELLA RICETTA DELLA FRUTTA, SCOMPOSTI E RIELABORATI COSÌ COME IL MITO PER SAVINIO, PER QUEL RIELABORARE IL PATRIMONIO DELLA COSCIENZA E RIADATTARLO ALLA PROPRIA ESPERIENZA, AL CONTEMPORANEO, PER VIVERE. LA FRUTTA VIENE PRESA IN PRESTITO ANCHE NELLA RICETTA PER ESSERE SCOMPOSTA E IMBEVUTA DI BUON VINO ROSSO, RISVEGLIO DI COSCIENZA ASSOPITA PER LA RICERCA DELLA LEGGEREZZA. **APLP**

# Salsa di frutta /

## e vino rosso

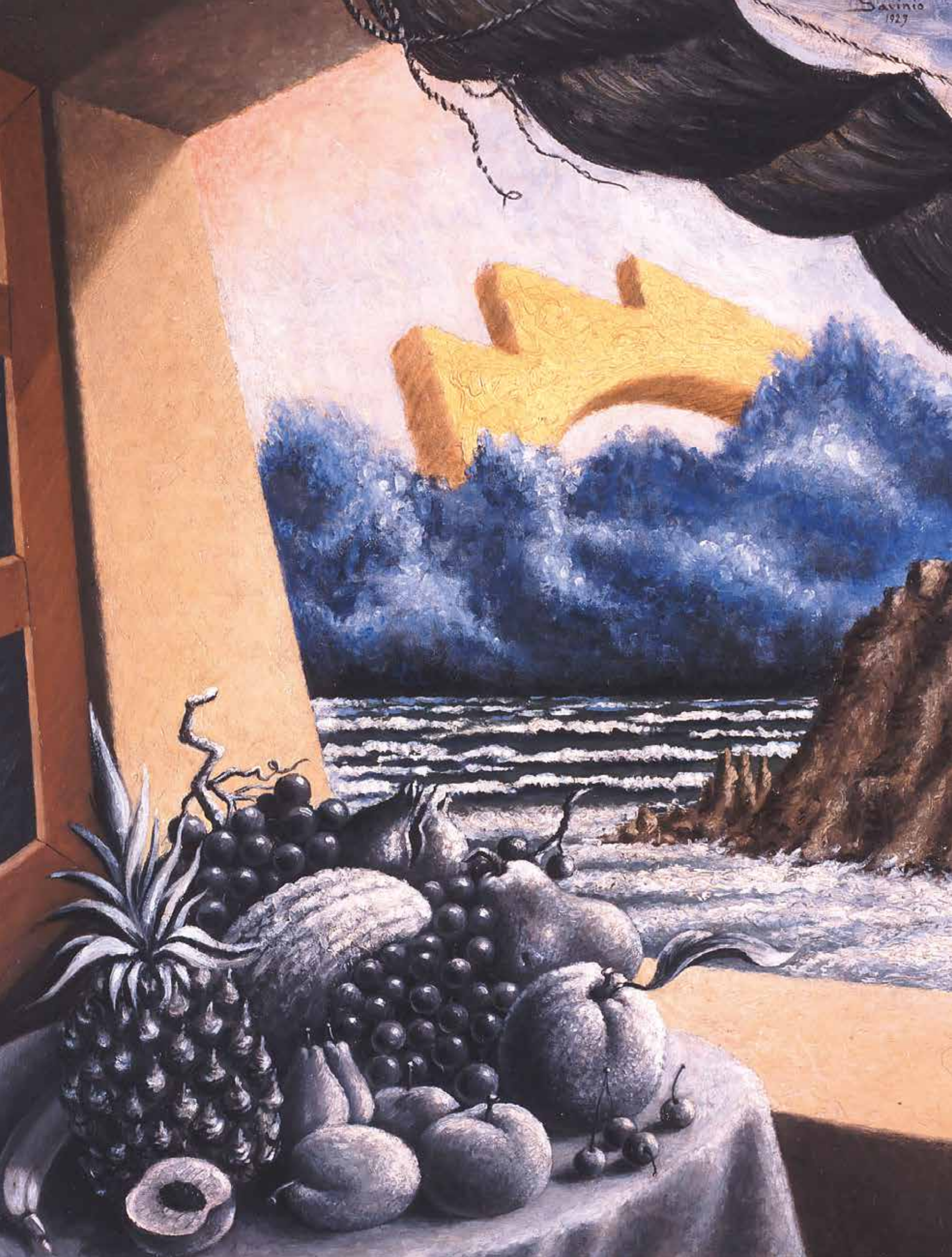
- ▶ 2 pere mature
- ▶ 1 mela rossa
- ▶ 5 fragole
- ▶ 1 pizzico di cannella
- ▶ 100 ml di vino rosso
- ▶ 40 ml di acqua fredda
- ▶ ½ succo di limone
- ▶ 150 gr di zucchero semolato

Sbucciare le pere eliminando il torsolo, fare lo stesso con la mela e le fragole. Tagliare tutto a pezzetti grossolani e mettere in una ciotola a macerare con cannella e vino rosso. Coprire con pellicola e lasciare in frigo per 30 minuti.

In una casseruola mettere l'acqua, il succo di limone e lo zucchero. Riscaldare e far sobbollire delicatamente fino a raggiungere un leggero caramellato.

Togliere dal fuoco ed aggiungerci il vino rosso che abbiamo utilizzato per macerare la frutta, mescolando. Diluire e continuare a mescolare il caramello fino a farlo raffreddare.

Versarlo ora sulla frutta e servire.





Ci sono cose che voi umani... e poi ci sono cose che alcuni artisti vedono dove altri neanche capitano per sbaglio, visioni fantastiche e luminescenti, vertiginose come fulmini dentro una camera o navi da crociera ai bastioni di Orione. Alberto Savinio è artista di surrealismi tattili, zuccherosi come sculture da pasticceria futurista. Inventa paesaggi ibridi che hanno residenza nella sua mente letteraria, comete cosmiche nel flusso metafisico del Novecento europeo. Ecco la frutta catturare il primo piano e scaricare le cromie realistiche, incarnando un gioco mediale ante litteram, uno scarto da vibrazione televisiva, con l'altra scena che scorre in lontananza, evocando tempeste, avvistamenti alieni, terre inesplorate. Un quadro che, mescolando storie nella stessa inquadratura, diventa quasi onomatopeico. E ci permette un volo da fermi, facendo del cibo un'esperienza nomade, verso l'inesplorato della prossima conoscenza. Qualcuno direbbe, la leggerezza della complessità. **GM**

Alberto Savinio nasce nel 1891 ad Atene. Muore nel 1952 a Roma.

[www.albertosavinio.org](http://www.albertosavinio.org)







S H O -

Z O

**S H I -**

**M A -**

**M O T O**

ESSENZIALE IL PROCESSO CREATIVO: CASUALITÀ  
E VOLONTÀ DELLA MATERIA. IL SUO POMODORO  
CHE DIVENTA SALSA CHE SI TRASFORMA NELLA CASUALITÀ  
DI ACCOPPIAMENTI ED INGREDIENTI CHE DANNO VITA  
AD UNA GRANDE VARIETÀ DI TIPI DI SUSHI.  
IN CUCINA ABOLITA LA RICERCA DELLA TECNICA.  
SHIMAMOTO IN CUCINA RACCONTA IL NUTRIRSI  
COME PRIMARIA ESPERIENZA, DOVE POTREBBERO ESSERE  
ABOLITI TUTTI I TENTATIVI DI RICERCA E TECNICA  
PER RENDERE VISIBILE, INVECE, LO SPIRITUALE CHE  
NEL CIBO C'È E CHE DOVREMMO TORNARE A CERCARE,  
PRETENDERE. **APLP**

# Sughi /

## FARCIA CACIO E PEPE

- ▶ 220 gr di Parmigiano
- ▶ 250 gr di Pecorino
- ▶ pepe in grani  
da macinare q.b.
- ▶ acqua tiepida

In un recipiente incorporare il Parmigiano con il Pecorino, aggiungere acqua tiepida e amalgamare con un frullatore ad immersione. Quando la farcia sarà liscia e compatta, macinare il pepe a proprio piacimento.

## SUGO DI POMODORO FRESCO

- ▶ 220 kg di pomodori  
Piccadilly
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 mazzetto di timo
- ▶ 1 mazzetto di basilico
- ▶ 1 cucchiaino  
di zucchero di canna
- ▶ olio q.b.
- ▶ sale q.b.
- ▶ pepe q.b.

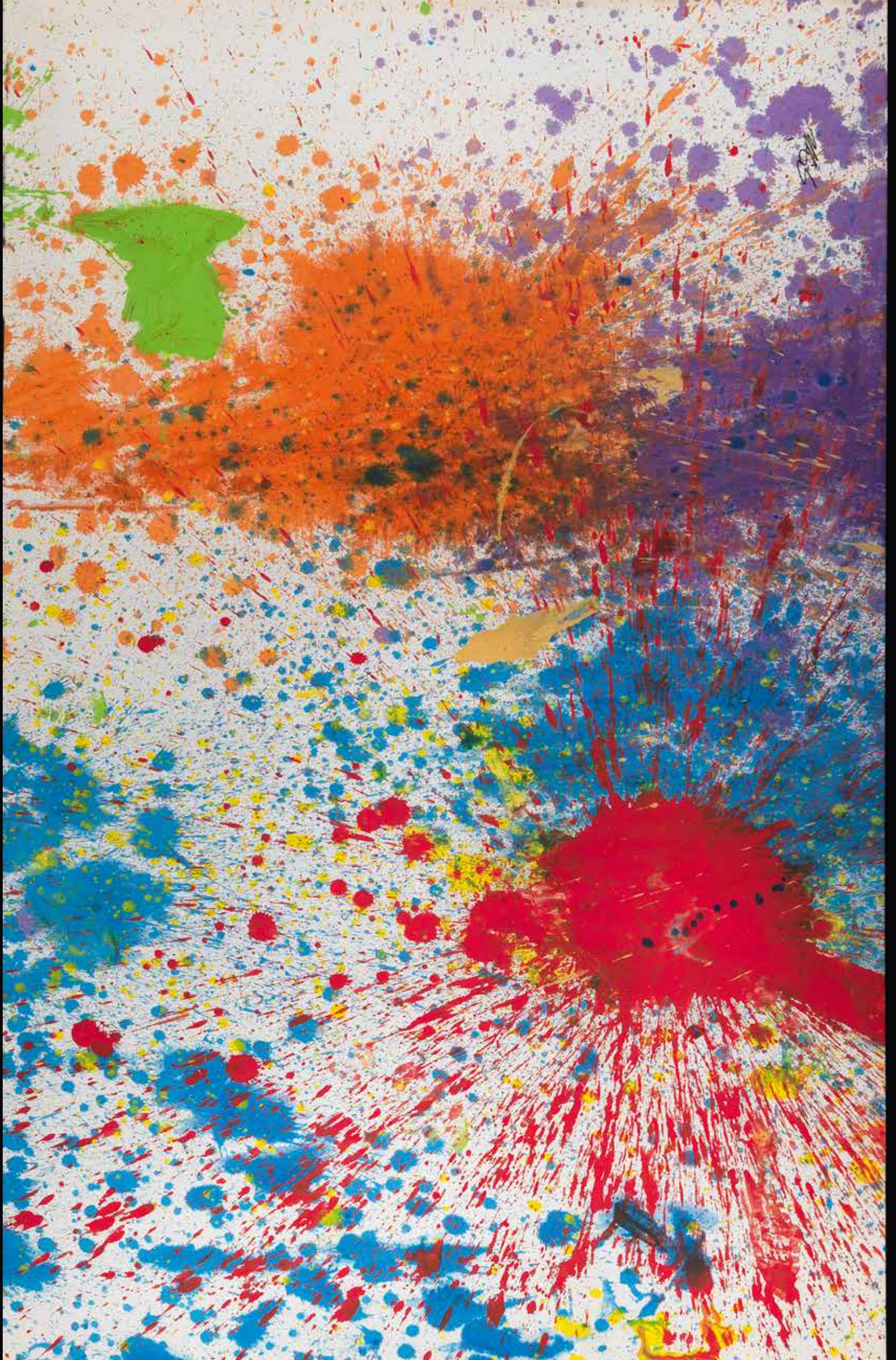
In una placca da forno mettere i Piccadilly lavati con il timo, il basilico, l'aglio tagliato a metà, salare, pepare, aggiungere lo zucchero e un giro consistente di olio.

Infernare a 40° per 40 minuti. Quindi levare dal forno e passarli al passa verdure. Passare la polpa ottenuta nuovamente al setaccio. La salsa è pronta per essere utilizzata.

## SUGO AMATRICIANA

- ▶ 250 gr di pelati  
(consigliati  
pomodori di Corbara)
- ▶ 100 gr di guanciale
- ▶ vino bianco

Mettere a soffriggere il guanciale, una volta dorato sfumare con vino abbondante. Mettere i pelati schiacciati con le mani e mandare in cottura per 1h a fuoco lento. Girare frequentemente. Togliere dalla fiamma e lasciare riposare fino a quando l'olio non avrà raggiunto la superficie e sgrassare leggermente.





Shozo Shimamoto offre un'idea radicale della pittura giapponese. Figura tra i capofila del movimento Gutai, un gruppo che dagli anni Cinquanta propugna qualcosa di molto spettacolare, privilegiando il corpo, la violenza e i gesti agonistici per dipingere liberamente su grandi tele. Shimamoto usa le cannonate, il dripping, i tagli e altre azioni che sintonizzano l'uomo con l'opera. Una fusione taoista in cui il gesto fisico incarna l'atto catartico dentro la Natura, un segno armonico per definire materia e colore come sintesi di appartenenza al paesaggio. L'opera prescelta racchiude un modello d'azione con risultati esemplari: vediamo l'esplosione letterale del colore, ecco lo schizzo, il gocciolamento e il grumo creare un'armonia cosmogonica che parla di nascita e morte, estasi e orrore, micro e macro, natura e artificio. L'agonismo di Shimamoto pulsa sul quadro in modo cardiaco, sembra che salse e altri ingredienti stiano scivolando su un grande tavolo di marmo. Senti qualcosa di odoroso e tattile che ci riporta verso echi ancestrali, ricordi del gusto, sensazioni sessuali. Senti la potenza della Natura al lavoro. **GM**

Shozo Shimamoto nel 1928 a Osaka. Muore nel 2013.

[www.shozoshimamoto.org](http://www.shozoshimamoto.org)







C H I H A -

R U

**S H I O T A**

BELLEZZE AVVOLGENTI IN CUCINA: SHIOTA RIPORTA ANCHE IL CIBO A UN'IMMERSIONE POSSIBILE NELLA CURA DEL REALIZZARE, CUCINARE, NUTRIRSI, DOVE QUEL RIPETERSI MANUALE PER OTTENERE SERIALITÀ DELLE MONOPORZIONI REGALA AL GESTO RIPETITIVO LA GRAZIA E LA PAZIENZA CHE SHIOTA RACCONTA NELLA SUA ARTE. IL TEMPO PER POTER REALIZZARE NUVOLE DI PASTA FILOSE COME NIDI CONTENITRICI DI CIBO. LEGGENDO SHIOTA PUÒ DIVENTARE UNA PICCOLA MAGIA, SI PUÒ AFFERMARE UN'ESTETICA ASSOLUTA SENZA LA NECESSITÀ DI SOFISTICATE RICETTE ED IMMAGINARI INGREDIENTI: SOLO IL GESTO CHE AVVOLGE DOVE E PERCHÉ UN SOLO INGREDIENTE LEGGERO, FRAGILE, PUÒ DIVENTARE TATTILE E VISIVO. **APLP**

# Polpette /

## di ricotta croccanti

- ▶ 250 gr di ricotta  
(preferibilmente  
ricotta di pecora)
- ▶ 1 tuorlo d'uovo
- ▶ 3 cucchiaini di Parmigiano  
grattugiato
- ▶ pangrattato q.b.  
o mollica di pane
- ▶ 1 spicchio di aglio  
(opzionale)
- ▶ un po' di prezzemolo  
o basilico fresco
- ▶ sale q.b.
- ▶ pepe q.b.
- ▶ pasta kadaifi q.b.

Amalgamare tutti i componenti fino ad ottenere un impasto semi-duro, se necessario, per assorbire la ricotta, aggiungere pangrattato o mollica di pane tritata o frantumata con le mani.

Formare delle palline ed infornare con carta forno a 180° per 10 minuti. Levarle dal forno, farle freddare ed avvolgerle nella pasta kadaifi. Rimettere in forno a 200° per 5 minuti avendole precedentemente unte con un giro di olio.





Chiharu Shiota rappresenta la giusta sintesi del Giappone contemporaneo. Ossessiva e metodica, fisica e al contempo spirituale, sintetica e colorata, l'artista si dedica alla geografia mutante del corpo, agli oggetti domestici e privati che, attraverso metodologie pazienti, rende fattori emotivi e simbolici. I fili di lana nera, ad esempio, diventano un enorme intreccio spaziale, così fitto da risultare impenetrabile. La Shiota dà forma visibile ai suoi corridoi e intrecci interiori, sottolineando la circolazione dei fluidi organici, del sangue come fattore detonante, dei gesti che disegnano emozioni nello spazio abitabile. Il quadro che presentiamo ha notevole impatto e si staglia come un atto di sintesi tra potenza e controllo. Quel rosso è una colonna, un serpente, un fiume, un animale microscopico... si trasforma sul filo delle nostre proiezioni ideali, al punto da evocare qualcosa di alimentare, molto meno pericoloso di quanto sembrerebbe al primo impatto. In fondo, quella sintesi orientale ribalta l'apparenza in un contenuto profondo. E trasforma un colore in un percorso sentimentale. **GM**







A D R I -

A N

**T R A N -**

**Q U I L -**

**L I**

UNA PASTA DI MANDORLE PER UNA TORTA NUZIALE,  
ENFATIZZANDO LA SACRALITÀ ALLA QUALE IL LAVORO  
SI RIVOLGE. CON LA MANDORLA SI CONFEZIONANO ANTICHI  
DOLCI PER BAMBINI. FORMA SIMBOLICA  
DAI MOLTI CONTENUTI, CI AVVICINA ALL'USO  
DEL SUPEREROE CON CUI L'ARTISTA RICERCA UNA NUOVA  
FORMA SOCIALE, DRAMMATURGICA, CATALIZZANTE,  
RICCA DI CONTENUTI. LA FORMA DELLA TORTA NUZIALE  
CI RICONDUCE ALLE PARABOLE E AL SACRO,  
A QUEL CONTENUTO ETICO CHE TRANQUILLI  
RENDE VISIBILE ATTRAVERSO LA SCULTURA. **APLP**

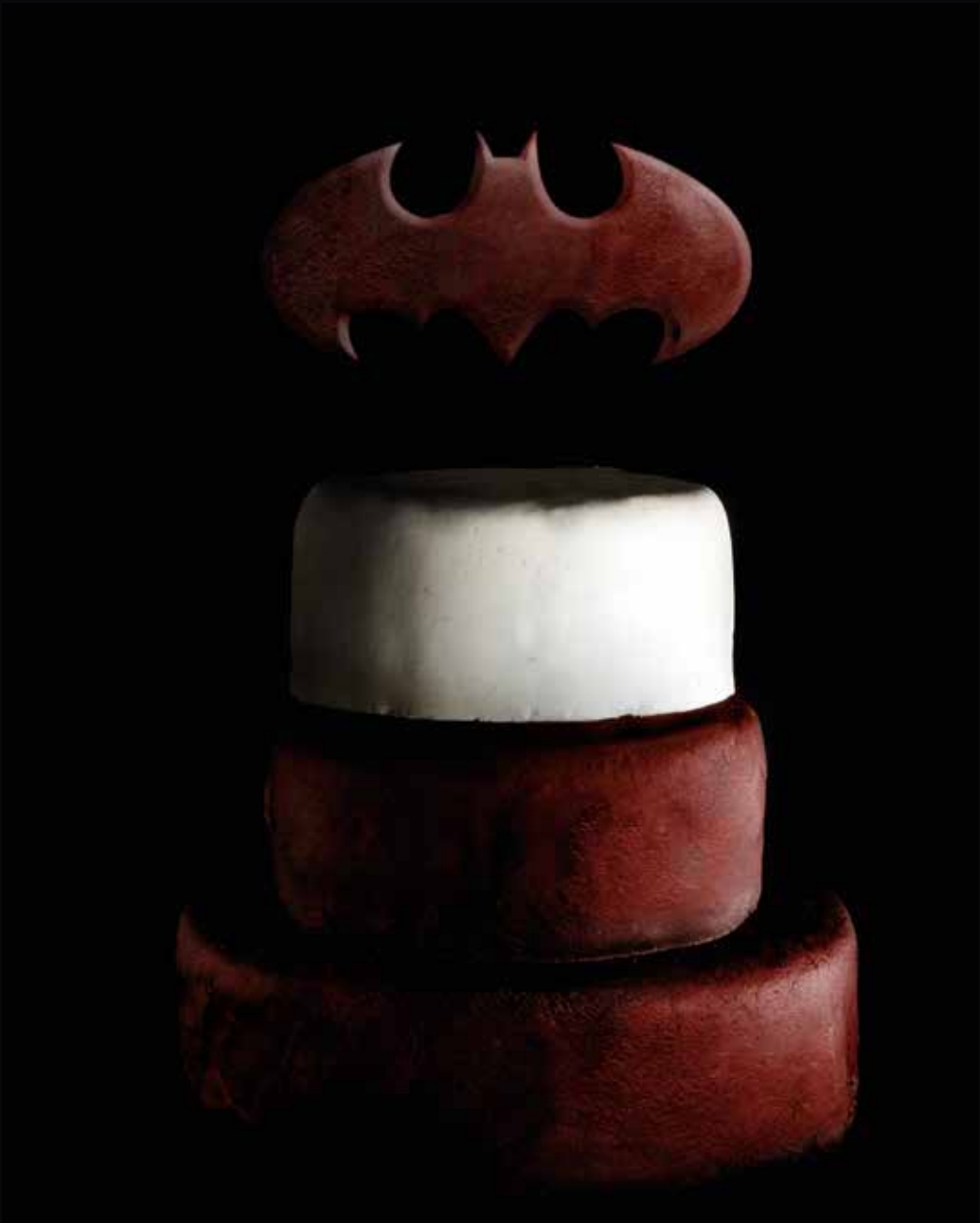
# Il Marzapane /

- 125 gr di farina di mandorle
- 125 gr di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- 6 gocce di essenza di mandorle

Sbattere l'albume senza montarlo a neve, quindi versarlo nell'impastatrice e aggiungere la farina di mandorle, lo zucchero a velo e l'essenza di mandorle. Mescolare e impastare per ottenere un panetto abbastanza compatto: testare, toccandolo, la granulosità del panetto e, nel caso in cui sia granuloso, reimpastare aggiungendo altra essenza di mandorle.

Dividere il panetto in base all'utilizzo che se ne deve fare ed eventualmente colorarlo utilizzando del colorante alimentare: un paio di gocce di colorante per ogni panetto da amalgamare con le mani.





Un lago circolare di sale. Sopra, in posizione da supereroe meditativo, Spider Man con il suo rosso vertiginoso e metropolitano. Adrian Tranquilli lavora da anni sul tema dell'eroe da fumetto americano, Marvel e DC Comics per capirci. Sceglie le figure con una complessa biografia, figlie d'inquietudini umane e morali. Ne capta la frequenza antropologica, il valore sacrale che rivestono negli immaginari contemporanei. Le sue parabole scultoree sembrano figlie laiche di sacre scritture del nostro mondo, dove si investono gli eroi di una valenza "classica" dentro gli stilemi scultorei del passato, al punto da rivelarci connessioni con la statuaria greca e romana. La preghiera sopra il sale richiama la bandiera del Giappone e la simbologia dei laghi, lo spirito zen e le arti marziali. Bianco e rosso che si stagliano nello spazio come un taglio di Fontana, un segno radicale che fende l'atmosfera. Ora guardate sul muro, quel piccolo quadro rosso spiega la narrazione scenica. Super Man osserva la porta brillante, creando un perfetto lirismo meditativo. Il rosso sembra l'ossigeno dell'universo. **GM**







P A O L O

U L I A N

LA FORMA È IL FONDAMENTALE RAPPORTO  
CON L'INDUSTRIA PER LA REALIZZAZIONE  
DEI PROGETTI, COME ACCADE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE  
DOVE LA FORMA E IL GUSTO SI INCONTRANO: FAST FOOD  
& STREET FOOD NE ACCENTUANO LA NECESSITÀ.  
I TRE RAVIOLI PER L'OPERA DI ULIAN: UNA FORMA  
ALIMENTARE CON LA SUA POSSIBILITÀ DI REPLICARSI  
ANCHE "A MANO" E DUNQUE IL SOTTOLINEARE  
QUELLA RICERCA DELL'IMPERFEZIONE ESTETICA,  
POSSIBILE NEL MOMENTO DELL'INTERVENTO MANUALE  
SULLA SERIALITÀ: L'INTERVENTO DELLA MANO  
DELL'ARTISTA, IL RIPETERSI DELLO STESSO  
PUÒ REALIZZARE FORME DIVERSE, COSÌ I TRE RAVIOLI  
UGUALI MA DIVERSI NELLA FORMA RITROVANO  
LA POSSIBILITÀ DI QUELL'IMPERFEZIONE RICERCATA  
DA ULIAN PER DARE ARIA AD UN PROCESSO SERIALE  
DI NUOVO DESIGN. **APLP**

# Ravioli /

## primo sale e limone confit

- ▶ 250 gr di farina di semola
- ▶ 2 uova grandi intere
- ▶ 1 tuorlo d'uovo
- ▶ sale q.b.
- ▶ 500 gr di formaggio primo sale
- ▶ 2 limoni

### PER LA PASTA

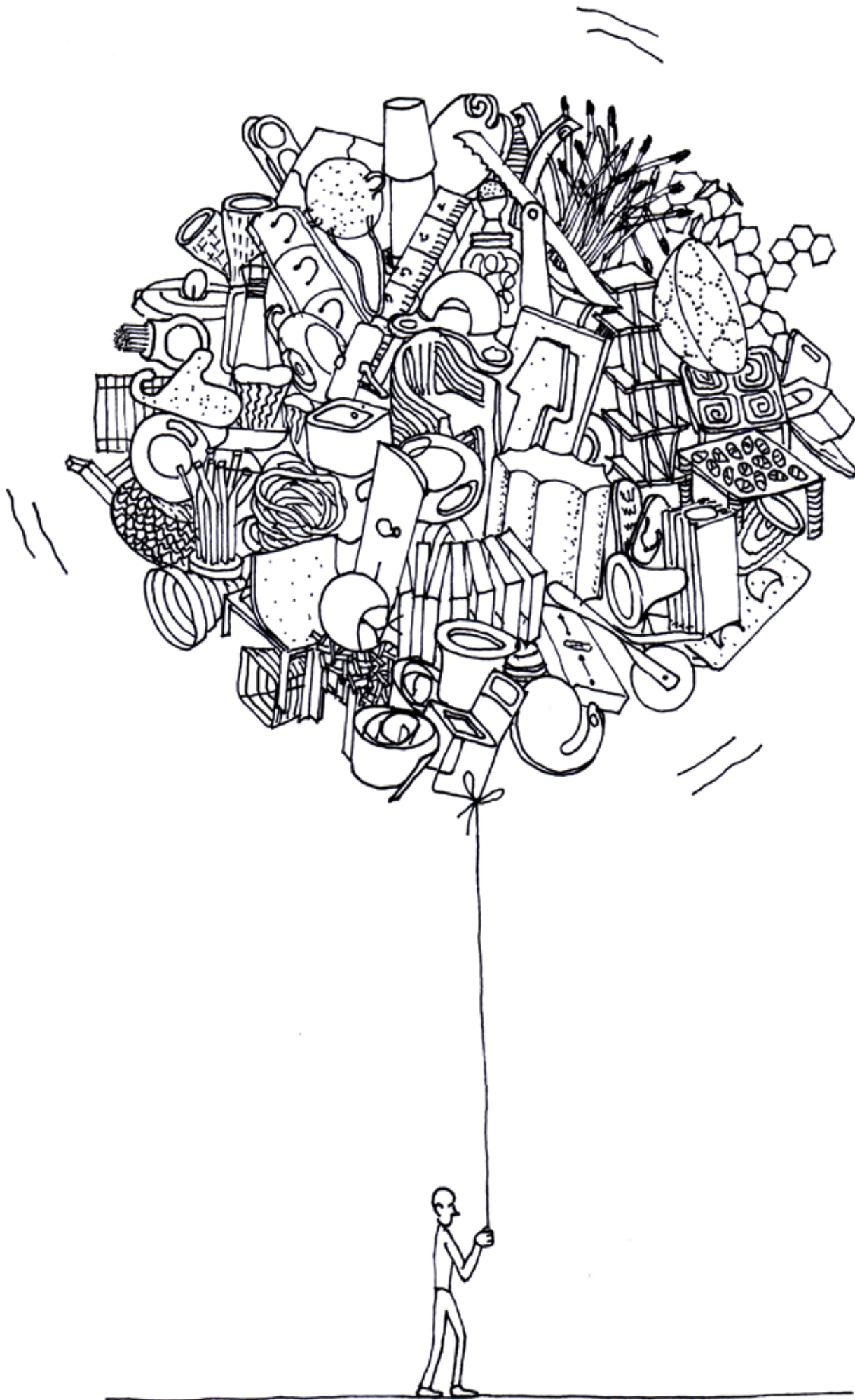
Usare la spianatoia mettendo le uova nella farina posizionata nella classica forma a “fontana”, aggiungere il sale e lavorare la pasta per almeno 10 minuti, sbattendola ogni tanto sulla spianatoia per renderla più elastica. Fate ora riposare in un panno umido, poi stendete col mattarello poco impasto per volta e il restante tenetelo sempre ben coperto con il panno umido. Lasciare riposare in frigo per 1h avvolgendo nella pellicola. Nel frattempo preparare la farcia.

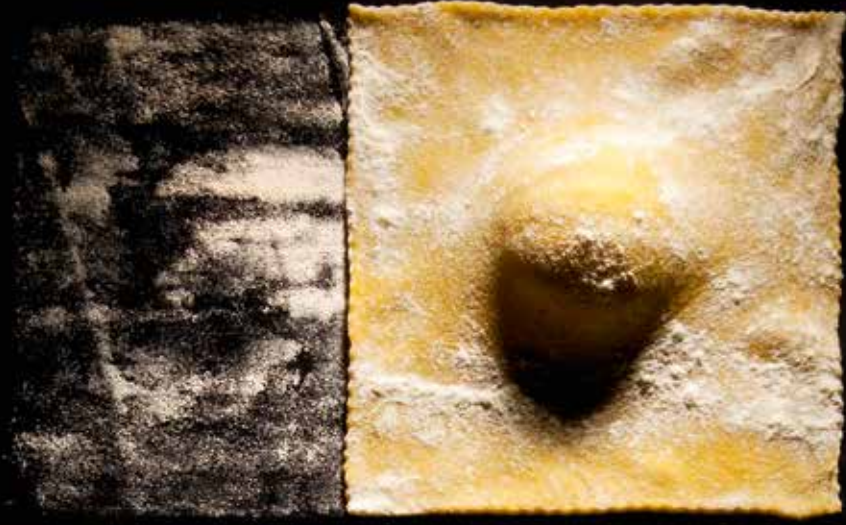
### PER LA FARCIA

Tagliare a cubetti il primo sale, fare delle fettine con la buccia del limone, eliminando la parte bianca, sbollentarle per tre volte (la prima per 2 minuti, toglierle dall'acqua e ghiacciarle; la seconda sempre in acqua bollente per 1 minuto levarle e ghiacciarle; la terza in acqua bollente con 1 cucchiaino di zucchero per 1 minuto e lasciarle freddare nella loro stessa acqua).

Una volta freddate, levare dall'acqua e tenerle da parte. Fare una julienne con i limoni.

Stendere la pasta di un diametro di 1 cm circa e farcire il raviolo con il cubetto di primo sale e il limone sbollentato e addolcito. A questo punto chiudere i ravioli. Per il condimento è consigliabile una semplice salsa a base di burro e Parmigiano. Finire la cottura con l'acqua del limone tenuta da parte.





“Osservare il mondo con l’ingenuità di un bambino fa progettare meglio anche le cose per il mondo degli adulti”. Lo dice Paolo Ulian per sintetizzare, con asciutta levità, una filosofia di pensiero e azione oggettuale. Lo ribadisce oggi il suo disegno poetico: un tratto liberatorio che parla di profumata leggerezza, di approcci morbidi davanti al mondo, di pensiero con le ali spiegate.

Un’attitudine che rende il design la poesia funzionale del nostro quotidiano, l’arcobaleno delle città, il soffio che sposta la polvere del pensiero. Osservate il disegno, gli oggetti sembrano rimessi assieme dopo l’esplosione ideologica di “Blow Up”, pronti per un viaggio aereo nello spirito ecologista del nuovo millennio. La cultura del cibo consapevole appartiene a questo volo da fermi, a un design che indaga valori etici per dare forma ai pensieri, dividendosi tra lo spazio industriale e la geografia artistica. Perché solo quest’ultima svincola l’autore dal processo seriale, sistemandolo nelle meccaniche dell’intuito veggente, dell’imperfezione estetica che precede il pensiero “perfettamente” industriale. **GM**







P A -

T R I C I A

U R -

Q U I O -

L A

PATRICIA URQUIOLA CI LIBERA IN CUCINA, CI PORTA VERSO UNA FUSIONE DI CUCINE, UNA FUSIONE DI MONDI, DI INTERPRETAZIONI POSSIBILI.

LA RICETTA SARÀ QUEL GIOCO, QUELLA RICERCA SERIA DI IMMAGINARE, DI USARE UTENSILI CONTEMPORANEI PER RICETTE ANTICHE DA TRASFORMARE, DA SERVIRE. **APLP**

# Ciocolatini /

## speziati

- ▶ 400 gr di cioccolato nero
- ▶ 6 uova
- ▶ 200 gr di zucchero laceè
- ▶ 200 gr di mandorle in polvere
- ▶ 300 gr di burro più una noce
- ▶ 4 cucchiaini di farina
- ▶ 1 bustina di lievito per dolci
- ▶ 2 cucchiaini di cannella

### PER LA SALSA

- ▶ 100 gr di cioccolato amaro
- ▶ 10 gr di cacao in polvere
- ▶ 100 gr di panna
- ▶ 40 gr di zucchero
- ▶ anice stellata
- ▶ 10 gr di acqua
- ▶ 120 gr di burro

Scaldare il forno a 180°, imburrare delle piccole formelle da forno, poi infarinatele. Fate fondere il cioccolato, i tuorli, lo zucchero, la polvere di mandorle, la farina, il lievito e le spezie e mescolate bene il tutto.

Montate gli albumi a neve ferma e uniteli alla preparazione.

Mettete l'impasto nelle formelle e cuocete in forno per 20 minuti.

In un recipiente fate fondere il cioccolato amaro per la salsa, fate bollire la panna con l'anice stellata e il cacao, unite panna, cioccolato, zucchero, acqua, farina e mescolate bene il tutto.

Servite i ciocolatini con frutta fresca come ribes, lamponi, fragole, pere e con salsa di cioccolato.





Una grande designer internazionale che cerca, fin dagli esordi, il contenuto emotivo degli oggetti. Patricia Urquiola non limita mai il progetto alla pura forma, convinta che il design sia un'attitudine complessa, un processo di sintesi tra esigenze funzionali e spostamenti sentimentali. Il suo contributo per il libro, un lavoro inedito nel cuore del disegno fotografico, è un autoritratto surreale che sfrutta la tecnica del tessuto jacquard. Dietro il risultato c'è, in realtà, un lungo processo tra analogico e digitale, una sorta di rito figurativo che sintonizza virtuale e reale, fisico e intangibile, lentezza e rapidità. Nelle tre posizioni siamesi la Urquiola riflette sui personali intrecci con materiali e tecniche, ribadendo il legame necessario con le proprie radici, le dinamiche di gender, le dimensioni sociali e culturali, i cambiamenti collettivi. Un'opera che è un manifesto di attitudini e intenti, calibrata con la logica iconografica del ritratto rinascimentale. Presentata nel libro come origine di altre possibili ispirazioni, ironiche quanto basta, libere di giocare con l'immagine e le sue immaginarie moltiplicazioni. **GM**

Patricia Urquiola nasce nel 1961 a Oviedo. Vive e lavora a Milano.  
[www.patriciaurquiola.com](http://www.patriciaurquiola.com)







L I

X I A N -

G Y A N G

UN INCONTRO TRA DUE CULTURE È IL TEMA D'AVVIO.  
PERCHÉ ANCHE IN CINA IL CIBO È SCAMBIO, INCONTRO,  
ACCOGLIENZA. MANGEREMO TUTTI DALLO STESSO PIATTO,  
PRENDENDO IL CIBO CON LA MANO DESTRA,  
COMPATTANDOLO IN FORMA DI PALLINA PER FARNE  
POLPETTE. LE POLPETTE DELLA CULTURA ITALIANA  
RENDONO PIETANZA L'OPERA DELL'ARTISTA,  
ATTRAVERSO UNO STILE PERSONALE DI CONDIMENTO  
E GUSTO ESTETICO: L'INSIEME DI QUESTI ASPETTI  
RIGUARDA LA POSSIBILE UNIONE DI DUE CULTURE.  
LA POLPETTA È LA RAPPRESENTAZIONE DELLA CASA  
CONTADINA ITALIANA, L'ARTE CINESE È FIGLIA DI UNA  
CULTURA CONTADINA. RIPETIZIONE E DIFFERENZA:  
RACCHIUDONO IL PENSIERO DELL'ARTISTA,  
COME POLPETTE E SPAGHETTI CHE SONO RIPETIZIONE  
MA ANCHE IMPREVEDIBILITÀ. **APLP**

# Polpette /

## in umido

- ▶ 600 gr di manzo macinato scelto
- ▶ 2 uova intere
- ▶ 2 molliche di pane (possibilmente all'olio)
- ▶ 1 bicchiere di latte
- ▶ 20 gr di Pecorino
- ▶ 20 gr di Parmigiano
- ▶ ½ mazzo di prezzemolo tritato
- ▶ farina q.b.
- ▶ 1 limone non trattato

Ammollare il pane con il latte e incorporare nel macinato, mischiare tutti gli ingredienti e impastare fino a che non saranno completamente amalgamati.

Salare e pepare. A questo punto creare delle palline del diametro preferito. Infarinare delicatamente e lasciare la farina in eccesso quindi infornare a 180° per 10 minuti.

A questo punto levare dal forno e passarle in padella oleata, ultimare la cottura irrorando con del vino bianco. Grattugiare la scorza del limone e lasciare asciugare fino a che non si crei una crema omogenea.





Gli artisti cinesi rappresentano un occhio privilegiato sull'Italia dei valori classici. Il loro rispetto per la nostra storia offre nuova visuale ai capolavori che tratteggiano la superficie culturale della penisola. Li Xiangyang è un artista che l'Italia non solo la ama ma la vive da tempo in prima persona, trascorrendo lunghi periodi sul suolo italico. La conseguenza del suo approccio sta nei dialoghi pittorici tra gli elementi italiani e gli stilemi di una visione orientale. A unire i piani d'indagine entra in scena l'artista stesso, sorta di osservatore volante che si libra sopra i luoghi come uno spettatore chagalliano. Sembra dirci che le distanze esistono solo nell'occhio di chi mette barriere, che ogni sguardo è la misura di un possibile dialogo, che la cultura vive d'incroci fatali e possibili. L'opera lo spiega bene: in alto si condensa un tono mediterraneo di colori, colline, frutti, montagne di sale e cavalli scultorei (l'opera di Mimmi Paladino); in basso, con un ribaltamento ottico, ecco un segno d'eleganza orientale, quasi la radice di un albero germinativo. Momenti lontani che stabiliscono una comunanza. **GM**

Li Xiangyang nasce nel 1957 a Pechino. Vive e lavora a Pechino







# Traduzioni/ Translations

## Pag 3

**OBIC** is giving rise to a new way of communicating. **OBIC** is developing an aesthetic and ethical way of communicating with CUISINE as its background, transforming the free thinking of artists into a dish, a recipe.

Enter into the world of **OBIC** for a direction perhaps to take again or for the first time. I imagine inviting you to my table, which today is inspired by contemporary art. By artists. By their works. **APLP**

Gianluca Marziani has told of the artists that make up our **OBIC**, giving this book a moment of lucid contemporaneity. This is because it is also through these brief stories that you can touch the souls of the artists of our times.

## Pag 5

**Preface** / I discovered cuisine some time ago. I had lived my life in in the world of art, which has helped me to construct a vision for my life. I have always burrowed into time, chased after it, not knowing how much of it we really have. The fear of missing something to see, to hear or to touch has always pursued me.

I had a father who put his passion for beauty before everything else. I saw him collect many things: porcelain, paintings, bronzes, books. He would search for them even in the full swing of his hectic life. By surrounding himself with art, I believe he helped me to understand their value. The value of creation, of the moment, the thought, the silence... I have been lucky!

I have always been able to dream and I imagined that one could look at everything from more than one vantage point. I believed that one could observe and look, that one had to look at things, and that one could be transformed, must be transformed by them. I have also known the love of my own "search". My work has brought me to where I am today: perhaps I have also sought out all this. Perhaps. And I chose when it happened: FOOD.

I began talking to myself about food, and my point of view came from inside, presenting it for what it is: nutrition, table, reception, narrative, waiting for the other who waits at your table. The table conveys a love for life, for others, for the people you love. It tells a story, it unites. I have had a table waiting for me, always. I have imagined the food within a story. I did not just think of food as a recipe, an experiment... a day from a time long ago, when one spoke of food, that of visions, stars, interpretations, experiment, imagining. I was looking for my own food. I was passionate about it. I thought of food within a possible setting.

I imagined recovering the dishes of tradition to bring them back to a setting in the present. I went around old kitchens, the markets of Northern Europe, abandoned castles in search of flavor — the flavor also of objects where food was once contained and served, where the ingredients were contained to prepare it and store it.

I recovered dishes and flatware. I inserted food into what is today my point of view. Each dish is always accompanied by its plate, its glass, its spoon,

its pitcher. In this way, it may become a creation with everything around it, telling its story, creating emotions. I imagined a human place, away from the clamor of the kitchens.

I imagined building a place around food. I thought there must be a value in reclaiming it to then contextualize it and not to leave it alone so that we find ourselves immersed in the table and in the food. The food that I was looking for had a human value, from tables that told the stories of families, castles. Those recipes were their own and not those of others which are a bother to reproduce. They are those that were handed down, those that recounted.

I would like to tell of that kitchen that was made beautiful not just by the food as the last object to be worshiped, but also by the table, by the gift that food itself is. It is only in this way that I believe you can find a human vision of food, with each one eating his own and not that of "others". It is not a food that requires technique to be prepared and does not allow you the time to tell about yourself while it draws you further and further away from the beauty of creation.

**OBIC** wishes to describe food silently, for what it is... **APLP**

## Pag 7

**Introduction** / I imagined that this passion, this vision could enter into a dialog with the artists, with their thinking, their art, their soul. Not borrowing their works as images or colors to then create a recipe, but rather to look into their thinking, so that we all become better, as we always are when we enjoy art. The possibility, through this process of reading and of transforming one's thinking and vision into that potential recipe: to be eaten, to nourish oneself on the thought of art and vision, using food as a tool for socializing. To get close to food by trying to write recipes through art.

The kitchen has always communicated: the idea is that of recounting a new imagery, a means to communicate... I believe also a useful one. It is using food as a tool for reading the soul of artists and creating through them that which will give life to our new vision. The pages of **OBIC** tell of food, that food. These pages aim to provide a possible suggestion for searching for new styles of living, moral and ethical scenarios with which we must return for nourishment. The contemporary requirement for food is in returning to nourish oneself "of" and "with" food; giving new attention to nutrition, to hospitality, creating a story that brings food to the moment of union. Food has become a spectacle in itself.

With **OBIC** I wish to speak of the food ON the table, of the food that needs TIME to be consumed and that may become a STORY. Being able to recount the food created by the rhythm of nature, that food which must be cared for, presented without banality and affectation, finding on the table also the identity of the table, the identity of ourselves, of the one who cooks, of the place, of the time to cook it. The identity of the cosmic silence that exists in the raw materials to be born. The time from seed to fruit, the time for cooking, the time of silence in which all this lives. Food and SILENCE. Silence, perhaps, will be our future. I

believe our future is one with the cosmos and thought.

From there will come our future energies and living conditions. I imagine humans in the silence of the cosmos. In the scenario of silence that is opening up through technological devices, even if one could have one's OWN say on food: the hubbub over food which I have imagined precisely through thought and through silence.

It is a food without words and superstructures but simply a food with its nutritional, social and uniting function. What can do this better than art? Italian ART and Italian food have the power to restore order. Reestablishing the rules, recovering lost ethical balances, boundless in everything that is used and abused in food. The kitchen is always the moment for meeting and communicating.

OBIC will be a moment for reading food... a food with which to discuss other pleasures and themes... using a new vision on food to restore that moment of encounter that is the table, to find an identity again. Italian food is a total experience: the style and personality of the one who cooks, the history of the ingredients, the charm of the place and the style are powerful. ART is the way to help one find a lost equilibrium. Art is reflection, listening is vision, borrowing the silence and the thoughts of the artists, their research and their soul. Art is my center, it is the mental space in which I live and it was my motivation to create OBIC. I wanted to see if it could become a source of inspiration for the kitchen and a new nourishment. It has been this and it still is. It is this in the moment in which one can think through BEAUTY.

The challenge was the thought with which to return to nourish oneself on art and food, food through art, aided by the light that often illuminates those who create and think. **APLP**

## Pag 8 - OBIC

Gianluca Marziani

Talking about food in an unusual way, according to relationships that do not belong to the rules of everyday life.

Talking about art in an equally unusual way, crossing over the twentieth century in an unexpected and unsettling way.

It is a "dangerous" but intense bond which concerns the taste within the eyes and the sight within flavor: at times for thinking about visual art with connective and dissonant attitudes, giving us a freedom of analysis that only the work permits; at times for thinking about food with the logic of shifts, so that by eating it an anthropological value re-emerges, a historical and social reference, a story of taste but, above all, of values.

OBIC speaks of aesthetic geographies that surround us, forms that are not only surfaces, colors that contain experiences and insights. OBIC speaks of conscious recipes, born of artistic stimulation that illuminates unexplored roads. It is a parabolic voyage among artists that have inspired the culinary stops along the way, as if they were stellar appearances within a constellation that reinvents ties, silent dialogues and unusual citations. Artists, of course, do not speak of dishes and recipes but rather whisper about the bonds below the surface, creating metaphorical values and assuming the burden of the symbol. Theirs is a recipe of complex ingredients, the theoretical margin that takes one far away, beyond the immediate references of the image, toward a mapping of personal inventions around the work.

OBIC's twentieth century opens with Alberto Savinio, a master who was never predictable, a man of letters and images who gave metaphysical values to the crossroads between play and dream. His bleached nature confirms the autonomy of the painting beyond genres in the dreamlike metabolism which changes positions and invents natures. This seemed to be a perfect start for reconnecting to the historical genre of still life from a twentieth century perspective between futurism and surrealism, in the avant-garde profile of an explosive imagination.

Alberto Burri, Afro and Leoncillo reveal the highest informal peak of the Italian

code, giving the raw material a universal and regenerative pathos. There is nothing like the informal abstraction in dialog with the archaic culture of meat, the cultivated field and the cooking fire. Without the informal artists, Arte Povera would never have been born with its alchemy of natural matter, nor would young artists exist with the cult of "purity". The Mefistophelean energy of the masters is insinuated in the obsessive repetition of primary habits, today and tomorrow, with that biological continuity that is typical of food and offers the most innovative aspect of a timeless visual model.

Piero Manzoni is a decisive step into the twentieth century of OBIC. He molds the ingredients of daily life in its ascetic rigor, crossing a threshold to show the complex nature of each object, bringing the ready-made art of Duchamp into the Eucharistic space of ascetic resetting, in an aesthetic which is daughter of the informal and mother of the poverisms of the seventies.

The generation of the sixties makes another significant map of the Italian genome, offering a clever figuration of the open contents and the reactive vision.

Pino Pascali, Alighiero Boetti and Renato Mambor are its intuitive leaders who dry up the aesthetics and propose the foundation of a medial vision. With them we enter into the era of communication, in the systematic dialogue between languages, in the new ingredients of the contemporary image.

Salvatore Emblema joins the raw material of the landscape (canvas, igneous rock from Vesuvius, natural colors) with the subtle plays of light within the work, evoking mental connections that originate from the Neolithic simplicity of geometry. A unique artist due to his anthropological spirit, he is able to lead the territorial origins (the area on the slopes of Vesuvius) into a cosmological dimension of the work.

Maria Lai creates something similar in her Sardinia, also using basic ingredients for an alchemical poetry that adds the biological components of a matriarchal femininity.

Most of the artists have Italian backgrounds, as is necessary to convey a "dangerous" friendship between food and visual art. Point one: Our twenty regions have an excellent culinary heritage that enhances the combinations of basic ingredients, to the point of weaving the history of cuisine with the cultural events of that context. Point two: Italian artists have often mixed culinary ingredients into their figurative code, integrating the proportions of the living reality into the symbolic synthesis of the work. Point three: Visual art and food are the two cornerstones of our highest historical traditions, confirming an Italic luxury that has expressed its maturity between beauty and pleasure. With three points of this magnitude, you'll understand the importance for an Italian curator in affirming the centrality of our artists and their insights.

In addition to the Italian figures some foreign artists with special ties to our country emerge with methodical disorder. The logic of selection does not follow the criteria of anthological synopsis, mind you, but rather personal subjective urges, interwoven with the direct experience of the author, with the stages of curatorial growth in which the artists sketch out your story, thus participating in your very personal event horizon.

Some important figures in fashion and design are not lacking. These are key areas in the genesis of our story, two polarities of genius that extend along the coils of the twentieth century. The Italian value of functional beauty (now wearable, now integrable) is also iconic, connected with the avant-garde reporting of the visual arts.

Obviously, we prefer to take a certain approach with the dress and the object, something that has an artistic structure in its method of elaboration, we might say a certain way of thinking, of imagining the shape as a complex iconographic space.

You will notice that almost all verbs (especially those referring to each artist) are conjugated in the present tense, as if the work was happening now, without time intervals, in the horizontal flow of a visual narrative of many voices. We wanted it all together. Instead of discussing one hundred years of visual art, we provide a homogeneous view of the many flavors of an inspiration, almost defining the

basic ingredients involved in the construction of a now universal story.

Welcome to the special place in which art and food occupy the table of ideas in action. Welcome to the paper planet in which the work and the dish involve our five senses and invite us to the naked lunch of the mind. You are invited to look into a mirror in which every food regards itself, in a way so different from yesterday and tomorrow. It is a way that makes us read the word FOOD, (that is, *CIBO* in Italian), backwards, thus uncovering the hidden soul of the obvious. Ladies and gentlemen, welcome to the OBIC Galaxy. **GM**

**Pag 16** / ONE CANNOT ESTABLISH ANY RECIPE TO MAKE A TABLEAU. CARLA ACCARDI REINTERPRETS THE FIGURE OF THE WOMAN IN ART, OVERTURNING THE ARCHETYPE IN A CULTURE CREATED BY MEN.

SHE ATTEMPTS TO RECODE THE LANGUAGE FROM A TABULA RASA OF WESTERN CULTURE. THE TOMATO, A SYMBOL OF THE KITCHEN, BECOMES A CONTAINER TO SERVE A RECODIFIED CAPRESE, WHERE THE OUTSIDE BECOMES THE INSIDE, OVERTURNING THE IDEA OF SUBSTANCE AS WELL AS THE THOUGHT THAT ANIMATES THE ART OF CARLA ACCARDI. ASSISTED BY THIS READING, LET'S READ AGAIN ONE OF THE MOST FAMOUS TRADITIONAL SUMMER DISHES IN ORDER TO MAKE THAT "CONTAINER" FOR MOZZARELLA VISIBLE: ITALIAN CULTURAL HERITAGE. LIKE THE ART OF CARLA ACCARDI IS. **APLP**

#### **Pag 18 - Caprese di bufala/ with tomato jelly**

2 vine tomatoes  
2 balls of buffalo mozzarella  
500 g Piccadilly tomatoes  
Maldon salt  
lemon thyme  
basil  
salt  
oil  
pepper  
2 garlic heads  
1 teaspoon of cane sugar brown sugar

#### **TOMATO JELLY.**

Place the Piccadilly tomatoes on a plate with thyme, basil, garlic, salt, cane sugar brown sugar and oil, and place the dish in the oven at 160°C (320°F) for 40 minutes.

When the cooking is done, take the tomatoes out of the oven, pass them through a vegetable mill and let them set.

#### **CAPRESE DI BUFALA.**

Put some warm to hot water in a bowl and immerse the buffalo mozzarella in a sack with its whey.

At this point arrange the dish: cut the vine tomatoes crosswise. On a deep plate, spread the tomato jelly on the flat bottom of the dish: the part that we will use will be that which has risen to the surface. Arrange the split tomato and the buffalo mozzarella on top. The mozzarella can be torn by hand or sliced or just split in two as you prefer. Be careful not to let the milk contained inside to spill out.

Finish the dish with basil leaves, olive oil and Maldon salt.

#### **Pag 20**

The painting by Carla Accardi follows the smooth directional flow of the emotive gaze.

She chooses a "natural" sign that gradually modulates colors, relationships and environmental variables. She goes forward in time with consistent obsession, in the nature of a method that accompanies life with its aniconic code. Sometimes the sign is imprinted on Sicofoil (a cellulose acetate out of production since 1981). It is a magically atmospheric material that rises and falls on connected waves, like a Mediterranean breeze with a sensitive eye. The gestural motion hovers with rhythmic vibrations, wave after wave, along the synthesis of its chromatic minimalism.

The fluctuation of the Sicofoil and the waves of signs give us the most aquatic of the feminine abstractions. It is well-connected to the landscape, to the climate and to the smells and colors of nature. Those atmospheric colors speak of light, heat, summer bathing, bodies drying themselves, lunches of fish, waves crashing on the shore... The summer of our memories lives again among the transparent sails of the Sicilian artist. **GM**

Carla Accardi was born in Trapani in 1924. She died in Rome in 2014.

#### **Pag 24**

I SEEK THE RECIPE FOR AFRO IN MY SOUL: BECAUSE THAT RANDOMNESS OF COLOR IS A CAREFUL AND COMPLEX STUDY, LIKE LIFE THAT PASSES BETWEEN PASSIONS AND DEFEATS, PAIN AND WONDERS.

IT IS THE SOUL BECOME THAT "BLOODY BATTLE" IN WHICH EVERYONE SEEKS THE RESURRECTION. THIS PAINTING, IN SEARCH OF AN ORDER, OFFERS SUCH HOPE. IT FINDS A WAY AND THE COLOR EMANATES LIKE A RESURGENCE. OX TONGUE FOR THE LANGUAGE OF AFRO. THE SEARCH FOR LANGUAGE IS THE CENTRAL THEME IN HIS PURSUIT OF THE ABSTRACT. APPARENTLY ABSTRACT. BEHIND EVERY SPOT AND EVERY SIGN ONE FINDS, IN FACT, WORK AND RESEARCH.

THIS IS WHAT IS WONDERFUL ABOUT AN ARTIST IN ART, THE OX TONGUE FOR AFRO: AN ALLEGORICAL DISH IN SEARCH OF LANGUAGE". **APLP**

#### **Pag 25 - Ox tongue/ in stew**

800 g calf tongue (ready for cooking)  
3 carrots  
2 onions  
one cup dry white wine  
100 g butter  
350 g peeled, canned tomatoes  
one sprig of finely chopped, aromatic herbs  
one bunch of herbs  
chives  
salt  
pepper

Cook the tongue for 20 minutes in boiling salt water.

After this time, drain it and allow it to cool to room temperature. Then peel it by removing the first rough layer of skin that "encases" the tongue.

Sauté the carrots and onions with butter and, after five minutes, place the tongue on top and let it braise slowly over low heat for 40 minutes until the vegetables have become tender.

Pour the white wine over it, add the tomatoes and, at this point, the salt and pepper. Continue cooking in a covered container over low heat for about an hour and a half.

Finally remove the tongue from the casserole dish and cut it

into thin slices. Pass the sauce through a vegetable mill or blender, heat it up again and pour it over the slices of tongue.

Finish the dish with the fresh chopped herbs and chives.

#### **Pag 28**

The informal idea is revealed here in its more mature consciousness. Afro manages the color and material with the symphonic energy of the inspired alchemists, mixing red and black through substantial equilibriums and rigorous tensions. The sanguine color embraces the black with soft but decisive pressure, recreating a dramatic core that becomes a metaphor and forerunner of many international postwar visions.

The year is 1964, the same year that Pop Art triumphs at the Venice Biennale: a historical moment which sees the informal abstraction in the heart of the adult era, when the splashed canvas begins to be cleaned up and the material restricted to the spiritual center of the frame.

Afro is its inspired and poetically vital interpreter, able to manage the canvas as a symphony of edible colors in which pulses a primordial and allegorical reminder of the blood of the living. An informal due to his tactile and sensory outcomes, he is clever at recreating on canvas the synthesis of a possible metaphysical object, pulsating like lava boiling in a diabolical serving dish.

#### **GM**

Afro Libio Basaldella was born in Udine in 1912. He died in Zurich in 1976.

#### **Pag 32**

THE LIGHT IN THE BAKERY IS A KEY PRESENCE. IT WILL BE USED TO RELEASE THE MINIMUM AMOUNT OF HEAT FOR BAKING, LEAVENING AND GIVING LIFE.

IT IS THE SAME THAT ALBANESE ILLUMINATES IN HIS INGENIOUS ASSEMBLIES. THAT ILLUMINATED BULB IS THE CONSTANT PRESENCE OF THE GIOVANNI'S SOUL, REANIMATING ALL THE FORGOTTEN OBJECTS, THE OBJECTS THAT HAVE LIVED, THOSE GADGETS THAT HAVE HAD A LIFE OF THEIR OWN. ALBANESE ILLUMINATES THEM AGAIN SO AS NOT TO FORGET TO REMEMBER, JUST AS IN THE KITCHEN LIGHT IS ESSENTIAL FOR BREADS, PANETTONI AND PANDORI THAT HAVE LIVED THEIR LIFE AND ARE NOW "LEFT OVER". AFTER THE HOLIDAYS, THEY CAN BE RE-ILLUMINATED INTO A NEW RECIPE. **APLP**

#### **Pag 33-"Recycled"/ panettone**

leftover panettone

500 g custard

pastry

butter

In a nonstick saucepan, melt the butter and add the panettone that has been pre-formed with the mold. Brown it on both sides.

Now sprinkle with a few drops of rum. Add the custard and layer it at least three times: each layer of panettone must have the same process of browning.

As you prefer, it can be served with a layer of whipped cream and a dusting of cocoa powder to finish.

#### **Pag 36**

Few artists deal methodically with the deeper meaning of recycling. Very few modulate that reuse with a harmonic consciousness that blends the fragments of the urban landscape without screeching but rather with just

the right amount of noise.

Giovanni Albanese is familiar with recycling material. He purloins the poetic soul from worn shreds, listens to their variety and modulates the symphony of the project until a sculpted body, empathically vibrant, comes to life in his hands. The artist invents biomechanical creatures, ferrous hybrids between Mary Shelley and William Gibson, Carlo Collodi and Thomas Pynchon. Other times he creates blazing sculptures with a vibrant heart, others still are articulated plasma fetishes of an archeo-future civilization. For this occasion, the "God of Hunger" had to be there, a witch's totem between echoes of tribal and Italic folklore, literature and cinema, beauty and absurdity. A mechanical being from science fiction, a metal fetish that invites us to an ancient meal, made of raw flavors that nourish the "human machine". **GM**

Giovanni Albanese was born in Bari in 1955. An artist and filmmaker, he lives and works in Rome.

#### **Pag 40**

HE CONVEYS THE DIVERSITY OF GENDER, TRANSVESTITISM, THE SACRED AND SECULAR, AND THAT DIVERSITY BETWEEN CORPOREALITY AND POWER. HE DESECRATES AND EXPLORES WITH TECHNOLOGICAL MEDIA. HE CONTAMINATES THE ITALIAN TRADITION THROUGH DREAMLIKE AND SURREAL IMAGES.

MOZZARELLA, A SYMBOL OF PRODUCTS MADE IN ITALY, IS DESECRATED BY THE TECHNOLOGICAL CAPACITY THAT TRANSFORMS CONSISTENCY BUT DOES NOT ALTER TASTES AND COLORS, GIVING BIRTH TO A PROFANE RECIPE TO BE SERVED WITH BREAD – THE SYMBOL OF THE SACRED. **APLP**

#### **Pag 41 - Mozzarella/ mousse**

500 g buffalo mozzarella

100 ml buffalo milk

for the basil chlorophyll:

20 very fresh basil leaves

ice

THE BUFFALO MOZZARELLA.

Blend the mozzarella, cut into small pieces, with the buffalo milk for a short time, in such a way as not to generate heat and create filaments. Set aside in the refrigerator until it is ready to serve.

THE BASIL.

Blend the basil with ice and filter it through a sieve. Then, pass everything through a sieve leaving only the liquid part of the mixture.

Slice the radishes with a mandoline and sprinkle them with balsamic vinegar. Arrange the dish to your liking. It is advisable, however, to use a glass dish through which one can see the mousse.

ARRANGEMENT IN THE DISH.

On the bottom of the dish, arrange chlorophyll basil over the mousse and finish with finely chopped radishes.

Enrich with a crust of toast, a drizzle of oil and Maldon salt.

#### **Pag 44**

Man and landscape embody a decisive binomial of artistic history. Their relationships act in a constant flux, depending on the places and languages involved, and the parameters that give more weight to the subject or the

panoramic backdrop.

Matteo Basilé, forerunner of the digital language, makes his photo shoots travel beyond the boundaries of what is real.

For several years Basilé has been preparing complex figurative coordinates in equilibrium between naturalism and symbolic codes, invention and citation, memory and future. He chooses excessive or non-compliant bodies, radical lives, stories in which courage has stifled fear. Basilé loves the "other" humanity, special, because it is different, beautiful in its uniqueness. He has the iconographic temperament of the great Baroque painters, calibrated on the technologisms that enhance the luminous mixtures and the color variations. Few authors have brought photography to such a mature level of pictorial vertigo. Look closely at the selected work, an embrace between two bodies in an eastern rice paddy, a sinuous movement of white around two hats that resemble flying saucers. It is pure alchemy, like a spatial dance by Matisse. **GM** Matteo Basile was born in Rome in 1974. After living a few years in Indonesia, he now lives and works in Rome.  
[www.matteobasile.com](http://www.matteobasile.com)

#### Pag 48

BERGANTINI'S ABSTRACTION, HIS PROCESS, HIS IDEA OF PERCEPTION IN PHOTOGRAPHY, HIS VISION OF THE SUBCONSCIOUS ARE HIS GUIDES FOR CONFRONTING THE SUITABLE RECIPE. VEGETABLE ASPIC WITH GELATIN WILL GIVE THE IDEA OF PERCEIVING ITS CONTENTS, ITS MATTER AND ITS INTERIOR, ITS TASTE AND ITS FRAGRANCES.

THE ASPIC IS A TRANSPARENT WRAPPING LIKE THE WORK OF THE ARTIST: IT IS A MEANS FOR SEEING MORE THAN A POINT OF VIEW. USING FILMS, JUST LIKE GELATIN IN THE KITCHEN, IS TO GLIMPSE AND PERCEIVE THE TASTE THROUGH TRANSPARENCY. IN BOTH CASES IT IS A MEANS OF ROUSING THE SUBCONSCIOUS.

ASPIC PROVIDES A WAY OF IMAGINING ITS CONTENT.

**APLP**

#### Pag 49 - Vegetable/ Aspic

5 cauliflower florets  
5 broccoli florets  
2 carrots  
1 zucchini  
50 g boiled peas  
2 sheets of gelatin to make 1/2 Liter  
1 cup of dry white wine  
salt

Peel the carrots and cut the ends off the zucchini. Wash all the vegetables, sprinkle them with salt and steam them separately.

Let them cool.

Meanwhile, prepare the gelatin, following the instructions on the package, and stir in the wine. Then, pour a few tablespoons at the bottom of a mold and rotate it to coat the walls. Place the container in the freezer for a few minutes and let solidify.

Spread half the vegetables on the gelatin and alternate slices of zucchini with carrot slices along the walls of the mold.

Pour in another layer of gelatin and place in the freezer so that it congeals quickly.

Arrange the remaining vegetables and add the rest of the gelatin, covering all the vegetables. Refrigerate for at

least 12 hours.

Just before serving, heat the bottom of the mold by submerging it in hot water and invert the aspic onto a platter.

#### Pag 52

These days' photography is a field of reasonable complexity, a metaspace where technicism is released from the outcome and gives way to attitudes and orientations within the artist. Simone Bergantini has amended his regard on the conceptual principles that guide every single project, finding the cold fusion between grammar and language syntax, understanding the suture point between painting and sculpture. The work selected demonstrates how boundless the field of photography is: a parrot becomes an analytical opportunity to address chromatic modulation, temporal awareness, the historical level and the implications of the pictorial form. Equally strong is the chemical nature of the work, its biodynamic structure, that pulsating by conscious layers, like a cosmic fragment or an amalgam of exotic, fragrant and colorful ingredients.

In a sense, Bergantini's entire path resembles the complex use that can be made of primary ingredients, where relationships between analog and the digital recall the avant-gardes that are grafted onto the established traditions. **GM**

Simone Bergantini was born in Velletri in 1977. He lives and works in Turin.

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

#### Pag 56

**"THE WORK OF THE EMBROIDERED MAP IS FOR ME THE MAXIMUM OF BEAUTY. I DID NOTHING FOR THAT WORK, I CHOSE NOTHING, IN THE SENSE THAT: THE WORLD IS MADE AS IT IS AND I DID NOT DESIGN IT, THE FLAGS ARE THOSE THAT THEY ARE AND I DID NOT DESIGN THEM. IN SHORT I HAVE DONE NOTHING ABSOLUTELY. WHEN THE BASIC IDEA EMERGES, THE CONCEPT AND ALL THE REST IS NOT TO BE CHOSEN". (A. BOETTI, 1974)** BOETTI FORCES ME TO TAKE "THINGS AS THEY ARE" AND TELL OF THE 7 INGREDIENTS THAT REPRESENT THE UNIVERSE AND THEIR BEAUTY IN HOW THEY APPEAR IN NATURE.

PRESENTED RAW, THEY BECOME THE AMBASSADORS OF THEIR OWN LAND. EACH WILL GO WELL WITH THE OTHERS, ONCE THE DISH HAS BEEN ARRANGED WITH ITS NEIGHBORING ELEMENT. JUST AS WHEN THE CONTINENTS ARE CONFINED GEOGRAPHICALLY THEY REPRESENT THE CAPACITY OF NATURE TO FIT TOGETHER. PERHAPS IT IS A SUGGESTION FOR LIVING TOGETHER, FOR BEAUTY: IT IS A CONCEPT FOR THAT BASIC IDEA OF NOT NECESSARILY BEING ABLE TO CHOOSE, BECAUSE EVERYTHING WILL BE FAIR.

THIS DISH REPRESENTS A TOWER OF BABEL TO GIVE ORIGIN TO A COMMON LANGUAGE.

AFRICA (ZIGHNI)

ASIA (BASMATI RICE)

EUROPE (EGGPLANT)

NORTH AMERICA (AMERICAN POTATOES)

OCEANIA (BRAISED OXTAIL)

SOUTH AMERICA (SPICY BEANS)

ANTARCTICA (VEGETABLE ICING) **APLP**

#### Pag 57 - Veal flank/ with vegetable sauce

600 g veal bacon  
200 g minced veal  
100 g bread without crust  
2 eggs  
2 tablespoons of Parmigiano Reggiano  
1 bay leaf  
3 carrots  
2 stalks of celery

1 yellow onion  
wine to taste  
milk to taste  
salt to taste  
pepper to taste

Cut the bacon in order to obtain a large rectangular portion, soak the bread and squeeze it.

Mix the minced meat with the bread and eggs, cheese, salt and pepper.

Fill the bacon spread out with the mixture, roll it up and tie with kitchen twine.

In a bowl, heat the oil and brown the roast until it is golden over its entire surface. Meanwhile, preheat the oven to 180° and place the carrots, celery, onion and potato (coarsely chopped) in a dish. Bake at the pre-set temperature for 40 minutes and baste with the wine after the first 15 minutes. Remove from the oven, separate the vegetables and blend them with a dash of cold milk. Let the roast cool, cut and serve with the creamed vegetables.

In order to give the dish more of an eastern character, you can add yellow curry to the meat, served with a handful of basmati rice flavored with pimentón (to provide a smoked flavor).

#### Pag 60

A mind map represents Alighiero Boetti's prophetic gaze. It is almost like a logo or a slogan from a magazine cover. The painting is formulated here using a methodical process, through loving and patient textures, daughters of a conceptual dimension of the work, godmothers of clairvoyance that in the seventies gathered the geopolitical mobility of the Planet. Boetti produces a visionary masterpiece that speaks through the flags of individual nations. It is a figurative melody that shows the dominant colors in the identity of each population. Note the victory of red and green, two colors in the basic power structure of food. The two colors are the mirror of each territory, of a collective mentality and of popular traditions that are harvested in the pulse of the symbolism of color. The artist has summed up the world in a great mix of dystonic but amalgamated flavors, a planet of the mind that reflects its differences through contaminated visuals that are poetically liberating. It is a world where order and disorder speak the language of the global eye. **GM** Alighiero Boetti was born in Turin in 1940. He died in Rome in 1994.

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

#### Pag 64

BUCCHI'S WORK CONTAINS A VISIBLE SOUL WHEN HE USES THE SIGN-COLOR: GLAZE.

A DELICIOUS GLAZE OF STRAWBERRY THAT BRINGS BACK THE FANTASTIC DREAM THAT THE ARTIST IS CONVEYING TO US.

HIS MELANCHOLIC DOLLS, BEWITCHING WITH THEIR SENSUALITY, INCARNATE THE FEMININE SIDE OF A STRONGLY EMOTIONAL PAINTING WHERE THE SOUL BECOMES CLEAR THROUGH THE USE OF COLOR THAT OVERFLOWS AND FILLS ITS PERIMETERS.

IT IS SWEET DUE TO ITS FORM, ITS TASTE OF CHOCOLATE AND THE FEELING THAT IT GIVES, ITS UNEXPECTED RED FILLING THAT REPRESENTS THE SECRET OF THE HIDDEN SOUL OF BUCCHI'S WORKS. STRAWBERRY AWAKENS THE MOODS THROUGH TASTE AND COLOR. **APLP**

#### Pag 65 - Profiteroles/ with cold or hot strawberry coulis

PROFITEROLES

450 g dark chocolate  
2 tablespoons of water

500 g flour  
1 pinch of salt  
1 tablespoon of sugar  
4 eggs  
500 ml milk  
2 egg yolks  
150 g sugar  
100 g butter  
FOR THE COULIS  
250 g strawberries  
2 tablespoons of lemon juice  
4 tablespoons of powdered sugar

Wash the strawberries and destem them after washing. Cut them into pieces and place them in a saucepan. Cook over low heat for 3-5 minutes, stirring frequently. Now add the lemon juice and continue cooking for 10 minutes.

Serve cold or hot according to your preference.

For the choux pastry for the beignets: put the butter, water, sugar and a pinch of salt in a saucepan and cook over low heat. When it is about to boil, add the flour, stirring quickly. It is ready when the dough pulls away from the edges of the pan. Allow it to cool and pour it into the mixer. At this point add the eggs, stirring constantly.

Put the dough into a pastry bag and make the beignets on a baking sheet covered with parchment paper, leaving space between them.

Put the dough in the oven at 220° C (430° F) for a quarter of an hour, then for another 10 minutes at 180° C (355° F) and finally for 8 minutes with the oven temperature even lower or in a ventilated oven. Let cool.

For the custard: beat the egg yolks with the sugar until you have a frothy and smooth mixture, then add the milk and the flour little by little. Mix well and put everything in a pot and cook over low heat for about ten minutes, stirring constantly. After it is cooked, let it cool completely.

Make a hole in the base of each beignet. Pour the custard into a pastry bag and fill the beignets with it one by one. Melt the chocolate over low heat in a saucepan with two tablespoons of water. Arrange the beignets in a pyramid and pour the melted chocolate over them. Allow them to cool.

Now give them another drizzle with the strawberry coulis which may be served hot or cold according to taste. Obviously, if the coulis is hot the chocolate on the profiteroles will soften again.

You can also add some whipped cream.

#### Pag 68

The continuous design, incessant movement yet under methodical control, figurative script like an offhand gesture in its ascetic purity. Danilo Bucchini melts the oriental synthesis of design with the dense spirit of Western painting, acting on the intersection of chromatic contrast and reduction as a search for new archetypes. The forms are simple and universal and not linked to any constraint of time and space.

They appear like alien fantasies and represent the entropic value of collective equilibriums. It is a process that resembles the composition of a complex food with simple outcomes, where harmony emerges from shared intents and from the organic modulation of contrasts.

The work selected has the circular shape of the plate but also of a cake. It smooths out differences and develops a convivial atmosphere, defining the

social strategy of multiplicity. It is an archetype of synthesis in which the sign is the muscular diary of the gesture, the construction and the figurative climate. It is a design that embodies the magnitude of the future. **GM**

Daniilo Bucchi was born in Rome in 1978. He lives and works in Rome.

#### **Pag 72**

THE WORK OF BURRI BRINGS BACK THE TIME OF TRANSFORMATION: THE MATERIAL IS TRANSFORMED BY THE SIGNS OF THE TIME. HE DOES NOT WANT TO REPRESENT ANYTHING, JUST A MOMENT AT THE FRINGES OF LIFE.

LIKE SACKS DEPRIVED OF LIGHT AND COLOR, BUT TRANSFORMED ONLY BY TIME.

AND THE TRANSFORMATION BECOMES THE WORK.

GORGONZOLA, THE KING OF CHEESES, IS TRANSFORMATION IN THE KITCHEN. IT IS THE PRINCIPLE INGREDIENT OR CONTENT. JUST LIKE BURRI IN THE FULL OF HIS TRANSFORMATION, GORGONZOLA CONVEYS THE TRANSFORMATION THAT CAN GIVE VISION AND TASTE TO THE CREATIVE TRANSFORMATION. **APLP**

#### **Pag 73 - Gorgonzola/ and honey**

300 g spicy gorgonzola

25 g mascarpone

1 tablespoon of honey

5 walnuts

1/2 loaf of bread

Use an electric whisk to whip the mascarpone cheese with the gorgonzola. Toast the walnuts in the oven and then grind them with a mortar and pestle.

Toast the bread that has been sliced lengthwise. Spread the gorgonzola cream on the bread and then drizzle with honey.

At this point, cover the surface with the crushed nuts and, if you wish, finish the dish with a grated pear with peel.

#### **Pag 76**

We know much about Alberto Burri's large surfaces, the geographic breath of his material informality between fire and earth. What we know less about is his control of the elements on a smaller scale, where the material contrast is defined in the chromatic kiss between white and brown, between the baking heat of the consumed world and the sublime gleam of the floury white. The work is a masterpiece of aerial tensions, metaphorical dialogues and natural vibrations. A small underground event in an emerged form is a reference to the origins of the planet and the explosive violence of Nature. It is a symbolism in which the telluric plates reside, but also the products of the soil, the earth like a carpet of humanity, fertilizer for the growth of raw ingredients. It is a work for understanding the inexistence of any abstraction: because the painting remains a code with which to read the synthesis of reality, to give narration and adjectives to dreams and to observe the exterior with a privileged eye. Burri's informal style conveys the continuing biological mutation that makes the equilibrium between life and death possible.

Genetic material for regenerative eyes. **GM**

Alberto Burri was born in Città di Castello in 1915. He died in Nice in 1995.

[www.fondazioneburri.org](http://www.fondazioneburri.org)

#### **Pag 80**

DYNAMIC POETRY, ELEGANT STRUCTURE, SUBTLE EQUILIBRIUMS. FRAGILE IS OUR THOUGHT IN SEARCH OF PLAY. LIKE THE FRAGILE STEMS OF THE MERINGUE LOLLIPOPS: FOR A GREAT

GAME, UNCONTAMINATED FANTASY LIKE THAT OF CHILDREN AND THE OBSESSIVE SEARCH FOR FREEDOM PURSUED BY CALDER IN HIS UNIVERSAL, MAGICALLY LIBERATING GESTURES.

**APLP**

#### **Pag 81 - Classic meringue/ à la française**

4 egg whites

230 g sugar

1 tablespoon of lemon juice

salt

With an electric whisk or a planetary mixer, beat the egg whites with a pinch of salt, gradually adding the filtered lemon juice and sugar. Continue until the mixture becomes solid and polished. Pour the beaten egg whites into a pastry bag and form meringues directly into a pan lined with parchment paper.

Place the meringues in the oven and "bake" them (the meringues should not actually cook but rather dry out) at 100 degrees 100° C (210° F) for 1 hour, then leave the meringues in the oven with the door open for another 15 minutes.

Let cool and serve.

#### **Pag 84**

An octopus according to Calder, black and stellar, like a biomorphic ship that cuts through the fabulous dimensions of the eye. A gouache on paper that demonstrates the poetic nature of the great American sculptor, steeped in European culture and Mediterranean passions, to the point of indulging himself in the luxury of playing with unusual shapes and materials, without linguistic bias, surfing the inspired wave of the luminous moment.

His is a lesson on how the artist must observe things, metabolizing the essence of everyday life, transforming it into a feast of wonders. Art surrounds his hungry wandering between memories, pleasant places, animals, dancers, landscapes and seascapes, the noise of wind and the smells of the countryside, food, red wine, champagne... a hymn to the incessant movement of things. Art is a great dance of bodies in motion, similar to his "mobiles" that follow the windy trails, advancing in a stationary waltz towards the next horizon. **GM**

Alexander Calder was born in Lawnton (Pennsylvania) in 1898. He died in New York in 1976.

[www.calder.org](http://www.calder.org)

#### **Pag 88**

CANEVARI AND SUGAR PASTE: YOU CAN SHAPE IT LIKE RUBBER TO CREATE ANY FORM AS YOUR IMAGINATION DICTATES. THE SUGAR PASTE PRODUCED EVERY DAY BY BEES HIGHLIGHTS THE MEANING OF DAILY LIFE, WHICH IS FUNDAMENTAL TO CANEVARI'S DESIRE TO REVISIT IT TO OVERTURN THE SYMBOLS AND ICONS.

BEES HAVE BEEN SUBJECTED TO A PROCESS OF POLLUTION THREATENING TO MAKE THEM EXTINCT, JUST LIKE THE POLLUTION WHICH PAOLO CANEVARI SPEAKS OF, WHICH DEPRIVES US OF THE FUNDAMENTAL SENSE OF IMAGINATION, NECESSARY FOR OBSERVING OURSELVES.

IT IS A SWEET PRODUCT MADE IN THE KITCHEN AND USED TO COVER AND FILL. IT CONVEYS THE ARTIST'S NEED TO RETURN ART TO A SPIRITUAL CONCEPT, JUST AS EVERYTHING CAN BE COVERED: DESSERTS AND WEDDING CAKES INSIST ON IT FOR THAT GAME THAT MAY HELP TO BREAK DOWN EXISTING SUPERSTRUCTURES. **APLP**

#### **Pag 89 - Sugar paste**

450 g sifted powdered sugar

16 g butter  
70 g glucose  
5 g gelatin in sheets  
30 g cold water

Sift the sugar, cut the gelatin and cover it with the cold water. After 10 minutes, add the butter and the glucose and melt everything in a saucepan without bringing to a boil. Pour the mixture over the sugar very gently. With an electric or manual whisk, blend the mixture to form a ball of dough. Move the entire mixture onto a work surface dusted with powdered sugar and work it gently with your hands. Next, wrap the dough in plastic wrap and store it at room temperature. If you want a colored paste, just add some food coloring.

#### Pag 92

Black rubber roses, plastic flowers born from the planet's black waste that is transformed into every conceivable form.

The Roses by Paolo Canevari, daughters of reusing inner tubes by deflating them and shaping them like flowers of a lost time. They embody a youthful project by the artist, created when used tires were his iconographic material of choice. The sinuous skin would create anthropomorphic silhouettes, small-format animals, and other artifacts of a personal, post-urban archaeology. The black roses speak of reproduction and femininity. They evoke the elegy of a hidden but persistent beauty. They indicate a darkness that holds in the necessary light, an essence of the negative as the counterpart of the planetary sun.

They speak of simple but necessary elements, a little like a roll of fresh bread between its use and rapid decline, like a dormant volcano with a burning heart, like a vagina with its multiple symbolisms.

A dark rose multiplies in the simple gesture of cutting and folding to become a small star in the spacious chamber of daily life. **GM**

Paolo Canevari was born in Rome in 1963. He lives and works in New York, Rome and Amelia.  
[www.paolocanevari.it](http://www.paolocanevari.it)

#### Pag 96

THE PETALS REPRESENTED, LIKE FLESH WITH VISIBLE SCARS, CONVEY THE DEPRAVITY OF CULTURE. ALL OF COLLISHAW'S WORK IS CENTERED ON THAT CONCEPT OF VERITAS AND AESTHETICS FOR READING AND REFLECTION ON SOCIETY'S PRESENT.

CHOCOLATE CAN CONVEY AESTHETICS, DEPRAVITY, DECADENCE: AESTHETICS AND AESTHETIZATION ARE CENTRAL ELEMENTS OF CONTEMPORARY CULTURE. CHOCOLATE IS AESTHETICS AND DECADENCE AND POSSIBLE DEPRAVITY AS IT MELTS OVER THE MEAT ON THE PLATE. IT CONVEYS THE IDEA OF DECADENCE AFTER OBTAINING SO MUCH BEAUTY OF FORM: ITS MELTING DEMONSTRATES LIFE, SEX AND A CATHARSIS TO WHICH LIFE CALLS US. **APLP**

#### Pag 97 - Oxtail/ stew

1 kg oxtail  
30 g lard  
3 carrots  
bunch of celery  
15 g parsley  
onion  
1 cup of white wine  
500 g tomato sauce  
30 g dark chocolate or

50 g of unsweetened chocolate powder  
salt  
pepper

Wash the tail under running water, cut it into pieces between the vertebrae. Immerse the pieces of the tail in a pot of boiling water. Boil for about 10 minutes, dry, and set aside.

Meanwhile chop the parsley and cut the carrot and onion into wide strips. Put the lard in a saucepan, warm it, then add just the carrots and sauté.

Add the pieces of the tail to the pan, stir and sauté. When the meat has started to change color, add salt and pepper. Continue to sauté by adding white wine little by little. Let it evaporate (this will take about 15 minutes), after which dilute the tomato sauce in 300 ml of hot water and pour into a pan.

Cover the pan with a lid and cook over low heat for 4 hours. Now add the celery. If the sauce is too dry, add some hot water from time to time.

Add the chocolate or cocoa powder and cook over low heat for 40 minutes. Once cooked, the meat must be completely soft, breaking away from the bone with easy pressure.

Now it is ready to be served.

If you wish to use this sauce with pasta, stir in some Pecorino Romano.

#### Pag 100

The eternal and motionless combustion, the fire that understands its inherent sanctity and becomes the ancestral portrait of a flame, the very archetype of the primordial nucleus that governs heat. The fire of Mat Collishaw approaches us spectators while capturing the delicate flower with its fragrant and elusive soul. One clings to the petals that are still as they burn, like vacuous flames of the contemporary landscape, suspended in the cosmic blackness that emphasizes its cruel beauty, isolating them from the decay that leads the material to its consumption.

That flaming flora illuminates the night like living nature.

The primordial vision is ignited with the light of dawn: it reminds us of the centrality of fire in the human community, in the rhythm of food, in the play of temperatures with which we evoke our daily well-being. Collishaw's flower is frozen, hypnotic and dreamy before our eyes.

It is no longer simply a flower but a flying spirit, a strong consciousness, hypnotized by a photograph that isolates its imperfection and reiterates the eternal confrontation of humans faced with death. **GM**

Mat Collishaw was born in Nottingham in 1966. He lives and works in London.  
[www.matcollishaw.com](http://www.matcollishaw.com)

#### Pag 104

ENZO CUCCHI RETURNS TO THE IDEA OF MYTH AND SYMBOL: ART FOR CUCCHI IS A MEANS OF AGGREGATION OF MORE FORMS, MORE CONCEPTS, MORE MATERIALS. CUISINE DRAWS ITS STIMULI AND TRENDS FROM ART, AND FOR CUCCHI THE RECIPE IS LINKED TO THE SEARCH FOR A STARTING POINT. ITALIAN CUISINE HAS AN ORIGINAL CODEX DERIVED FROM THE CUISINE OF THE ROMANS AND THEREFORE GARUM SALAD TO REAFFIRM THE MYTHS OF THE CUISINE OF AUGUSTUS, FOR HAVING SOUGHT AND CHOSEN A POINT OF DEPARTURE.

**APLP**



#### Pag 105 - Garum

5-7 anchovy fillets  
oil  
spices

This preparation belongs to the culinary culture of imperial Rome, when one felt the need to “cover up” unpleasant tastes with other strong flavors. Thus was born the Garum: named for the fish (the equivalent of our anchovies) most used at the time. This preparation was obtained through the maceration of various fish.

The process was not unlike that of salted anchovies, with the difference that in Garum the fish is macerated several times with oil, salt, wine and various blue-veined cheeses. It was then left to stand overnight and allowed to ferment in the open air for up to two months, stirring it occasionally. At this point, the liquid portion was filtered off and used to flavor dishes or mixed with water to give it flavor.

The solid part, however, was used as a food and was known by the name of “Allec”.

To prepare Garum in much less time with a tastier result, soften 5-7 anchovy fillets in hot oil and season as desired. Leave the mixture to stand overnight, then strain.

We can dress salads with the filtered oil, but it may also be used as a base for a simple garlic and oil. The same thing can be done with macerated anchovies.

#### Pag 108

Enzo Cucchi is a fine weaver of figurative stories, enclosed in the traversable space of the canvas, in the details that give adjectives and verbs to the nouns evoked.

Each work recreates the conditions of stationary nomadism, a journey through the scenic cycle of the surfaces, in the liquid codices that glide between anthropological memories, archaic values and refined evocations of art. Take this work, transversal and elusive for its figurative instinct, as a poetic place that has the consistency of imperial ruins and the softness of contemporary prose. A straight row of spheres, floating vertically in Cucchi's possible sea, a climb that emerges from oblivion, from the pack that only a great artist can pierce. The surface is as dense as a luminous lake, like an orchestra of condensed lights, between the genetic memory of milk and its nutritional regeneration. Liquid and solid melt into the limbo of the elements, like a philosophical verse on parchment paper. Here there is no linear time, the image belongs to the planets, to the stars, to the fragile equilibrium that governs beauty and memory. **GM**

Enzo Cucchi was born in Morro d'Alba in 1949. He lives and works in Rome.

#### Pag 112

COLOR IS THE STRENGTH OF DAVENPORT'S WORK JUST AS ICE CREAM IS THE STRENGTH THAT IT HAS IN INTERPRETING SYMBOLS AND VISIONS WITH ITS FORMS AND ITS COLOR. THE FEELING OF FLOWING LAVA THAT DAVENPORT'S SURFACES CREATE IS REMINISCENT OF THE SAME FORM THAT ICE CREAM TAKES NOT REALLY BY ACCIDENT BUT ACCORDING TO ITS CONTAINERS OR SUPPORTS. THE OPTICAL MAGIC OF THE WORK LIES IN THE MELTING OF TONALITY THAT ARE FORMED BY THE SAME STRUCTURE OF ICE CREAM. THEY ARE THE CROSSROADS OF TWO ARTS, CUISINE AND THE VISION OF ARTISTS. **APLP**

#### Pag 113 - Custard/ ice cream

170 g sugar  
2 vanilla pods cut lengthwise  
200 ml milk  
6 egg yolks  
400 ml cream

Place the sugar and the vanilla pods in a saucepan. Add the milk and cook in a double boiler. Mix everything until boiling, then remove the pan from the heat.

Add the yolks in another saucepan and gradually add the milk, continuing to beat the eggs. Place everything on the stove in a double boiler and continue stirring over low heat until the custard begins to stick to the back of the spoon. Remove from heat and let cool.

Now cover the custard with plastic wrap to avoid formation of a skin. Combine the cream with the cold custard and then refrigerate the mixture for at least two hours.

After this time, remove the vanilla pods from the custard, crush the seeds in the mixture and discard the pods. Pour the custard into an ice cream maker and operate for 40 minutes until the ice cream has thickened.

If you do not have an ice cream maker, pour the mixture into a metal bowl and place in the freezer for 2-3 hours until it is solidified only along the edges. Remove the ice cream and transfer it to another bowl. Mix well with an electric mixer and re-freeze for another 3-4 hours.

#### Pag 116

Lines descend and leak along the entire surface of the canvas.

Bands of different colors that orchestrate the coordinated rainbow of the painting. Its chromatic musicality is on the scale of a mental abstraction. Ian Davenport modulates color with alchemical harmony, pretending a casualness which concerns only the appearance of the result.

Actually the vertical grid is the result of the painting's Zen dimension, where maximum control prevents mixing and subsequent degeneration.

Here everything appears ordered in the play of contrasting streaks, while it is up to the lower part to liberate the lines, where the order seems to disperse towards the ground, to the land from which every verticalism originates.

The world of fine pastry has something in common with this artist's studio: two universes in which the ingredients pursue a millimetric rigor in a constant tension between permanently precarious balances.

It is simplicity conquered, the purity that comes from the method, the watertight integrity of the material. It is the chemistry that governs the parts and determines the final shape (talent permitting). **GM**

Ian Davenport was born in Sidcup (London) in 1966. He lives and works in London.

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

#### Pag 120

ART AND SCIENCE AND COSMOS AND ALL OF NATURE AND HUMANITY'S POSSIBILITY OF LIVING WITHIN IT.

DI FABIO'S WORK DEMONSTRATES THAT SPIRITUAL DIMENSION THAT I BELIEVE IS ALREADY IN HIS SOUL AND THAT ONLY HE PERCEIVES, ANTICIPATING SCIENTIFIC PROGRESS IN SOME OF HIS WORKS. THIS IS THE WORLD OF ALBERTO DI FABIO. THE BRAIN IS THE WORK'S FINAL SUBJECT. FOR GENETICS, THE UNIVERSE OF THE ARTIST IS IN THIS RECIPE BOOK, REPRESENTED BY THE BRAIN, FOR THAT ATTENTION TO SCIENCE AS RESEARCH THROUGH PAINTING ON A BED OF RICE. IT IS A SMALL FORMAT TO REMEMBER HIS PAINTING TECHNIQUE AND OUR HUMANITY. **APLP**

#### Pag 121 - Risotto/ of spinach and cervelletto fritto

for the risotto

300 g arborio rice

10 g butter

10 ml extra virgin olive oil

400 g fresh spinach vegetable stock

zest of 2 organic lemons

for the cervelletto

600 g lamb brain

2 eggs

80 g breadcrumbs

80 g butter

50 g flour

2 sprigs of parsley

1 lemon

Salt

#### PREPARING THE RISOTTO

In a pan with high sides, melt the butter with the oil. Add the rice and let it roast for 5 minutes over high heat, turning it repeatedly.

Drizzle with white wine, let it evaporate and gradually add the vegetable stock to cover the surface.

Now add the fresh spinach and sauté it with the rice. When the cooking has finished, remove from heat, transfer it to a frying pan and stir in a handful of parmigiano.

Boil some water with a spoonful of sugar and dip the lemon zest in it. Remove it after 3 minutes and add some ice water.

#### FOR THE CERVELLETTTO

Wash the brains carefully under running water, then dip them for a few minutes in a pot of unsalted boiling water and vinegar. Once drained, remove the thin membrane that envelops them. Put the brains in a large pot of boiling salt water. Cook them over low heat, for about 5 minutes and, when the cooking has finished, drain and dry with a paper towel and let cool.

Divide the brains into regular slices. At this point, beat the eggs in a bowl with a pinch of salt and dip the slices of brains first in the egg mixture, then the flour and finally the bread crumbs, pressing them firmly with your hands, so that they stick perfectly.

Melt the butter in a frying pan and, when it begins to bubble, fry the brains a few pieces at a time, browning them on both sides. Drain the cervelletto on a paper towel.

#### Pag 124

The astronomical macrocosm and the cellular microcosm: the two polarities on which Alberto Di Fabio modulates a refined pictorial vision, daughter of the more iridescent Giacomo Balla, of an Alighiero Boetti who extolled the fragility of a deep lightness, of Cy Twombly who freed the elementary spirit of the sign. The painting embodies a game of appearances, where the geometric rhythm and abstract shapes somatize the conceptual investigation on the guidelines for human life, the cosmological community, the cell cycle and the landscapes on the planet.

Di Fabio makes his works sing with figurative rhythm and harmonic scales of color. He creates cosmic songs in pictorial form, like hypnotic flashes that concern the cosmic vastness or the infinitely small. On the canvas you can discover many facts, as if that module resembled the chemical skeleton of

those things you eat, drink, caress, touch... You can orchestrate the selected Big Bang to your desires, to the point of connecting it to any form of food that plays on the repetition of similarities. Because in the end, the similarities participate in the dialogue between the differences. **GM**

Alberto Di Fabio was born in Avezzano in 1966. He lives and works in Rome and New York.

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

#### Pag 128

**"THE CHARACTERISTIC OF MY WORK IS THAT OF NOT STOPPING AT A SINGLE FORM OF EXPRESSION BUT TRYING THEM ALL. I THINK THAT ART AND CREATIVITY ARE NOT A FORM BUT A TOOL WITH WHICH TO COMMUNICATE WHAT YOU THINK OF REALITY."**

MUSHROOMS IN A TOWEL FOR PABLO'S CANVAS, DECISIVE IN WANTING TO CONVEY AND REPRESENT WHAT HE SEES IN HIS INNER REALITY. IN THIS WAY ONE FINDS INSPIRATION IN HIS WORK THAT INVOLVES A LYSERGIC LANDSCAPE OF MUSHROOMS, METAPHORICALLY AND TECHNICALLY IN HIS VISION. **APLP**

#### Pag 129 - Mushroom / acquacotta

1 onion

1 fresh chili

10 stalks of

Swiss chard

100 g Borage

100 g honey fungus

100 g porcini mushrooms

50 g blackthorn (if available)

50 champignon mushrooms

50 g plerotus mushrooms

3 carrots

2 stalks of celery

water

salt

peeled tomato

bread

Sauté the celery, carrots and onion. Add the red pepper and the white wine and let simmer (if you prefer, red wine may also be used). Then add the peeled tomatoes (one 250-gram jar), pulp and juice. Cook over high heat for 5 minutes and then add the chard and borage. Add water until covered.

Meanwhile, clean the mushrooms and cut them as you wish. Mix them in and cover the surface with water. Cook very slowly for 40 minutes and serve with a sprinkling of cheese and a slice of toasted bread.

If you wish, place a poached egg in the center of the dish with a sprinkling of parsley.

#### Pag 132

For some artists, linguistic eclecticism is a vital mantra. It is thus for Pablo Echaurren, whose creative process is a catalyst for revelations that require adequate means and styles, designed for the sartorial measurement of thought.

That articulated mantra has a pictorial nature that unites the distances: the surfaces change but not the eclectic style of his figuration, it is a visionary and synthetic way to make beloved, desired and pursued subjects explode.

For Echaurren, the image conveys generational myths and rituals, fantastic futurisms and surrealisms, the culture of the city wall and the metropolitan Indian.

When the picture is literally turned on, like a circulatory mechanism of color, a system of amplification of the comic book noise, the children's drawings, the irreverent fun. The chosen work is demonstrated with significant vitality: a landscape of psychedelic mushrooms and artificial explosions, where the color constructs a beautiful and "edible" forest, never forgetting that each image – like some mysterious food – could be lethal. Miraculously "dangerous".

Pablo Echaurren was born in Rome in 1951. He lives and works in Rome. [www.pabloechaurren.com](http://www.pabloechaurren.com)

#### Pag 136

HIS ART SEARCHES TO UNDERSTAND NATURE, A SEARCH FOR THE ESSENTIAL, FOR ESCAPE. THUS THE RECIPE IS A PRIMORDIAL DISH, LACKING THE IDEA OF CONTEMPORARY CUISINE WHERE EVERYTHING IS BEYOND POSSIBLE. EMBLEMA'S CREATIONS ARE APPARENT IMAGES THAT TAKE LIFE AS AN INTIMATE "SIMPLICITY". VEGETABLES, COLLECTED SO AS NOT TO NEED CONDIMENTS, UTENSILS OR OTHER THINGS. AS HE DOES NOT PAINT, NO INGREDIENTS OR SPECIAL COOKING ARE NEEDED.

IT IS A RECIPE PERHAPS AT THE ORIGIN OF OUR LIFE, WHICH TODAY IS SYNONYMOUS WITH NATURE, LIFESTYLE AND THAT SENSE OF DIGNITY THAT WE WOULD LIKE TO FIND IN THE IDEA OF FOOD. **APLP**

#### Pag 137 - Salted / vegetables

3 eggplants  
1 whole clove of garlic  
1 leek  
1 cauliflower  
1 Romanesco broccoli  
1 red onion  
1 kg coarse salt  
1 potato

Wash the eggplant, cauliflower, broccoli and potatoes and leave them whole or cut as you wish (make sure that the thickness is no less than one cm). Then boil them for a few minutes in a saucepan with plenty of salted water.

Once softened, dry them well.

Make a bed of salt in a baking tray and place the blanched vegetables on it, including the garlic and onion. Cover it all with salt and bake at 170°C (340° F) for 30 minutes. After removing it from the oven, cool the salt and free the vegetables, season with a drizzle of oil and serve.

#### Pag 140

Salvatore Emblema was born in Terzigno, a restless land on the slopes of Vesuvius, a place that calibrates the human rhythm over the megalithic time of the volcano. Here his primordial and alchemical art take shape, daughter of a methodical process that reduces the canvas to pure weave, to a Neolithic dryness where color finds its universal origin. We see elementary geometries, methodical signs, bands and contours, always with chromatic roots that arrive from the landscape only to return to nature, on the wake of a changing light, able to establish the biological life of the painting and its continuous figurative changeability. The work deals with the brightness of the sun and the fluorescence of the moon. It transforms from the inside and vibrates like a star in the cosmic firmament. It is a rigorous process of subtraction of the superfluous, so extreme as to connect the simplicity of the elements to the complexity of the universe. It is no coincidence that the geometries are painted as mysterious timeless signs, emerging from esoteric codes that precede symbolisms and interpretations. It is a voyage to the roots of chaos,

between revelations and ascetic passages. **GM**

Salvatore Emblema was born in Terzigno in 1929. He died in Terzigno in 2007.

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

#### Pag 144

FERRERI'S ECOLOGICAL SUSTAINABLE WORLD IS THE MODEL OF LIFE IN OUR FUTURE: NATURE, THE ANIMAL AND OUR RETURN TO IT. RIBS RECALL THE ORIGIN OF THE WORLD: PERHAPS FROM THE RIBS THAT ORIGIN WAS BORN, THE ORIGIN OF EVERYTHING, WITH THE CONSCIOUS PRETENSE TO SUPPORT A POSSIBILITY. IN THE KITCHEN, TOGETHER AT THE FIRE, THE ANIMAL IS LIKE A PRIMORDIAL MOMENT OF COOKING: CHIANINA BEEF RIBS IS A DISH FOR THAT CONNECTION WITH NATURE FOR POSSIBLY A NEW ECOSYSTEM. **APLP**

#### Pag 145 - Roasted / ribs of lamb

10 ribs of lamb  
extra virgin olive oil  
1 clove of garlic  
rosemary to taste  
thyme to taste  
marjoram  
coarse salt

Prepare a marinade of olive oil, a crushed clove of garlic and herbs: rosemary, thyme and marjoram.

Then marinate the ribs for 1 to 2 hours. Prepare a very hot, nonstick pan and blanch them for 2 minutes on each side. Once blanched, bake at 180° C (355° F) for 15 minutes.

For a better aesthetic result, it is recommended to remove the meat from the bone, i.e. free the bone from the meat that covers it, cutting the thin film over it lengthwise and with your fingers applying a gentle pressure so that it falls off.

#### Pag 148

Marco Ferreri raises Scottish Highland Cattle in Faraneto in Valtrebbia (between Piacenza and Genoa), monitoring personally an ecosystem where rural life becomes a project beyond the physical logic of the design. It is the mature idea of a designer who understands each project in terms of the energy it releases in the geographic and social environment.

Here Ferreri touches a masterful point, entering into the very geography of the landscape, in the dynamics of clean farming, the skillful articulation of nature as a chessboard of movable forms.

The approach changes, industry becomes less a factor and sharing defines the basis for human strategies.

The virtuous relationship with the minimal object is canceled, as the landscape is now a sculptural model in seasonal action, a center of knowledge and collective growth. It is a mimetic action in the real world, without an artist's narcissism, confirming a strategic step in the social future of design. **GM**  
Marco Ferreri was born in Imperia in 1958. He lives and works in Milan.

To read more about the project "Ricettadimondo", go to the link <https://castellodifaraneto.wordpress.com>.

#### Pag 152

THE RELATIONSHIP IS BETWEEN THE SCULPTURAL ART OF GIANNELLI AND THE BISCUIT, IT IS A PRODUCT THAT HAS BEEN PASSED ON BY ARMIES AND ROYAL WEDDINGS, IN WHICH SCULPTURE AND THE SOUL UNITE. SINCE IT IS PASSED ON IN EVERYTHING WE LIVE AND HAVE, WE DECIDED ONE DAY THAT IT MUST BE PRESENT IN THE STORIES OF THE SOUL OF

MANKIND. THE BISCUIT LIKE SCULPTURE IS COOKING AND FRAGILITY AND NARRATIVE: IT WAS AMONG THE FIRST FOODS OF THAT HUMAN SPECIES THAT THE ARTIST RECOUNTS. IT IS ONE OF THOSE PRODUCTS MADE IN THE KITCHEN THAT HIGHLIGHTS THE POTENTIAL OF THE BIPED TRIBE. IT IS AN ELEMENT CONTAINED IN THE ARTIST'S SCULPTURAL WORK THAT CONTINUES TO ADAPT AS IT ATTEMPTS TO FIND A DIMENSION. THE SOUL OF THE BISCUIT IS FRAGILITY, THE SOUL OF MANKIND IS FRAGILITY, AN OBSESSIVE SEARCH FOR THE POINT OF INVESTIGATION IN GIANNELLI'S WORK, HIGHLIGHTED BY THE POSSIBLE SERIALITY ALSO IN A FRAGILE, SCULPTED AND BAKED BISCUIT. **APLP**

#### **Pag 153 - Butter/ biscuits**

500 g Italian "00" flour or all-purpose flour  
100 g butter, softened  
125 g peanut butter  
100 g granulated sugar  
70 g brown sugar  
1 whole egg  
1 tablespoon vanilla extract  
1 tablespoon  
baking soda  
1 pinch of salt

Mix the granulated sugar with the brown sugar and the butter. Mix in a planetary mixer using the pastry attachment if possible. If this is not possible, mix in a metal container with a whisk.

Add the peanut butter and the egg, and mix the sifted flour, salt and baking soda. Mix for a few minutes until all ingredients are perfectly blended.

Use a rubber spatula to remove the dough from the edges. Begin making biscuits in the desired shape and size. Place them on a baking sheet lined with parchment paper leaving some space between them.

Bake at 180° C (355° F) for 10 minutes. Once baked, let them cool before eating.

#### **Pag 156**

The initial form, the primitive cell, the reproductive oval: we are referring to the egg and not only those from chickens, recalling how our alimentary life grows around the gray blister pack that contains the fresh poultry product. For Emanuele Giannelli, the egg becomes the human head of a bald man, a sign of the future that leads to the prophetic cinema of Andrew Niccol, the literature of Philip K. Dick and Isaac Asimov, the studies on mass cultures (Chinese and Korean in particular) and the scientific issues that affect genetic cloning and research on the genome. Over the years, the artist has investigated the "human factor" in a flexible spirit and spatial reasoning, using the places as the active context of his sculptural system with a high narrative impact.

These works belong to an abstract story, that of serial, yet individual bodies, faces that are children of the mind, of similarities and relationships. The forms are impacting and disturbing, able to act with primordial force on our emotions. Recalling the egg from which everything originates, Giannelli's art connects the future to the originating synthesis. **GM**

Emanuele Giannelli was born in Rome in 1962. He has lived and worked in Tuscany since 1981.  
[www.emanuelegiannelli.it](http://www.emanuelegiannelli.it)

#### **Pag 160**

THE EGG, A METAPHOR OF THE PRINCIPLE OF OPENING ONESELF UP TO LIFE: A SYMBOL USED BY GLIGOROV TO DIRECT MEDITATION THROUGH SYMBOLS.

THE EGG CAN BE REGARDED AS A SYMBOL OF BIRTH, A SYMBOL OF LIFE, A PAGAN SYMBOL, A LAY SYMBOL, A RELIGIOUS SYMBOL.

EVERYTHING IS CONTAINED WITHIN THIS "NATURAL PRODUCT": AND LIKE THE ORIGIN, IT MAY BE GARNISHED, DIPPED IN LEMON JUICE, FOLLOWING THE CLASH OF THE THEMES THAT GLIGOROV CONSIDERS AND THEN DEVELOPS. **APLP**

#### **Pag 161 - Poached egg / jowl bacon and cream of Parmigiano**

2 slices of jowl bacon  
1 egg  
wine or apple vinegar  
Parmigiano Reggiano  
bread

Prepare a béchamel sauce using an immersion blender to incorporate the Parmigiano.

Take 2 slices of jowl bacon and place them in the oven for 10 minutes at 180° C (360° F). When these are crisp, remove them from the oven and dry them with paper towels.

Roast a crust of bread and put it at the bottom of a shallow dish. The egg is prepared last in order to immediately compose the dish.

The fastest method for preparing the poached egg is to boil water with wine or apple vinegar, turn off the flame and create a vortex in the middle of the water. Immerse the egg and turn the flame back on low, stirring occasionally. Once the egg white is cooked, remove the egg with a slotted spoon and let it dry. Place the poached egg on top of the crust of bread, cover with the cream of parmigiano and then add the slices of crispy jowl bacon.

#### **Pag 164**

Gligorov develops a complex visual system that acts on our senses in a holistic manner. He invents continuous archetypes that overturn the safety of the objects and the rhetoric of everyday life, giving a B side to the apparent normality, evoking aesthetic paths that compress or expand the features of the current time. Anything can go into his projects, and it is fundamental that his work identifies a social node, a collective content, a media formula that only the artist overturns and recodifies in full, so as to recreate the form and content that has been missing up until now. In his works we find subjects of widespread affection, popular fetishes, technological imaginations but also foods with a symbolic content, foods that resemble other foods in addition to reinterpreting tradition. For the occasion, we have selected a photograph that seeks the impossible sound, the song of utopia, the music of sole desires. A cake and two "acoustic" flowers tower with irony and visual sensuality, amplifying the indirect use of the forms, imagining the artifice of the nature around us. That record, if we think about, plays with the current of our gaze. **GM**

Robert Gligorov was born in Kriva Palanca (Macedonia) in 1960. He lives and works in Milan.  
[www.gligorov.aeroplastics.net](http://www.gligorov.aeroplastics.net)

#### **Pag 168**

THE APPLE IS A FALSE FRUIT, IT DOES NOT ORIGINATE SOLELY FROM THE TRANSFORMATION OF THE OVARY, JUST AS THE WORK OF IACCHETTI DOES NOT ORIGINATE SOLELY FROM THE DESIGN OF OBJECTS. THE APPLE HAS INSPIRED THE HUMAN IMAGINATION FOR ITS CHARACTERISTICS IN ADDITION TO ASSUMING A SERIES OF MEANINGS.

IT IS THE USEFUL WHICH MERGES WITH THE USELESS IN INTERPRETING IACCHETTI: THE APPLE INDICATES A BORDER POINT BETWEEN ETERNAL HEAVENLY LIFE, AND A VERY SHORT

LIFE; LIKE THE THOUGHT AND THEN THE FORMS OF GIULIO IACCHETTI, WHICH SEEM TO SEEK TO GIVE LIFE TO A FORM OF STAYING IN THE PIVOT OF THE TRANSFORMATION THAT HAS OCCURRED AND MUST OCCUR OR PERHAPS DECIDING TO RETURN TO THE ORIGIN BECAUSE IT IS MORE USEFUL.

THIS DESIGNER'S SELECTION OF OBJECTS OF DAILY USE IMPLIES THE POSSIBILITY OF USING ART FOR THE CAPACITY THAT WE RECOGNIZE IN IT OF BEING A CONTINUOUS MEANS OF PROGRESSION. **APLP**

#### **Pag 169 - Caramel / apple**

4 Apples  
1/2 teaspoon of cinnamon  
1 packet of vanilla extract  
1 pinch of powdered red food coloring  
3 cloves  
100 ml water  
40 g honey  
500 g sugar  
4 wooden sticks

Dissolve the sugar in the honey and water.

Add the cloves, vanilla, cinnamon and red dye. Use a candy thermometer to measure the temperature until it rises to 140° C (285° F).

Insert a wooden stick into the apple. When sugar has reached the desired temperature, dip the apples into the mixture. When the apple is completely covered in caramel, let it drain and cool on baking paper. Or, if available, let it cool on a grid over the sink, so that the excess caramel runs down the drain.

#### **Pag 172**

Giulio Iacchetti conceives design as an anthropological platform, a place of functional actions to move dynamic directions of archetypes. It is happening, for example, with the cutlery for the everyday table: yesterday the knife, today the spoon, tomorrow the fork.

It is a reflection between useful and useless, sculptural and relational form, traditional elements and mental models, conceptually open, oriented beyond the brink of history. His forms in wood have something archaic and yet prophetic. They belong to a vision without industrial weight, as if they had electronics in their hearts and pencil drawing in their bones. Here Iacchetti weaves the narrative that drives an archetype of anonymous design, writing his little story that goes to the heart of his poetic form, where time does not consume but rather evokes and increases. It is a silent contribution that comes from a deep knowledge of objects and the genetic values which we bring with us as if they were cellular memories in constant transformation. **GM**

Giulio Iacchetti was born in Castelleone (CR). He lives and works in Milan.

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

#### **Pag 176**

IRNEM TELLS OF A PERFECT, AESTHETICALLY RIGOROUS FOOD: HIS ART DOES NOT SEEM TO WANT TO STAY WITHIN A DEFINED STYLE, NOR DOES IT WANT TO CREATE AN IMAGE, BUT RATHER IT SEEMS TO WANT TO MAKE SOMETHING WONDERFUL: IT MATERIALIZES THAT CALL THAT ARTISTS FEEL.

THE PERFECTION CONTINUES. THE PERFECTION WHICH FORCES YOU TO SURPASS YOURSELF IN A CONTINUOUS SEARCHING, THAT INTERPRETATION OF OUR LIVES, OF HOW WE MAKE OTHERS SEARCH IN THE PAST "IN THE CLASSICS FOR AN ALWAYS OPEN COMPARISON". EVEN THE KITCHEN IS THAT CONTINUOUS SEARCH, LINKED TO HOW TO SURVIVE, TO THE POSSIBILITY OF ADAPTING, TO SEARCHING FOR WELLBEING THROUGH THE BODY THAT

NOURISHES ITSELF, SEARCHING ALL DAY AND ALL THE TIME FOR OUR BEST NUTRITION TO SURVIVE AND ADAPT TO THE TIMES. IRNEM'S SEARCH FOR PERFECTION RESTS IN THE SEARCH FOR A FUTURE SURVIVAL: SYNTHETIC FOOD, BUT STILL FOOD. **APLP**

#### **Pag 177 - Algae / in synthesis**

400 g fresh anchovies  
150 g bread without crust  
100 g bread crumbs  
egg  
1 cup milk  
1 clove of garlic  
parsley  
100 g fresh seaweed  
extra virgin olive oil  
salt  
pepper

Clean the anchovies and chop finely. Place the bread in a bowl and soak in milk. After 10 minutes squeeze out the excess milk and add the anchovies, crushed garlic, egg and parsley.

Mix well and then pour the mixture into aluminum molds, previously buttered and dusted with bread crumbs.

Put in oven at 160° C (320° F) for 15 minutes. While it is cooking, fry 50 g of algae. The other half should be blanched for one minute in boiling water and cooled in water and ice, then squeezed and put into a kitchen blender (possibly with plastic blades). Whisk with a little oil, Parmigiano and pine nuts. Spread the algae pesto in a flat-bottomed dish, then turn the anchovy pie over on top of it. Finish with the crunchy seaweed on top.

#### **Pag 180**

Francesco Irnem develops theoretical projects with solid philosophical roots. Each cycle, while investigating the macroscopic phenomena of our civilization, attempts aesthetic solutions that avoid didactics and affinity with the genres. Do you know the paintings of Gerhard Richter? Well, if the German had an heir it could only be Irnem, young but already impressive with his painting with its electronic heart and solid conceptual nature. The paintings are so perfect they seem like screens on a Mac Retina display. They exceed the hyperrealist limit, going well beyond the correspondence with the photographic image. Irnem analyzes the digital pattern of our imagination on the screen. He investigates its semantic plot and the subliminal levels. Through his cold and perfectionist painting, he enters into the esoteric heart of the media surfaces, restoring icons that are never what they seem. If I were to imagine an artist who told of synthetic food, GMOs and other chemical processes involved with food, I would think immediately of Francesco Irnem. See (below) to believe. **GM**

Francesco Irnem was born in Rome in 1981. He lives and works in Rome.

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

#### **Pag 184**

**"[...] I HAVE BEHIND ME THOUSANDS OF YEARS OF SILENCE, THE TRIALS OF POETRY, OF HOLIDAY BREADS, THREADS FOR WEAVING". AND SILENTLY WE WEAVE THE THREADS OF PASTA AND LISTEN QUIETLY TO OUR EXISTENCE. APLP**

#### **Pag 185 - Semolina durum wheat / egg pasta**

1 kg semolina flour  
10 organic eggs  
2 organic egg yolks  
Salt

Pour the semolina flour into a pasta maker, add salt (1 teaspoon), the whole eggs and two egg whites.

Knead until the mixture is smooth and homogeneous. Then remove from the pasta maker and knead with your hands. Cover with plastic wrap and let rest in the refrigerator for at least 30 minutes, prior to processing.

If you do not have a pasta maker, make the classic mound of flour with hole in the center, then drop the eggs in it and knead the dough with your hands.

#### **Pag 188**

Dialogue with the deep roots of the region.

Capture the essence of a regional culture (in this specific case Sardinia). Imagine a form that shapes those roots as if they were untraceable narratives, written with the sound of the wind and the silence of meditation. Maria Lai paints through fabrics and patient textures, sculpts and shapes the bread, invariably choosing the profile of her archaic Sardinia. Without emphasis, with a hissing but clear voice, she gives a poetic code to the initiation rite of the discovery, the story, the convivial dialogue.

The slow motion of doing, of constructing objects of affection, of knowing through life, formulas of the familiar confines that the artist transforms into small, silent icons, soft as the bread of this table of expectations. Something sacred flows in the tracks that Lai disseminates in the landscape, in places that are her elective museum, her chamber of shared wonders. Few artists have found in the raw ingredients of the table the value of a universal sculpture intended to celebrate the quiet simplicity of the essence. **GM**

Maria Lai was born in Ulassai (Sardinia) in 1919. She died in Cardedu (Sardinia) in 2013.

#### **Pag 192**

THE SHATTERING OF THE IDEA OF BEAUTY, OF PERFECTION IN CERAMICS, YOU SENSE IT IN THE HANDS OF LEONCILLO. IT IS PRECISELY IN THAT MATERIALITY THAT YOU PERCEIVE LIFE. IN THAT MATERIAL INSTINCT, YOU PERCEIVE LIFE AS A FIRE THAT BURNS UNDER THE POT, A CHARCOAL FIRE FOR COOKING THE WILD GAME OF ROE DEER WITH ROSE HIPS. FRAGILITY AND PERSISTENCE OF THE SOUL, LEONCILLO WANTED TO MAKE VISIBLE THAT WILD SOUL WHICH HE HAS NEVER RELINGUISHED IN HIS ART. **APLP**

#### **Pag 193 - Roe deer / with rose hips**

1 kg meat from roe venison haunch  
50 g butter  
100 g fresh porcini mushrooms  
1 red onion  
2 carrots  
2 cloves of garlic  
2 bay leaves  
chives to taste  
3 sage leaves  
Rose hips to taste  
vegetable broth to taste  
salt  
pepper  
1 L white wine

FOR THE SAUCE.

Clean the fruits, wash them, dry them and crush them with a mortar and pestle.

After crushing the fruits, cook them with the same amount of white wine for a good half hour. Then sieve.

Add the peeled almonds, 4 cloves, half a lemon finely chopped and a tablespoon of sugar. Stir until the sauce thickens. Serve the meat with the filtered sauce.

FOR THE MEAT.

Work the meat by cutting it and letting it rest in white wine for 12 hours. Subsequently, chop the onion and carrot finely, put them in a pan and sauté for 5 minutes.

Drain the meat and add to the sauté.

Cook for a few minutes, add the herbs and the remaining white wine and continue cooking over medium heat for 15 minutes. Meanwhile, pour 1/2 liter of water into a saucepan and when it starts to boil, add 1 teaspoon of broth concentrate and mix. Pour a little broth over the meat and add part of the rose hips. Cover with a lid and cook for about 1½ hours, occasionally adding a ladle of broth. Remove the pan from the heat and let the meat rest for a night. Soak the porcini mushrooms in a bowl with warm water for 10 minutes, drain and cut into pieces. Brown them in a nonstick pan with butter and a few pinches of salt.

Heat the venison, add the mushrooms to the pan and cook together for 15 minutes. Serve with polenta as you prefer. Serve the meat with the filtered sauce. Garnish the plate with rose hips to finish.

#### **Pag 196**

Very few artists manage the polychrome ceramic like it was a painting mixture. Leoncillo shapes archaic forms with that sensitivity of special souls, the unique ones that manipulate the hidden spirit of the natural elements without emphasis. The sculptures seem like daughters of the volcano, the deep earth, the karst caves.

They look like a thousand-year old fetish, with the genome in classical Greece and the gaze into the eternal future.

Leoncillo speaks at a distance with those informal masterpieces, representing in the sculpture that which Alberto Burri embodies in abstract painting. You perceive the meat cooked over volcanic rock, the bones of the skinned carcasses, the banquet of the primitive communities, the odors of dense wood and mountainous landscapes. You understand that an informal work speaks the language of the natural landscape, the cavernous walls on which we unearth hunting scenes and death. It is inside the primitive drive of humanity which ideally launches a message to our contemporaries: reminding us of our very distant origins and our necessary destiny. **GM**

Leoncillo Leonardi was born in Spoleto in 1915. He died in Rome in 1968.

#### **Pag 200**

COLOR IS SOL LEWITT'S GREAT LOVE FOR ITALY, BRINGING COLOR TO ARCHITECTURE, LIVING IN THE STREETS AND ABLE TO COLOR THE LANDSCAPE, LISTENING THUS TO THE FRAGRANCE OF A POTATO ON A BED OF SALT: HERE IS LEWITT'S JOINERY WORK IN ITALY, SOME PRIMARY VISIONS MADE POSSIBLE WITH COLORS AND SMELLS, LIKE THE POTATO AND THE FRAGRANCE OF THE EARTH THAT VIBRATES IN THE AIR.

A FRAGRANCE EMANATES FROM THE ART, LOVE FOR THE ITALIAN LAND IS SPREAD ALL AROUND. THE POTATO, SYMBOL OF THE SOIL, EVAPORATES THE SMELLS OF SUMMER. **APLP**

#### Pag 201 - Potato / flan

1 kg potatoes  
65 g grated Parmigiano  
Reggiano cheese  
20 ml milk  
3 eggs  
5 g salt  
100 g smoked Scamorza cheese  
1 L milk  
100 g Italian "00" flour or all-purpose flour  
100 g butter  
salt  
nutmeg to taste

Boil the potatoes with skins in salted water. Once ready, cool them slightly and peel them carefully (the warmer they are the easier they will be to peel). At this point pass them through a ricer. Add the salt, cheese and eggs to the mixture. At this stage you will only need the yolks, but set aside the whites as you will need them later. Mix well until the dough is smooth.

Cut the Scamorza cheese into cubes and add it to the mixture. Prepare a white sauce by melting the butter in a saucepan over low heat so that the butter does not stick to the bottom. Once it is melted, turn off the heat and pour the sifted flour in gradually, stirring constantly.

As soon as the cream has acquired an amber color, pour in the hot milk, continuing to stir. Mix well and turn down the heat, then add salt and nutmeg. Stir frequently and let it cook for about 15 minutes until the sauce has thickened. At this point, add the sauce to the potatoes, then add the egg whites and mix everything together.

Grease the molds with a little butter (the capacity of the molds should be about 175 ml). Once brushed, cover them with baking paper and fill with the flan.

Preheat the oven to 160° C (320° F) for 40 minutes, place in the oven and increase the temperature to 200° C (390° F) for 12 minutes. Then turn the flan upside down on a plate and serve.

#### Pag 204

The sky in a room. Even better, a rainbow in a room. Created by Sol LeWitt, the artist who brings back the ancient culture of the fresco in the designed geometries of contemporary art, creating dizzying sensory experiences that surround you with a indefinable magic.

The operation is conceived and designed by the artist, then executed by his assistants, according collaborative indications that give technical strength to the principles of conceptual art. The colors are a synthesis of Italian beauty, of the Mediterranean flavor, the natural fruits, seascape, the Umbrian and Tuscan countryside, Sicily and the hot summer... The choice of these colors is a silent elegy of our summer table, of the raw food on the plate, the lush flowering in the extensive fields. It is a tribute to Umbria which the artist has donated to Palazzo Collicola Visual Arts, the Museum of Contemporary Art in Spoleto, where other works by the American artist shape the privileged relationship between him and the city of the Festival. It is a work which conveys always new sensations, a kind of lens that magnifies the inner emotions. **GM**

Sol LeWitt was born in Hartford (United States) in 1928. He died in New York in 2007.

#### Pag 208

MEDITERRANEAN SALMON CRUST IN RIACKY SAUCE.

LIKE LIM'S WORK, THIS RECIPE COMBINES THE EAST AND WEST. LIM'S ART SEEKS A NEW PERSPECTIVE ON THE WORLD... A CONTINUOUS LONGING FOR FREEDOM. THE SALMON SWIMMING AGAINST THE CURRENT PRECISELY REPRESENTS THE SEARCH FOR FREEDOM AND INDEPENDENCE. FOR THIS IT IS REVERED, FOR THE DETERMINATION OF ITS JOURNEY: ITS OMEGA 3 HELPS ONE TO BE ALWAYS READY, TO TAKE FLIGHT, TO SEARCH FOR STIMULI AND WONDERS. **APLP**

#### Pag 209 - Salmon in a crust of bread / seasoned with herbs

1 salmon fillet (approximately 200 g)  
3 slices of stale bread  
lemon zest  
thyme  
juniper berries  
rosemary  
parsley  
garlic  
oil  
salt  
pepper

Bake the oiled bread slices at 180° C (355° F) for 15 minutes with a clove of garlic, thyme, rosemary, juniper berries (either closed in a sack or put to the side of the pan for easy removal later), add salt and pepper.

Remove the bread from the oven and the juniper berries and garlic. Mix everything together with a cutter or an ordinary kitchen blender, adding parsley. At this point we have obtained the breading that we're going to use on the salmon.

Remove the bones of the salmon fillet, if necessary, and, with your fingers moistened with oil, rub it gently. This will make it stickier so that the breading adheres better.

Bread the salmon, leaving the skin clean, press, add a little oil and finish with another layer of breading.

Heat a flat pan over high heat and sear the salmon, starting from the back, sides and finally the skin. The result will be a very crunchy crust with the inside of the salmon raw at the core.

#### Pag 212

While the East and the West use the voice of deep understanding, of the holistic fragment, of fluid action. The Malaysian Lim, Italian by adoption and dedication, is the iconographic confirmation of this and more. His art includes the method principles of the Asian cultures, that different approach of the senses aligned around an object of affection. The shape of the everyday becomes so high in his stage of spiritual consciousness that it makes the inanimate an instigator of emotional and sentimental contents. It starts here, in the relational process between object and context, the western aspect of the work, its procedural and systemic significance. The sword was cut by Lim during the performance called "Return to constructive meaning." It was then served to the audience on a serving tray, creating the symbolic act that breaks the violence and restores the energetic partitions. In fact, the work offers multiple interpretations and opens the field to interesting analyses of the fetish between memory and contemporaneity. For us, it is understanding the multiple relationships with food, altruistic sharing, the recovery of the wound through a new oxygenation. **GM**

H.H. Lim was born in Malaysia in 1954. He lives and works in Rome.

## Pag 216

CHRISTIANE LÖHR PURSUES THE SEEDS OF THE EARTH.

IT IS A POETIC ACT, WHICH, WHEN WE SEARCH FOR IT, INVITES US TO RETURN TO OUR ORIGINS. LISTENING TO THE SILENCE IN THIS ACT SPEAKS TO US AND SHOWS US OUR TRUE NATURE AND THAT NEED TO ESTABLISH A LINK WITH EVERYONE AROUND.

IN THE KITCHEN, LÖHR SUGGESTS A MOMENT OF REFLECTION, AWAY FROM THE SOUGHT-AFTER DISHES, RECIPES AND FIRES: THE RETURN TO EARTH BECOMES FUNDAMENTAL FOR PREPARING A MOMENT OF HERBS AND SEEDS IN A HORSE'S SALAD. **APLP**

## Pag 217 - Salad au gratin / with seeds

3 heads of frisee lettuce  
20 g breadcrumbs  
1 tablespoon sesame seeds  
1 tablespoon sunflower seeds  
1 tablespoon flax seeds  
1 tablespoon pine nuts  
1/2 tablespoon almonds  
1/2 tablespoon oil  
salt

The preparation of this dish is very simple, but the ingredients are rich in the natural elements of the earth which have a high nutritional gradient.

Wash the frisee lettuce without pulling the leaves off and dry it thoroughly.

Place it on a baking sheet with parchment paper, add the oil, the breadcrumbs and bake in a conventional oven for 10 minutes at 190° C (375° F).

During this time, mix the seeds together.

In a separate bowl, mix together the pine nuts and almonds either whole or crushed (you can do so with either a mortar and pestle or by crushing them by hand).

After 10 minutes, add the almonds and pine nuts, bake again for 2 minutes at 180° C (355° F), then add the seeds and put back in the oven for 1 minute. Serve on a platter and, if you wish, you can add other seeds around it.

## Pag 220

Small seeds, volatile elements, natural fragments that Christiane Löhr manages with modelling patience, creating very fragile volumes from the mysteriously simple and masterly esoteric forms. The work becomes a microcosm of unstable and yet strong equilibrium. To achieve this, the artist employs a special protection, as if the sculpture was a baby of six months inside an incubator.

It demonstrates care, patience and maternal instinct. Far from any spectacular tension, here the sculpture thinks like cellular organisms that follow the "architectural" principles of physics and chemistry. Only a breeze is needed for its destruction and yet, reversing the metabolic concept of the mandala, the work contains its muscular tightness. It seems to resist any external provocation, emphasizing the radical attitude of a unique artist.

We know those seeds well, but we've never seen them like this: they become alien apparitions. **GM**

Christiane Löhr was born in Wiesbaden (Germany) in 1965. She lives and works between Köln and Prato.

[www.christianeloehr.de](http://www.christianeloehr.de)

## Pag 224

THE DREAM OF FRANCO LOSVIZZERO'S ART IS ACCENTED BY THE WHITENESS ON THE TABLE

OF A RABBIT GARNISHED WITH AN ALMOND PASTE, AN ELEMENT AND INGREDIENT PAR EXCELLENCE OF GOOD AND EVIL TALES. ADULTS AND CHILDREN WILL EAT AT LOSVIZZERO'S TABLE. WE COULD EAT LIKE THE CHILDREN WE USED TO BE, AND STILL REVEAL THE CHILD WHO IS SLEEPING WITHIN US. FINDING YOUR INNER CHILD AND MAKING HIM OR HER HAPPY IS THE CENTRAL MOMENT OF THE ARTIST'S WORK, TASTING THE ALMONDS WITH JOY. THE WHITE RABBIT, CHOSEN BY THE ARTIST, AND BY ME FOR THIS RECIPE, CONVEYS IN THE FABLES OUR SOUL'S PASSAGE FROM INSIDE TO OUTSIDE FOR THE POSSIBILITY OF FEELING LIKE WE EXIST. LOSVIZZERO'S TABLE TELLS THE TALE OF THAT ENCOUNTER THAT ART GIVES IN THE POSSIBILITY OF ENCOUNTERING OURSELVES WHEN WE ARE NOURISHED BY IT. THROUGH THE FORM, THROUGH THE SENSES AND THROUGH THE AESTHETICS OF THE CUISINE THAT TASTE DEMANDS. **APLP**

## Pag 225 - Rabbit / stew

4 rabbit thighs  
2 tablespoons olive oil  
1 cup of beer (preferably red)  
50 g date tomatoes  
2 stalks of celery  
2 carrots  
1 yellow onion  
1 teaspoon of rose pepper  
4 juniper berries  
1 sprig of rosemary  
salt to taste  
butter to taste  
jowl bacon to taste

In a nonstick pan, melt the butter with oil, prepare a mixture of chopped celery, carrots and onion and fry. Blend with the beer and add the juniper berries and rose pepper. Then remove from heat.

Preheat another nonstick frying pan with a little oil and sear the rabbit on both sides. Then move it to the pan with the sautéed sauce, cover it with the beer, add salt and let simmer covered over low heat for 10 minutes.

Add the rosemary and date tomatoes and let simmer for another 20 minutes over low heat. Add some broth if necessary.

When the beer has evaporated, remove from heat and serve.

## Pag 228

Franco Losvizzero crosses languages with fluid emotional participation. He creates mechanical sculptures, performing objects, mobile mechanisms with some common derivations: toys, the circus, music boxes, dolls, those humanoid worlds/fetishes that sublimate childhood in their synthetic, aesthetically special movements. Among his protagonists, we could not help but find the white rabbit, the animal that is the symbol of the childhood dream, a kind of iconic cult that we find among artists and directors with a strong generational antagonism (especially Mark Ryden and Harmony Korine). The bodies of Losvizzero merge and mingle, breaking the boundaries of reality, hybridizing in their surreal transformation. Here too, as with some historical surrealists, the bond with food becomes a deductible metaphor, the primordial consciousness that runs through the elastic forms of organic sedimentation. Body and food embody two concentric and relational mechanics. At the same time, this is the work, with its mutant and interactive processes, where participation means biological and conceptual completeness. **GM**

Franco Losvizzero was born in Rome in 1973. He lives and works in Rome, Venice and New York.

[www.francolosvizzero.net](http://www.francolosvizzero.net)



### Pag 232

HIS WORK LIVES IN THE LIQUID STATE FOR ITS ABILITY TO EMERGE AND RE-EMERGE. MEMORY IS THE MENTAL STATE FROM WHICH, HOWEVER, THE FOLLOWING DEVELOPS: WATER AND MILK AS ESSENTIAL ELEMENTS OF OUR NUTRITION, ARE PRESENT IN THE ARTIST'S MANY WORKS. MILK: TO POUR ON OUR LIFE, ON OUR MEMORIES, ON OUR DEEP UNIVERSE. MILK: A LIQUID FROM WHICH WE CAN MAKE OUR MEMORIES EMERGE, COMPARABLE TO THE MENTAL STATE THAT OFTEN ACCOMPANIES THEM. MILK: OUR FIRST SOURCE OF NUTRITION, GIVEN TO US BY A PARENTAL FIGURE WHO FOR THE ARTIST IS THE PRESENCE OF HIS FAMILY TREE. MILK: FOR THAT CONTINUOUS MOVEMENT OF RESEARCH AND THE JOY OF LIVING.

**APLP**

### Pag 233 - Vanilla and cinnamon / custard

1 L whole milk  
250 g granulated sugar  
1 vanilla bean  
1/2 teaspoon of cinnamon  
1 g baking soda

Heat a liter of milk in a large nonstick pan. When the milk is dissolved, add 250 grams of sugar, a vanilla bean, cut in half lengthwise, and the cinnamon.

As soon as the sugar has dissolved, add the baking soda. Simmer the milk over low heat, stirring frequently.

As the milk evaporates, remove the vanilla bean and when the mixture darkens and becomes thick and brown, the milk custard is ready.

When it reaches the consistency of a spreadable custard, it can be removed from the heat, served or stored in a refrigerator.

### Pag 236

Cecilia Luci lowers the background noise and caresses the vibrating soul of her subjects, isolating the energetic space in which the fragments float. Every fetish has its emotional nature, an inner pulse that gives it a spiritual vocabulary, a sort of sentimental extension of the narrative body. Here, for example, we see poppies floating in an amniotic milk: they are bright red, like stylized hearts or tomatoes under the southern sun or animal blood sliding over marble. They reaffirm the atavistic strength of red but also their dependence on green stems, a biological connection between dorsal spines and metaphorical directions of the photographed elements. Luci uses photography as a silent emotional analysis, suspended in the intimate space of metaphysical time, and reminds us of the universal value that pulsates inside the small archetypes of everyday life. The same milk takes on the appearance of the symbolic liquid, of a lymphatic element that isolates and regenerates, giving the fetish the value of a spiritual magnet. **GM**

Cecilia Luci was born in Rome in 1970. She lives and works in Rome.

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

### Pag 240

THE IMPOSSIBILITY TO FORGET OR GO BACK IS MADE CONCRETE BY THE USE OF THE PEN. THE SIGN RISES TO A MAGICALLY IMPERFECT RESULT, WITH THE CONSTANT ASPIRATION TO PERFECTION, FINDING PLEASURE IN HUMAN SHORTCOMINGS AS SHE HERSELF TELLS IT: LUSSI USES FRAGILE AND RESISTANT MATERIALS, THE LAYERS OF CRISP BUT TRANSPARENT CARAMEL CLEARLY REPRESENT, AT THE SAME TIME, THE MEANING OF THE SOUL'S FRAGILITY THAT IS VISIBLE IN THE TRANSPARENCY. CHANTILLY CREAM REPRESENTS THAT RISING OF THE SIGN THAT IN TURN CONTAINS AN ERROR IF IT IS NOT CHECKED. HERE IT IS, CHANTILLY CREAM AND CRISP FLAKES OF CARAMEL. **APLP**

### Pag 241 - Chantilly custard / with caramel

500 ml fresh cream  
1 vanilla bean  
100 g powdered sugar  
400 g sugar  
200 ml water

Cut the vanilla pod and, using the point of a knife, take out all the black seeds. Add them to the very cold cream and whip with an electric mixer or by hand.

Gradually add the sifted powdered sugar and whip the cream until it is fluffy, light and foamy.

This is the basis of classic Chantilly that is often confused with diplomat cream. The latter, however, is obtained by combining custard with whipped cream.

Add the sugar in a saucepan, spreading it evenly over the surface and put it over a low flame. Boil some water in another pan. After a few minutes the sugar will start to melt, so tilt and rotate the pan. At this stage it is important not to use tools because they will make the sugar crystallize and form lumps.

During the procedure, the sugar will become first liquid, maintaining its white color, and then will acquire a golden color.

The longer you let the sugar cook, the more the sauce will acquire a bitter taste.

When the sugar is dissolved, pour hot water on the caramel and stir quickly. Remove the caramel from heat and let cool on a flat surface if you wish to make wafers.

While the sugar is dissolving, you can flavor it with anything you want, from rum to lemon.

### Pag 244

The glass looks like a watercolor with electric colors, an alchemical symphony of material that defines the sculpted standards of a visionary poetry. Ria Lussi first worked on the "Warriors of Light", inventing hybrid figures from mythology and surreal intuition. Then she dedicated herself to the "Emperors of Light", twelve busts of Roman and Byzantine leaders according to the interpretation of the artist, using her ironic but calibrated taste, making glass into a magnetic and philosophical mixture. A material of light and metaphysical depth, Murano glass demonstrates her figurative energy and her many figurative references to the present. Although it is a bond more superficial than one of actual values, the bond of chemistry and food is a beautiful dialectic game, where glass is tasked with looking beyond its own nature. The reference to ice and its many edible aspects is easier. Less obvious is haute cuisine's connection with a chemical mark with molecular decompositions. **GM**

Ria Lussi was born in Milan. She lives and works in Rome.

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

### Pag 248

BREAD, THE SYMBOL OF MAN. THE SHEETS OF BREAD LIKE THE UPRIGHT OUTLINES OF MAMBOR, A SILHOUETTE IN SEARCH OF AN IDENTITY AND A UNION, LIKE A LOAF OF BREAD FULL OF FINE CHARCUTERIE AND CHEESES IN WHICH THE TASTE AND THE ORIGINS ADHERE TO THE SOUL IN SEARCH OF THAT VISIBILITY THAT REGARDS THE LUCID VISION OF THE SIXTIES.

WITH THE POSSIBILITY OF BEING A WHOLE, WHERE CONTENT AND TASTE ARE THE STRONG IDENTITY OF THE ITALIAN APPETIZER PAR EXCELLENCE. **APLP**

#### Pag 249 - Tear-apart / bread

stale bread  
oil  
salt

This recipe can be accompanied by several dishes: served with charcuterie, cheeses, sauces, but also as a replacement for the classic canapés served with soups and broths.

You will need half a loaf of stale bread.

Leave the bread in the refrigerator for at least 1 h, and if it is still soft, make cuts in it which may be made either with a slicer or with a knife to a thickness of 1 cm.

Once you cut the slices, oil them, salt them and put them in the oven at 180° C (355° F) for 10 minutes.

The bread may be flavored as you wish with spices or dried herbs.

#### Pag 252

A male silhouette traversing the decades in pictorial production (with a few stabs at sculpture).

It is an ideal figure that is the designed synthesis of the artist himself, a sort of inquiring eye that observes the world and its many forms, actions and relationships, the animate and the inanimate. Since the sixties, Renato Mambor has stood out as a chaser of synthetic spaces, clearly ahead of the digital image which, like his painting, is formulated of clean lines and flat colors. Considered one of the masters of Italian Pop, Mambor guides us in his geometric and precise framing, in a visual Esperanto where the evidence hides the spirituality of the approach, the harmonious way of integrating Man in the artificial nature of progress.

For the occasion, you will see a work from 2013, confirming how much clarity and consistency there is in the stories of the great artists. Mambor's man observes an abstract dresser made of colorful materials, a sort of database of nature in synthesis, perhaps of primary seeds, the ingredients that are our food and our landscape. **GM**

Renato Mambor was born in Rome in 1936. He died in Rome in 2014.

#### Pag 256

THE RECIPE FOR MANZONI WILL BE OUR RECIPE MANZONI URGES US TO WRITE OF OURSELVES AS THIS BOOK WOULD HAVE SUGGESTED THAT YOUR RECIPE MAY BE WRITTEN

FROM YOUR SOUL OURS CAN COME FROM OUR INNERMOST PLACE WHICH PERHAPS WE COULD WRITE AT THE END OF THIS VOLUME SEARCHING IN THE GAME AND IN THE METAPHYSICAL SEARCHING IN THE MOST SUSPENDED PART OF OURSELVES WE WOULD HAVE THUS JOINED THAT UNEXPECTED GUEST WHO IS ALWAYS WAITING TO BE RECOGNIZED

THAT GUEST WHO ALWAYS WAITS FOR US TO PREPARE SOMETHING OF OURSELVES FOR OURSELVES AND THEN WE WILL IMAGINE WE WILL WRITE WE WILL PREPARE

WE WILL COOK OUR RECIPE FULL OF FEELINGS OF SILENCE OF VISION ONLY THEN WILL WE HAVE RETURNED TO OURSELVES THEN WE WILL HAVE VOYAGED IN OBIC WITH AND THROUGH THE MAIA AND THE VISION OF ART AND NURTURED MANZONI EVOKES TO US THE ID PROMPTS THAT WE PUT OURSELVES ON STAGE WITH OUR VISIONS

FILLED WITH NEW MEANING WE BORROW EVEN FOR EVEN A SHORT TIME OUR THOUGHTS OUR SOULS WE COULD DISCOVER ARE FULL OF NEW LIGHT. **APLP**

#### Pag 257 - ARTIST'S RECIPE

Choose an immaculate idea.

Cut out the heart of the idea and place it on a table.

Now mix your idea with the flavor of the air.

Whip the idea until it fluctuates like a pocket-sized cloud.

When you realize that is floating, open the window and give the idea a little push.

Make sure that the sun and the Mediterranean lights are there, thus providing the idea with a future.

At this point the idea will spin in the air following the direction of an ideal wind.

Watch as it illuminates passers-by with its cells of invisible wisdom.

The white cloud that you have "cooked" will not come back to your kitchen but, in return,

will multiply into many clouds that will rain their crystals of sunlight.

If the idea hides an immaculate soul, the people will launch their hearts and minds into orbit.

You will love the taste of this perfect dish.

White as the color beloved by Piero Manzoni.

White as the paper on which we draw our desires.

White as a future to be written with our calligraphy.

#### Pag 260

The white of "Achrome" is a dense color, richly modulated, without any superficial platitudes. Piero Manzoni experiences it as an essential ingredient of food, between the gritty tone of the flour and the light scent of milk. The use of rosettes is certainly not accidental. They give a geometric rhythm to the abstraction, just as they are agricultural references that the composition highlights.

The chosen work vibrates with spreading waves, like the ridges of the dough, the essence of that farming that transforms into an abstract magic, rippled like the sea and electric like the ridges of the Dolomites. Manzoni is the confirmation that the vanguard holds strong roots in the living territory of everyday life, in concrete gestures, in the unbreakable bond between the work and the theater of life. There is no distance but rather calibrations of dialogue, open links between the subjects and the painting. Town and country are welded together in the mixed vision of the artist, in his avant-gardism that he fishes out of daily life from shelves and shops. It is a clear message: to build the future requires awareness of one's roots. **GM**

Piero Manzoni was born in Soncino (Cremona) in 1933. He died in Milan in 1963. [www.pieromanzoni.org](http://www.pieromanzoni.org)

#### Pag 264

THE PUMPKIN AS THE TRANSFORMATION OF A MAGIC VISION THAT ANTONIO MARRAS REPRESENTS IN HIS WORLD. COLOR FOR A DISH AS TRADITIONAL AS DESIGNER SARDO'S STYLE, LIKE THE TRADITIONAL SHEET OF PASTA AND THE SURPRISES THAT IT CAN HIDE BETWEEN ITS LAYERS, AN IMAGINED PARALLELISM WITH THE LAYERS OF THE CREATIONS OF HIS CLOTHES, ELEMENTS ON ELEMENTS ENRICHED BY WISE WORK AND CULTURAL MEMORY, JUST LIKE THE ART OF MAKING THE PASTA AND DRESSING IT UP WITH THE MAGIC IN ITS CONTENT. **APLP**

#### Pag 265 - Pumpkin / parmigiano

400 g pumpkin  
200 g burrata cheese  
100 g Parmigiano aged 24 months  
1 bunch of basil  
oil to taste  
salt to taste  
pepper to taste

Heat a cast iron griddle over high heat.  
Cut the pumpkin lengthwise into slices about 1 cm thick.  
Cook on a greased pan and let dry.  
At this point assemble the pumpkin parmigiano on a perforated pan if possible, overlapping the layers of first the pumpkin, then the burrata and finally the parmigiano and basil. Season each layer with salt, pepper and a little oil.  
Continue the layering to achieve at least 4 layers. Finish the last layer with a sprinkling of parmigiano and bread crumbs, moisten with oil and bake at 180° C (355° F) for 15 minutes.  
Let stand outside of the oven for 3 minutes and serve.

#### **Pag 268**

The high culture of fashion starts with the drawing on paper, from visionary flashes that splash lines and volumes onto small sheets, diaries and notebooks. For Antonio Marras design is also something more. Not only is it the clothing of tomorrow but also the body imagined, overturned, exasperated, reworked. Modular design means the future elements of the collection, and it is here that the code of a profession between talent and industrial process is defined. Designing, for a visionary like Marras, also means traveling without the necessary stops, without oppressive deadlines, with the intimate taste of painting. And it is an inner journey into the sentimental archetypes, insurgent passions and very private fears and rituals. We see female hands with long nails painted blood red, hands that touch a face, perhaps a mask, hands in a game of psychoanalytical mirrors. The figurative rite has the smell of blood and the taste of its homeland, that Sardinia with its clear anthropological values, where tradition is grafted onto the present without detachments. **GM**  
Antonio Marras was born in Alghero in 1961. He lives and works between Alghero and Milan.  
[www.antoniomarras.it](http://www.antoniomarras.it)

#### **Pag 272**

THE ARTIST AND HOW HE MARKS HIS SPACE: THE STAR FOR NEVER BEING DEVOID OF ART BECAUSE YOU CAN INSERT IT, TATTOO IT AND CONTEXTUALIZE IT TO NEVER BE LEFT WITHOUT IT. JUST LIKE THE SALT IN ACQUASALA, IT IS AN ESSENTIAL INGREDIENT THAT CAN NEVER BE LEFT OUT: FOOD, NUTRITION, EVEN IN THE SIMPLEST CONDITIONS OF LIFE. THE FARMERS BRING SALT WITH THEM TO SEASON THE HERBS OF THEIR FIELDS AS NEEDED. WATER, BREAD AND ART ARE THE MEAL OF THE DAY. SIMPLE, INEVITABLE. **APLP**

#### **Pag 273 - Cold / acquasala**

4 slices of unsalted bread  
2 cloves of garlic  
4 tomatoes  
2 scallions  
2 teaspoons dried oregano  
4 anchovy fillets in oil  
3 basil leaves  
salt  
pepper

Toast the slices of bread, rub with the peeled garlic and arrange on 4 plates.  
Wash the tomatoes, cut them in half and rub them on the bread. Sprinkle with chopped green onions, oregano, season with a pinch of salt and a little olive oil, and then let stand at least 2 hours.

Serve this cold soup garnished at last moment with anchovy fillets and basil leaves torn by hand.

#### **Pag 276**

Technology can take different sides in the computer processing of visual art. It is fundamental that it never takes the upper hand, that it does not bestow too much virtuosity to the form and content of the work. Conversely, the digital contribution works best when the author reasons with the genetic nature of the design, giving density to the figurative process, balancing the content on the aesthetic construction, finding the universal language of the technique. Vincenzo Marsiglia senses the iconic value of the binary language. For this he “sews” an abstract language onto the chosen surface. For the occasion, an orchestral dialogue with some dishes of various styles is born. Feel it flowing through the rural life, the world of folk customs, the decoration of household textiles, a journey in the figurative drawings that tattoo traditional china and pottery. Those dishes seem to be the mark of a test kitchen, where regional food is subjected to the ritual of cultured and sensory research. It will be up to us to imagine an ideal meal on that sculpture installation. It will be us who get to enjoy a naked lunch. **GM**  
Vincenzo Marsiglio was born in Belvedere Marittimo (CS) in 1972. He lives and works in Alassio and Soncino.  
[www.vincenzomarsiglia.it](http://www.vincenzomarsiglia.it)

#### **Pag 280**

THE OCTOPUS RECALLS THE THEATER OF MARIANNA MASCIOLINI: THEY BOTH DISGUISE THEMSELVES, A SIMILARITY OF THOSE WHO ARE CAPABLE OF CONCEALING THEMSELVES. FOR MASCIOLINI IT COMES FROM THEATER WHICH REQUIRES US TO LOOK INSIDE AND OUT TO REVEAL WHAT IS AROUND.

IT AIMS TO LEAD US TOWARD THE INSIDE AND OUTSIDE OF OURSELVES FOR A VISIBLE POSSIBILITY AND AN INVISIBLE FEELING. THE OCTOPUS' INK COMES FROM INSIDE, LIKE THE ARTIST'S BLACK SUN, WHICH APPEARS UNEXPECTEDLY. IT ARRIVES OUT OF FEAR, LIKE THE “COLORS” THAT SEEM TO HANG BY A WIRE CONVEYING A SENTIENT EXISTENCE: THE OCTOPUS IS AMONG THE TIMIDEST AND MOST FASCINATING MARINE CREATURES, CAPABLE OF HAVING A LEADING ROLE. **APLP**

#### **Pag 281 - Chickpea and octopus / soup**

500 g octopus  
1 stalk of celery  
3 carrots  
1 Tropea red onion  
250 g Corbara tomatoes  
1 bunch of rosemary  
1 cup of white wine  
(Preferably fruity)  
1 kg chickpeas

If bought fresh, keep the octopus in the freezer overnight or, if you do not have the time, at least 3 hours.

Take it out and, once softened, cut it into cubes.

In a pot, brown some celery, carrots and onion, and add to the sauté half the bunch of whole rosemary and the octopus and let it brown for a few minutes. Add some wine and let simmer.

Now add the Corbara tomatoes and gradually moisten with water to cover the entire surface. The water that we use to cook the octopus will be the same that we will use for soup and for chickpeas.

Next, add the chickpeas (directly if they are soft, otherwise

soak them overnight before use, rinsing carefully), cook over medium heat for 20-30 minutes until the octopus is perfectly soft.

Serve with crusts of bread and garnish with olive oil, pepper and a sprig of rosemary.

#### **Pag 284**

Marianna Masciolini is like a sophisticated spider who weaves elegant habitable geometries. Her nuclei recreate conversing magnetic patterns, set on a monochrome with tactile consistency.

They fly motionless, standing in the air, giving the empty space the sense of a living area in which the color floats and pulsates. The sculptures resemble magical cobwebs but also cellular nuclei or astronomical constellations. They are forms molded into the code of the single look, to the point of evoking aromas and edible substances, alien presences...in fact, they possess an indefinable energy that crosses our senses and develops the harmony of the spaces. They have an internal code that is not revealed, a mysterious formula that opens beyond the canonical genres of the sculptural process.

The works of Masciolini drag us into their gravitational vortex, leaving a trail that will fade over time. **GM**

Marianna Masciolini was born in Assisi in 1975. She lives and works in Umbria, Rome and Brussels.

#### **Pag 288**

STREET FOOD OF HAMBURGERS IN YOGURT SAUCE: THAT SENSE OF A STRONG STRIDENCY THAT STREET ART HAS BEEN, THAT SENSE OF NOMADIC FREEDOM THAT MCGEE HAS HIGHLIGHTED BY BEING A SYMBOL OF THE GLOBAL URBAN CULTURE. A HAMBURGER FOR THE UNDISPUTED ROLE THAT IT PLAYS IN ITALIAN STREET FOOD. **APLP**

#### **Pag 287 - Hamburger / with foie gras and caramelized onions**

250 g select minced beef (tip of tenderloin recommended)

1 slice of foie gras

red onions

water

apple cider vinegar

brown sugar

Maldon salt

pepper

1/2 teaspoon old-fashioned mustard

Grind the beef only once, season it with old-fashioned mustard and mix it in gently with your hands. put the onions cut into julienne strips in a saucepan, cover with water and add 2 tablespoons of brown sugar and a tablespoon of apple cider vinegar. Cook off the water until the onions are caramelized.

Form the hamburger with a round pastry ring of average diameter. First make a layer of meat, then place the slice of foie gras in the middle and then add another layer of meat, pressing it firmly. Remove the pastry ring. The hamburger should be perfectly formed.

Heat a ribbed plate made of cast iron, grease it and cook for 3 minutes on each side. Cover with caramelized onions and serve.

#### **Pag 292**

The teaching of today's street culture is an exasperated theme that risks

neutralizing it. Too many artists and chroniclers leverage generational cultures to give themselves a value they do not really have. Too many false prophets and other liars prophesize about a new world for innovative antagonisms. On the other hand, if you want to understand what a perfect balance between the road, youth cultures and artistic talent means, Barry McGee is right for you and for us. We consider him a solid point of reference for authors of various generations. He is from San Francisco and embodies the multifaceted energy of the agile artist. His picture is a mosaic of geometric patterns that come from afar and touches on the American abstraction of the sixties, the minimalism of Frank Stella, but also the packaging of young consumerism, the trends of skateboarding and surfing and a passion for junk food. And if you look carefully you will also see a small face, a typical sign that puts the stamp on the work, mixing elements with the amazing lightness of Californian thought. **GM**

Barry McGee was born in 1966 in San Francisco. He lives and works in San Francisco.

#### **Pag 296**

A FRUIT, ITS ROUND FORM. THE TONDO IS A SHAPE FAVORED BY ARTISTS, BORROWED FOR THIS RECIPE POSSIBLY AS A CONTAINER, AS A SPACE. A FRUIT, THE PINEAPPLE, BECAUSE IT IS ALSO A SPACE AND MAY BE A CONTAINER WHEN DUG OUT.

IT CONTAINS THE RECIPE THAT BECOMES THE CONTENT, LIKE THOSE PAINTINGS THAT ARE STRONGER THAN THE SPACE WHERE THEY REST, FOR THE STRENGTH THAT THEY HAVE TO BECOME A LOCATION, THEREFORE A SPACE.

THE CONTENT, THE RECIPE IN THIS CASE, WILL BE STRONGER THAN ITS CONTAINER. THE RECIPE CONTAINED WILL BE JUICY, COLORFUL. IT WILL BE FRUIT LIKE THE SUN CONVEYED BY VERONICA MONTANINO: BECAUSE THE FRUIT NEEDS THE SUN, BECAUSE THE ART OF THE ARTIST IS LIKE COLOR, AN ENDLESS REPRODUCTION OF ITSELF SIMILAR TO THE INFINITE REPRODUCTION OF FRUIT. **APLP**

#### **Pag 297 - Canadian / pineapple**

1 slice of fresh pineapple

1 cup of Canadian whisky

1 drop of orange bitters

Cut the pineapple into small cubes and season with a few mint leaves and orange bitters. Cover and let stand for 30 minutes in the refrigerator.

Place it on the bottom of a glass and serve soaked in Canadian whisky.

Serve as you wish as a dessert with ginger, chocolate, cinnamon, strawberry or blackberry ice cream.

#### **Pag 300**

By embodying the complex soul of femininity, the painting is made into an emotional seismograph that stuns the perception. Veronica Montanino grips us in her hyperbolic and prismatic kaleidoscope. Inside we see the electrical conduction of the figurative mosaic between the iridescent constellations and chemical colors. Her dreamlike landscape welcomes the narrative vertigo of the subjects in the field, like a private planet with which to tell intimate stories, including shards of memory and secular parables. There is a continual encroachment between the parties; the boundaries are mixed and the distances wear thin. You sense something sweet in the painting, it seems that the material is made of sugar and colored icing, cream and fruit jams. You understand that food, even by an indirect direction, symbolizes many things for a reflective woman.

You understand how many meanings hide behind the surfaces and colors, behind the fluid geometries, behind the silhouettes of humans and animals.

The sugary appearance of the painting hides, as always for Montanino, a longing for an inner journey, the methodical analysis of the hidden world. **GM** Veronica Montanino was born in Rome in 1973. She lives and works in Rome.

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

#### **Pag 304**

A JOURNEY THROUGH MYTH, A NARCISSISTIC VOYAGE TO BE REPORTED IN HIS ART BECAUSE HIS IS A REFERENTIAL ART.

A RECIPE FOR CAVIAR. IT, TOO, IS A SYMBOL OF OUR NARCISSUS IN THE CONTEMPORARY MANNER OF EXPERIENCING THE TABLE. ONTANI, IN HIS WORKS, DRAWS UPON HIS OWN BODY AND FACE, WE RESORT TO OUR VISIBLE STYLE, SPOILING THE NARCISSUS. CAVIAR IN LEMON SAUCE. **APLP**

#### **Pag 305 - Caviar / in spoon**

Whether it is a Royal Pacific with its delicate fruity flavor or the small eggs of an Ossetra, the fresh taste of an Adriatic from Siberia or the buttery Beluga, caviar is definitely a dish that must be tasted at least once "absolutely" alone, accompanied by nothing but perhaps a mother-of-pearl spoon and not steel which would alter the taste.

#### **Pag 308**

When narcissism becomes a concept and builds, through its own aesthetic, the autobiographical narrative like a visionary prism, there is no one better than Luigi Ontani, son of ceramics, photography, drawing and other linguistic inventions, to define the modern Narcissus. With him we travel to the movable time of Myth and History, between literary and poetic echoes, in an acting ritual that touches on transformation, metamorphosis and hybridization. The tondo that you see is a photograph based on the Janus Bifrons, performed by Ontani himself who, together with a black youth, recreates the symmetrical but opposed Siamese. A photograph of wrapping paper, retouched by hand and accompanied by a design on the back, confirms a dreamlike and sinuous discipline, without the pitfalls of pure realism. Ontani has the magic of the chameleon within the humanistic memory: he works between centuries and mythologies, identifying with the human and divine archetypes but, above all, the refined dialogue between apparently distant cultures. It is impossible, looking at works like this, not to think about the spices of an Indian dish which combines flavors and colors. **GM** Luigi Ontani was born in Grizzana Morandi in 1943. She lives and works in Rome.

#### **Pag 312**

PINO PASCALI CONVEYS IN FOOD HIS NATURAL LOVE FOR HIS LAND, THE SEA AND THE COLOR WHITE. CONVEYED IN THE FOOD TAKEN FROM THE SEA OF HIS LAND, HIS INSPIRATIONAL AND ANCESTRAL MUSE, HIS MOST REPRESENTATIVE WORK, THAT WHALE TAIL MAY REPRESENT A MOMENT OF ITALIAN CUISINE WHEN THE SEA, THE SOUTH, APULIA AND THE WHITENESS OF THE BUTTER CONVEY AND SUBLIMATE THE ART OF PASCALI. **APLP**

#### **Pag 313 - Sautéed eggplant / on swordfish**

1 kg swordfish (fillet)  
4 tablespoons of extra virgin olive oil  
fresh thyme  
white pepper  
1/2 clove of garlic  
1 fresh chili  
200 g date tomatoes

4 long black eggplants  
1 lemon  
fresh parsley  
wild fennel  
salt

Mix the oil with fresh thyme, minced garlic, pepper, chili and drops of lemon juice. Blend with a mixer until it becomes creamy. Add chopped fresh parsley and fennel. Marinate the swordfish with the emulsion and keep it refrigerated. Cut the eggplant into cubes and sauté in a very hot nonstick pan. Grill the swordfish on a cast iron plate. Serve with the emulsion, eggplant, tomatoes and fresh watercress.

#### **Pag 316**

A whale's tail rises from the ground, black and totemic, it is a sort of pirate flag that Pino Pascali creates with a lightweight, arched canvas. Something heavy like a whale floats in space and takes on metaphysical weight, giving monumentality to a "feather" that defies the solid logic of classical sculpture. It is a passage that has its roots in the sea, in the link between the artist and his homeland, Apulia, which obtains its resources from the water and provides the starting point for a fantastic journey toward abstract and real oceans. Pascali mixes the metropolis of Pop with childhood memories, the primordial nature with the artifices of consumerism, always with that Poverism that highlights talent and visionary poetry, including artisanal solutions and magically universal insights. The black tail remains among the most beautiful works ever seen in the marine world, a sign revealed that presumes abstract water instead of the solid floor on which the work is installed. Maybe you can smell it, like a madeleine, the salty smell of the Mediterranean. Of course you will want some recipes that are the privileged daughters of the sea. **GM**

Pino Pascali was born in Bari in 1935. He died in Rome in 1968. [www.museopinopascali.it](http://www.museopinopascali.it)

#### **Pag. 320**

PIZZA, ITS HISTORICAL FAME, ITS UNIVERSAL SUCCESS: AMALGAM OF CONTRASTS PERFECTLY SOLVED, A POPULAR LOW COST LANDFALL, SIMPLE PLATE WHICH IS NOW EVOLVING INTO NEW LEAVENING TECHNIQUES, NEW FORMS AND RECIPES, NEW POSSIBLE LANGUAGES. PIZZA IS THE CLOSEST THING TO THE EXTENDED CONCEPT OF DOMUS, A DWELLING'S „SISTER" WHICH IS LANDING AND NATURAL SHELTER, DIFFERENTLY IDENTICAL IN ITS CONSTRUCTIVE PRINCIPLES. SLEEPING ON ONE SIDE, EATING ON THE OTHER: SIMPLE ACTIONS THAT REQUIRE CLEAR GEOMETRIES, MINIMAL INGREDIENTS AND A MIXTURE OF UNIVERSAL EQUILIBRIUMS. **APLP**

#### **Pag 321 - Pizza**

250 g Italian "00" flour or all-purpose flour  
250 g Manitoba flour or bread flour  
1 cube of beer yeast  
2 teaspoons salt  
1 teaspoon sugar  
2 tablespoons extra virgin olive oil  
About 250 ml warm water

Put the flour with the salt, sugar and oil in a large bowl and mix gently, then add the warm water in which you have dissolved the yeast, pouring it slowly into the dough while you mix everything together with a spoon until it forms a

ball (if necessary add a little water). Put a little flour on the work surface and knead by hand for about 10 minutes until the dough is smooth and elastic; then put it in a bowl covered with a thin layer of flour underneath and on top. Cover the bowl with a cloth, or with the film, and place it in an oven that has been previously warmed to 35-40° (95-105° F) then switched off and closed. Leave it there for approximately 2 hours and in any case until the dough has doubled in volume. Spread the dough out on a lightly oiled baking pan and wait another 10 minutes before garnishing it as you wish. Finally cook your pizza in a convection oven at 250° C (480° F) for 15-20 minutes.

#### SOME TIPS.

The phase of the dough is vital to promoting the gluten that constitutes the structure of the compound.

While you knead, keep in mind a few factors: the water in which you will dissolve the yeast must be neither too hot (kills the yeast) nor too cold (does not favor the dissolution of the yeast). The flour should be sieved to avoid the formation of lumps but above all to allow a good oxygenation of the dough. The salt should be added when put the dough is still in a creamy phase, otherwise it should be dissolved in a little of the water that you set aside. Do not knead too much, otherwise you may warm the dough and ruin it beyond measure: beyond a certain threshold, in fact, the gluten will break down and the dough will no longer be usable. Stop kneading when the dough forms a solid and smooth mass and, if you are kneading it with a mixer, detaches completely from the bowl.

A rule to calculate the ingredients:

if you want to make four loaves of 250 g each, 1 kg of dough is needed. You will need  $1000/1.60 = 625$  g of flour; the rest is calculated in proportions:

1. Medium-strength flour (W240) 625 g
2. Water (60% of the flour) 375 g
3. Salt (2.5% of the flour) 15 g
4. Yeast (0.2% of the flour) 1.2 g.

#### Pag 324

Vincenzo Pennacchi tackles one of fundamental archetypes of humanity, the DOMUS, interpreting and modulating it in its archaic and significance value. The installation diagram involves many artistic languages, from project design to painting that impresses itself on the construction elements, from sculpture to photography that reprocesses the theatrical impact of the same volume. A viral DOMUS that chooses an unusual address (a church, several museums, other spaces) and proceeds in years to germinal steps, beeing like a tree that transformed itself over the seasons.

A biological sculpture, simple but universal, made with an craftsmanship synthesis that defines anthropological thought and iconographic nature of the elements. Pennacchi's DOMUS looks like those dishes who cross the time's reasons and the boundaries of space: we think about PIZZA, at the excellence of its arrangements and essentiality of a taste became an universal symbol. We also think about at geometric theme: DOMUS and PIZZA come from a circularity that breaks up into segments of equal size, melting down symbol in the use value, as just few codes of collective life are able to. **GM**

Vincenzo was born in Velletri in 1955. He lives and work between Rome and Velletri.

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

#### Pag 328

PERETTI'S MODELS CONVEY A POSSIBLE POSSIBILITY, A SECOND VISION, AS IF EVERYTHING COULD ALWAYS BE RECODED: TO SEARCH FOR AN ORDER, A BALANCE, A LIGHTNESS, A NEW VISION, ANOTHER SPIRIT, AN ORDER IN DISORDER.

THE GAME: TO HIGHLIGHT THE INGENUITY THAT TRANSFORMS INTO AWARENESS. HERE IS A SOFT CARAMEL WITH COGNAC.

A SURPRISING SOFT CARAMEL MADE OF DUCK FAT DRENCHED IN VINTAGE COGNAC FOR THAT BALANCE FOUND IN THE SEARCH FOR OURSELVES WHEN THE CHILD EATING THE CARAMEL FINDS HIMSELF BECOMING A MAN DRENCHED IN COGNAC. **APLP**

#### Pag 329 - Charcoal Focaccia with Soft Caramel

250 g Italian "0" flour or all-purpose flour  
60 g remilled semolina durum wheat flour  
100 g cooled sourdough (if not available, use beer yeast)  
4-5 teaspoons vegetable carbon powder  
2 teaspoons salt  
3 tablespoons mixed seeds (optional)  
200 ml water  
1 teaspoon barley malt  
2-3 tablespoons extra virgin olive oil

#### FOR THE SOFT CARAMEL

200 g granulated sugar  
50 ml whipping cream  
1 tablespoon glucose

In a planetary mixer, mix the sifted flour, seeds and vegetable carbon. Add the sourdough, broken into pieces (if you're using beer yeast, dissolve it in a little warm water and add 1 teaspoon of sugar), and start to knead, adding water a little at a time. Add the oil and continue to mix until completely absorbed, then add the salt. Once the dough is soft and elastic, cover with a damp cloth and let sit for half an hour.

After this time, knead again by hand, sprinkling some flour on its surface and cover again with a damp cloth. Let rest for an hour. Place in a lightly oiled bowl, cover with plastic wrap and let stand at room temperature overnight.

The next morning, spread out the dough with your hands onto a lightly greased baking sheet. Cover again with plastic wrap and let rest in a cool oven with the door ajar for 2-3 hour. Remove from the oven, prick the dough with your fingertips and add a little oil and a handful of the seed mix.

Bake at 170° for about 10 minutes on the lower rack of the oven and another 10 on the middle rack.

#### FOR THE SOFT CARAMEL

Heat the cream and the glucose in a saucepan, being careful not to bring it to a boil.

Separately in a double boiler, dissolve the sugar, stirring often with a wooden spoon until completely dissolved.

Once the sugar is a brown color, add the cream and the glucose. Mix until blended.

Pour the mixture into the molds, preferably silicone ones, and let cool for 9 hours. After this time, the caramel may be removed from the molds.

Fruit and red wine sauce

2 ripe pears  
1 red apple

5 strawberries  
1 pinch of cinnamon  
100 ml red wine  
40 g cold water  
1/2 lemon, juiced  
150 g granulated sugar

Peel the pears, removing the core, and do the same with apple and strawberries. Trim off any rough pieces and place them in a bowl to soak with cinnamon and red wine. Cover with plastic wrap and leave in the refrigerator for 30 minutes.

In a casserole, add the water, lemon juice and sugar. Heat and simmer gently until it is slightly caramelized. Remove from heat and add the red wine that you used to macerate the fruit, stirring. Dilute and continue to stir the caramel until it is cool.

Now pour it over the fruit and serve.

#### **Pag 332**

Irony in art requires calibrated dosages and full control in the manner of its use. To prevent abuse, the elements of the game must be reversed, putting them in the ethical circuit of adult content, giving irony the appreciative role of the thematic flamethrower or moral detonator.

If this is true in general terms, for Matteo Peretti, the double-bottom of irony is the tuning fork of general harmony.

Take, for example, a classic Polistil double-rail track for a remote-controlled slot car. The black pieces close the eternal circle of the impossible voyage, as if the circuit has become a time machine into the visual arts. On the floor we find an ocean of white letters, like the rough seas of exploded dialectics, of the insecure chaos of crowded thoughts. It is the narrative of the disorder that communicates with the track of alienating perfection. It is the dual nature of the human soul, divided between the density of irony and the lightness over the drama.

It is the confirmation of ambivalence regarding human nature and that we find, symbolically, in the serving dishes where food is like those letters to be reconstructed within us. **GM**

Matteo Peretti was born in Rome in 1975. He lives and works in Rome.

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

#### **Pag 336**

MILLIONS OF PICTORIAL PIXELS, A TECHNIQUE OF DECOMPOSITION, A CONTEMPORARY WAY OF READING THE IMAGE.

FINGERFOOD: A CONTEMPORARY WAY OF INTERPRETING CUISINE, THE DECOMPOSITION OF FOOD TO PERCEIVE IT THROUGH ANOTHER POINT OF VIEW, LIKE THE ART OF PINTALDI, AND BRING IT BACK TO THAT DECOMPOSITION TYPICAL OF THE TRIBE THAT REBALANCES ITS FUNCTION: NUTRITION.

A FINGERFOOD RATATOUILLE. **APLP**

#### **Pag 337 - Ratatouille / with sautéed sour vegetable au gratin**

½ white onion  
½ red onion  
½ cup white wine  
2 tablespoons balsamic vinegar  
1 teaspoon brown sugar  
2 tablespoons breadcrumbs  
1 bell pepper  
3 Genoese zucchinis  
1 large eggplant

3 San Marzano tomatoes  
15 g Niçoise olives  
10 g Pantelleria capers  
fresh basil  
olive oil  
salt  
pepper

Cut the vegetables uniformly as you desire. Heat the oil in a frying pan, slice the onions and sauté lightly to sweat them, then let simmer with white wine.

Gradually incorporate the vegetables, cooking over high heat. Proceed in order with the bell pepper (sauté for 3 minutes), then the zucchini (sauté for 3 minutes), the eggplant and the San Marzano tomatoes (it is recommended to cut these into strips).

At this point lower the heat, cover and cook for about 4 minutes.

After 2 minutes, lift the lid, sprinkle with vinegar, add the sugar, salt and pepper and finish with the breadcrumbs.

Sauté briskly so that the liquids are absorbed by the bread crumbs.

Serve with plenty of basil.

#### **Pag 340**

The pixel as the unit of measure of the image. The tri-color as the mathematical principle for a pictorial code between science and clairvoyance. Cristiano Pintaldi has invented a personal linguistic model, reflecting the formula of the video in the figurative rigor of the paintings. His is the missing painting, the manual filter with which he is capturing and metabolizing existing images. It is a technical process which joins the selection of the frame, taken in the flux of film and television. It is a metabolic voltage that chews up reality to digest it beyond the tangible, in the esoteric heart of the many interrogatives. An art that resembles the processes of the chemical synthesis of natural ingredients: two worlds that transform what exists in nature into its nonidentical twin, moving compositional elements but not the general structure of the origins. For the occasion, we wanted one of the "Crop Circles", those fields of grain in which mysterious designs of ambiguous origin are found. They explain well the author's mind, his digging beyond the appearance of the image, stressing the shameless clairvoyance that only painters manage in visual terms. **GM**

Cristiano Pintaldi was born in Rome in 1970. He lives and works in Rome.

#### **Pag 344**

PIZZI CANNELLA'S PAINTING IS MEMORY FOR WHOEVER OBSERVES IT, A COCOON OF RECOLLECTION IN OUR LIVES WHERE EVERYONE FINDS, THROUGH COLOR, A POETIC SOUL. THE STRAWBERRY JAM ENCLOSES MEMORIES WHICH, ENCAPSULATED, RECALL THE UNIVERSE OF PROTECTED THINGS. PIZZI CANNELLA REVEALS A LOVE FOR THOSE SMALL "PRESERVED" INGREDIENTS WITH WHICH TO FIND, UNDER THE VARIOUS APPEARANCES, THE CONSISTENCY OF THE COLOR, THE MIXTURE AND THE MATERIAL SOUL OF THE OIL FOR PAINTING. CHERRY/CURRENT/STRAWBERRY PRESERVES PRODUCE SO MUCH JUICE THAT THE MUST BE PRESSED IN THE JAR, SIMILARLY TO THE PRIMORDIAL COLOR PIGMENTS FOR PAINTING. **APLP**

#### **Pag 345 - Strawberry / jam**

2 kg of strawberries  
600 g brown sugar

1 untreated lemon  
airtight sterilized jars

Wash the strawberries with their stems to prevent them from filling with water, lay them on a dry cloth and remove their stems. Transfer them to a bowl and cover with a few tablespoons of sugar. Add the lemon juice and let soak for at least 2 hours in a dark, dry place. Transfer them to a rondeau pan and add the remaining sugar. Simmer over low heat until the mixture thickens. Wait at least ten minutes then pour the strawberry jam into the sterilized jars. Close the jars and place them on a shelf upside down for about 1 hour.  
To sterilize the jars, boil them for about twenty minutes in water.

#### Pag 348

Pizzi Cannella embodies the material soul of the whole painter, capable of revealing the aesthetic sublime behind any fragment of the world. A women's sheath dress, a necklace or a flower transform into the fantastic imagery that reveals archetypes and primordial flotation devices. The seabed becomes amniotic memory, figurative plankton from dense and bright mixtures, a monochrome ocean that seems to nourish the painted forms. Those fragments are the archaeology of an eternal present, scraps that are stripped from the mundane effect to enter in the horizontal lines of the painting, on the moving track linking Pizzi Cannella's shell to that of Piero della Francesca. Today we see a dark dress that can be put on with the eyes, left empty so that its tangibility remains on the edge of the canvas. On the chest we see a seashell brooch over the heart, ready to hold the beat and the energetic pulse of the seabed. It transports us among the aromas and flavors, into the warm heart of the Mediterranean, toward the hot summers evoked by the memory. It is a dress that seems to be the child of fire and sister of the sea. **GM**

Piero Pizzi Cannella was born in Rocca di Papa in 1955. He lives and works in Rome.

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

#### Pag 352

IT IS HARD TO THINK OF GETTING A CHICKEN AND A SHRIMP TO LIVE TOGETHER: THIS THING THAT SEEMS IMPOSSIBLE TO COMMUNICATE IS FOUND IN THE ART OF NICOLA PUCCI. IN THE MOMENT IN WHICH THE POSSIBILITY IS ESTABLISHED THAT SOMETHING CAN HAPPEN WITHOUT THINKING ABOUT IT, THE ACTION BECOMES THE POSSIBILITY. THROUGH THE USE OF COLOR WHICH CATALYZES THE GAZE, ONE IMAGINES IN THE KITCHEN THE POSSIBILITY OF MAKING THE FLAVORS OF CHICKEN, BUTTER AND SHRIMP COEXIST ON THE SAME PLATE: THE POSSIBLE ABSURDITY. SEARCHING FOR COLOR IN THE CREAM OF THE SHRIMP AND IN THE SKIN OF THE CHICKEN IN ORDER THAT THEY MAY FIND IN THE COLOR OF THE FOOD A CATHARSIS OF THAT PICTORIAL VISION. **APLP**

#### Pag 353 - Cockerel / with apples

2 cockerels (600g)  
200 g gavoï cheese  
100 g bread without crust  
4 apples  
2 knobs of margarine  
1 sprig of tarragon  
2 tablespoons mustard  
1 tablespoon honey

Peel the apples and remove the seeds. Blend the tarragon in a mixer with the bread, gavoï cheese, salt and pepper. Then combine with the apple, cut into cubes and use it to stuff the cockerels.

In a saucepan, brown the cockerels in 2 tablespoons of oil, 3 leaves of tarragon and salt and pepper. Sprinkle with paprika. Mix the mustard with the honey, a squeeze of lemon and plenty of water to dilute the sauce. Baste the cockerel gradually while cooking over low heat. Cut the cockerels, cover them with the sauce and surround them with apples.

#### Pag 356

It is not simple to redefine the code of still life in the open extremity of recent painting. Nicola Pucci has gone further, imagining a gravitational nature that mixes the animate and the inanimate in a surreal game of realistic Interiors. With solid technique he merges the transversality of the impact with the centrality of the content, creating gravitational systems in which strange trajectories are drawn between the figures depicted. Big and small, high and low, closed and open: the field of reality is redefined as positioning priorities change, and unexpected events occur.

The chosen painting is an admirable equation that contains the above: the female figure recedes into the background and creates an impossible suspension between a puppet, a fork, a lobster and a small figurine. The still life seems to calibrate itself in a spaceship in the shape of a room, where the natural and the artificial create a short circuit, leading to realistic certainties beyond the historical memory. A post-human food chain that reminds us of the quasi-divine power of painting and its boundless creativity. **GM**  
Nicola Pucci was born in Palermo in 1966. He lives and works in Palermo.

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

#### Pag 360

BRING TO A BOIL AGAIN AND LET SIMMER FOR THREE HOURS. FILTER TO OBTAIN A CLEAR BROTH.

HIS MANY INTERESTS ARE LIKE A FATTY BROTH.

A SERIES OF INGREDIENTS THAT MUST FIND CLARITY OF STYLE AND TASTE, WHERE ALL THE ELEMENTS WILL BE LINKED AND NECESSARILY IDENTIFIABLE, JUST LIKE THE WEARABLE DESIGN OF FABIO QUARANTA. **APLP**

#### Pag 361 - Light clarified / fatty broth

1 kg meat, including:  
2 chicken thighs  
2 hen thighs  
1 stewing steak  
1 veal belly  
beef  
4 carrots  
1 potato  
2 onions  
2 stalks of celery

Brown the meat with some peeled tomatoes (as many as you like), then add the wine and simmer. Cover everything with cold water and bring to a boil.

Add the celery, carrots, onion and whole potato.

Leave on the stove for one and a half hours, skimming occasionally.

At this point there are 3 alternatives:

1. Separate the meat from the broth, then put the broth in the refrigerator (once cooled) for at least one night so that the grease rises to the surface and is therefore easy to remove.



2. Leave the meat in the broth for at least one night in the refrigerator, do the same degreasing process the next day but in a more partial way (save a little of the meat within) in this way the stew will be very soft and the broth will have a more rustic flavor.

3. Clarify the broth: degrease and heat over high heat. In the meantime, whisk egg whites to firm peaks. When the broth is about to boil, lower the heat and stir in the egg whites using a whisk.

Simmer the liquid for 10-15 minutes on low heat, gradually skimming off the egg that emerges. After this time, turn off the burner and let cool completely.

You will see that the egg will clump together, capturing the impurities present in the pot.

At this point, line a colander with a rather thick cheese cloth and strain the broth, repeating several times if necessary. In doing so, the broth will be clear and free of sediment.

#### **Pag 364**

Fabio Quaranta embodies well the multidisciplinary dimension of artistic design. His focus is on men's fashion, designed as a notebook of inspiration and cultural references, where the clothes recall generational trends, behaviors, music, visual art, design. Even the showroom is transformed into an art gallery that transcribes ideas into design, to the point of foreseeing new collaborative processes. Musicians and artists relate to Quaranta organically, entering in the organizational heart of his Motel Salieri, becoming part of a visual that is concentrated in his apparel, accessories and visual works, which, in turn, reappear on the geographies of some of the clothes. The Shroud of the book combines the various aspects with a highly symbolic result: there is a male body, a tattoo, a dreamscape, a dazzling light, the cardinal elements of a modus, with an eye on the present and an identifying bond beyond simple trends. It is one approach between flesh and spirit, between the final shape and the idea beyond the single epilogue. **GM**

Fabio Quaranta was born in Rome in 1977. He lives and works in Rome.

[www.fabioquaranta.it/](http://www.fabioquaranta.it/) [www.motelsalieri.org](http://www.motelsalieri.org)

#### **Pag 368**

QUINN BRINGS TO THE DISCUSSION THE CODES OF NATURE: INTERESTED IN METAMORPHOSIS, HE TRACES A PATH TOWARDS A POSSIBLE SPIRITUALITY. WE WILL FEED ON THE WORK OF QUINN THROUGH A FISH, THE REDFISH, WHICH BECOMES THIS AFTER A PROCESS OF METAMORPHOSIS: AND IT IS UGLY BY HISTORICAL JUDGMENT.

ITS NAME, DERIVED FROM LATIN MEANS: A VERY UGLY PERSON. IT BRINGS US TO THAT CONCEPT OF BEAUTY WHICH WE ARE USED TO APPLYING IN MAKING JUDGMENTS ACCORDING TO THE CANONS OF CONVENTIONAL BEAUTY.

ALL THE CHILDREN THAT NATURE CREATES UGLY AND DIFFERENT ARE AN INSPIRATION FOR THE ARTIST. QUINN SHOWS US THE OTHER, THE BEAUTY THAT IS NOT RECOGNIZED BY MEN BUT THAT NATURE CREATES. HIS WORK FACES THE ACCEPTANCE OF DIVERSITY AND THE REDEFINITION OF BEAUTY. HE EXPLORES LIFE AND ITS PRESERVATION, BEAUTY AND DEATH. **APLP**

#### **Pag 369 - Redfish/ with tomatoes**

250 g Piccadilly tomatoes  
8 ripe sauce tomatoes  
8 fillets of redfish  
16 dried tomatoes  
60 g pecorino romano cheese  
8 medium potatoes

100 g breadcrumbs  
50 g ground almonds  
chives  
10 g Niçoise olives  
10 g of raisins  
a little sugar  
salt  
pepper  
extra virgin olive oil

For the tomato confit.

Cut the Piccadilly tomatoes in half, sprinkle with sugar (one tablespoon) and salt (less than the sugar), and bake at 140°C (285°F) for 1 hour.

For the tomato sauce.

Saute the garlic in plenty of olive oil, chop the basil finely and toss it into boiling oil, immediately add the diced ripe tomatoes with salt and pepper. Cover and cook over low heat for half an hour.

FOR THE POTATOES.

Put some coarse salt in the bottom of a baking sheet and then place the potatoes with their skins on top and bake at 180° C (355° F) for 40 minutes. Check if they are done with a toothpick when the cooking time is up. When they are ready, mash coarsely with a fork, let cool, and add the chives chopped finely.

FOR THE REDFISH.

Blanch the redfish in a nonstick pan, then grease a baking dish and spread the mashed potatoes over the bottom of it. Spread the softened dried tomatoes over them. Now arrange the seared redfish fillets over the potato and dried tomatoes.

Mix the breadcrumbs with the coarsely chopped almonds and sprinkle over the redfish. Bake the dish at 200° C (390° F) for 15 minutes.

On the serving plate make a base of the stewed tomato combined with the pecorino cheese and Niçoise Olives. Finish the dish with the redfish mixture and top with the Piccadilly confit and oil.

#### **Pag 372**

Freezing nature to stop its organic decay.

Stop time with a literal climatic reset, enough to hypnotize the rapid consumption of flowers and fruits with summer colors. Marc Quinn is an unusual biologist of visual art, a kind of strategic alchemist of the organic cycle, attracted by the subtle link of transition between life and death. Over the years he has created a sculpture of his own head using 4.5 liters of his own frozen blood, enlarged shells to the point of paroxysm and reproduced the busts of disabled people in marble. In 2000 he created "Garden", a garden in an aquarium with plants without growth in cryogenic stasis. Here, some photographs show the crystallized soul of the flora, the chromatic paroxysm that is born from scientific principles with results that run through the long history of still life, from the fourteenth century walls to the present. A work that recreates mental odors, giving the desire to eat it. **GM**

Marc Quinn was born in London in 1964. He lives and works in London.

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

### Pag 376

"THERE ARE NO ETHICS WITHOUT ESTHETICS". THROUGH THIS RECIPE FOR GNOCCHI WE REPRODUCE THE MIXTURE THAT SAVINI USES AS A TECHNIQUE. WE SEEK TO CREATE AN AESTHETIC THAT MAY INCLUDE AN ETHIC. THE SAUCE: SUCKLING PIG SAUCE.

THE PIG WILL BE OUR ETHICAL INGREDIENT TO TELL OF A RELATIONSHIP, THE ONE BETWEEN MAN AND NATURE THAT IS THE BASIS FOR THE ARTIST'S SEARCH: IT IS A CONTINUOUS SEARCH FOR THE LIGHT WITHIN MAN'S GREAT QUESTIONS, LIKE WHAT OCCURS IN THIS MIXTURE. **APLP**

### Pag 377 - Rose gnocchi / with crispy jowl bacon

FOR THE GNOCCHI

1 kg white potatoes

300 g flour

1 egg

FOR THE SAUCE

1 boiled beetroot

500 ml cream

10 g butter

50 g jowl bacon

Add water to a pot, add a bit of coarse salt and when it boils, add the potatoes with their skins and leave them in the water for 15 minutes until they are cooked. Alternatively, you can cook the potatoes in a convection oven. Put some salt on the bottom of the baking sheet and the potatoes on top of it and bake at 180° C (355° F) for 30 minutes (always test if they are done with a toothpick). With this system the salt will absorb all the liquids of the potatoes ensuring a better result in the preparation of the gnocchi. Once cooked, let the potatoes cool, remove the peel and mash with a potato masher. If you do not have this tool, put the potatoes in a bowl and mash with a fork.

Pour the flour onto a pastry board to form a mound. Use your fist to make a hole and add an egg, the salt and the mashed potatoes.

Knead and work the mixture for a few minutes until it is smooth and elastic and the potatoes no longer stick to your hands and your hands remain dry.

At this point, make strips of dough the thickness of your little finger. Cut off small pieces of approximately 2 cm and with a fork or with your index finger, press each of the pieces in order to give the gnocchi their rounded and hollow shape. Now, let them stand for 20 minutes so that they become firm and compact before cooking.

Saute the jowl bacon in a frying pan until it becomes well toasted. Drain and set aside, moistening slightly with cooking oil.

Now blend the beetroot with a little water, pass through a sieve and emulsify with the cream for a few seconds but not long enough for the cream to make peaks.

Cook the gnocchi in boiling water and melt the butter in a pan, then sauté the gnocchi with the cream of beetroot and cream and finish cooking. Stir in the Parmigiano and serve with crispy jowl bacon and a sprinkling of pepper.

### Pag 380

An unusual material for shaping a new skin for the world. Maurizio Savini has chosen chewing gum, that pink color in thin pieces, and uses it as a dermographic pixel for his sculptural idea of the world. Recently he added the

pictorial plane, developing the natural gum arabic into a design of multiple colors, so as to invent photo-gum portraits toward a virtuous paroxysm of the most chewable of universal foods. The chosen chandelier has the conceptual originality of Droog Design and the grandeur of fairytale apparitions. It has the fragrance of childhood sweets and transforms the environments into a salon of his livable museum. It is illuminated with immense rose, to paraphrase a famous verse, and transforms the normality in a soft descent into the world of taste. Dozens of objects reinvented by Savini, large and small, simple and complex: together they all make a perfect palace of visual vertigo, a chimera of the dream that takes place in urban gray, giving adult space to the cathartic power of childhood memory. **GM**

Maurizio Savini was born in Rome in 1962. He lives and works in Rome.

### Pag 384

THE FRUITS OF HESPERIDES ARE, IN THIS FRUIT RECIPE, DECOMPOSED AND REWORKED, LIKE IN THE MYTH OF SAVINIO, FOR THAT REWORKING AND READAPTATION OF THE HERITAGE OF THE CONSCIENCE TO ONE'S OWN EXPERIENCE, TO THE CONTEMPORARY, TO LIFE. FRUIT IS ALSO BORROWED IN THE RECIPE TO BE DECOMPOSED AND DRENCHED IN GOOD RED WINE, AN AWAKENING OF CONSCIOUSNESS ABSORBED IN THE SEARCH FOR LIGHT. **APLP**

### Pag 385 - Fruit sauce / and red wine

2 ripe pears

1 red apple

5 strawberries

1 pinch of cinnamon

100 ml red wine

40 ml cold water

Juice of 1/2 lemon

150 g granulated sugar

Dissolve the sugar in the honey and water. Add the cloves, vanilla, cinnamon and red dye. Use a candy thermometer to measure the temperature until it rises to 140° C (285° F).

Insert a wooden stick into each apple. When sugar has reached the desired temperature, dip the apples into the mixture.

When the apple is completely covered in caramel, let it drain and cool on baking paper, or, if available, let it cool on a grid over the sink, so that the excess caramel runs down the drain.

### Pag 388

There are things that you humans... and then there are things that some artists see which others don't understand even accidentally, fantastic and luminescent visions, giddy as lightning in a room or cruise ships on the bastions of Orion. Alberto Savinio is an artist of tactile surrealism, sugary like sculptures by futuristic pastry chefs. He invents hybrid landscapes that have residence in his literary mind, cosmic comets in the metaphysical flow of the twentieth century in Europe. Here is the fruit to capture the foreground and download the realistic colors, embodying an *ante litteram* media game, a deviation from the vibration of the television, with another scene flowing in the distance, evoking storms, alien sightings, uncharted territories. A framework that, mixing stories in the frame, becomes almost onomatopoeic. And this allows us a stationary flight, making food a nomadic experience, toward the unexplored of the next consciousness. Some would say, the lightness of the complexity. **GM**

Alberto Savinio was born in 1891 in Athens. He died in Rome in 1952.

[www.albertosavinio.org](http://www.albertosavinio.org)

### Pag 392

THE CREATIVE PROCESS IS ESSENTIAL: RANDOMNESS AND MIND OVER MATTER. HIS TOMATO BECOMES SAUCE, WHICH IS TRANSFORMED IN THE RANDOMNESS OF PAIRING AND INGREDIENTS THAT GIVE LIFE TO A GREAT VARIETY OF TYPES OF SUSHI.

IN THE KITCHEN THE SEARCH FOR TECHNOLOGY IS ABOLISHED.

IN THE KITCHEN SHIMAMOTO TELLS ABOUT NOURISHING ONESELF AS A PRIMARY EXPERIENCE, WHERE ALL ATTEMPTS OF RESEARCH AND TECHNOLOGY SHOULD BE ABOLISHED. INSTEAD THERE IS SOMETHING SPIRITUAL IN FOOD AND WE SHOULD GO BACK TO LOOK FOR IT AND CLAIM IT. **APLP**

### Pag 393 - Sauces

#### CHEESE AND PEPPER FILLING

220 g Parmigiano cheese  
250 g Pecorino cheese  
ground peppercorns to taste  
warm water

#### FRESH TOMATO SAUCE

220 kg Piccadilly tomatoes  
1 clove of garlic  
1 bunch of thyme  
1 bunch of basil  
1 teaspoon of cane sugar  
oil to taste  
salt to taste  
pepper to taste

#### AMATRICIANA SAUCE

250 g peeled tomatoes (Corbara tomatoes recommended)  
100 g jowl bacon  
white wine

In a bowl, mix the Parmigiano and the Pecorino, add warm water and mix with an immersion blender.

When the filling is smooth and firm, grind the pepper to your liking.

On a baking sheet, place the washed Piccadilly tomatoes with the thyme, basil, the garlic cut in half and the salt and pepper. Add a consistent swirl of oil.

Bake at 40° C (105° F) for 40 minutes. Remove from the oven and pass through a vegetable mill. Pass the pulp obtained again through a sieve. The sauce is ready to be used.

Sauté the bacon, and once it is browned, simmer with plenty of wine. Crush the tomatoes with your hands and cook them for 1 hour over low heat. Stir frequently. Remove from heat and let stand until the oil reaches the surface and skim lightly.

### Pag 396

Shozo Shimamoto offers a radical idea of Japanese painting. He is one of the leaders of the Gutai movement, a group which from the fifties has advocated something very spectacular, privileging the body, violence and antagonistic gestures to paint freely on large canvases.

Shimamoto uses guns, drippings, cuts and other actions that synthesize the man with the work. It is a Taoist fusion in which the physical gesture embodies the cathartic act in nature, a harmonic sign to define matter and color as a synthesis of belonging to the landscape.

The chosen work encompasses a model of action with exemplary results: we see the literal explosion of color. Here is the sketch. The dripping and

lumping create cosmogonic harmony that speaks of birth and death, ecstasy and horror, micro and macro, nature and artifice.

The competitive spirit of Shimamoto pulsates on the canvas in a cardiac way, it seems like sauces and other ingredients are slipping on a large marble table. You feel something fragrant and tactile that brings us back to ancestral echoes, memories of taste, sexual feelings. Feel the power of nature at work. **GM**  
Shozo Shimamoto was born in Osaka in 1928. He died in 2013.  
[www.shozoshimamoto.org](http://www.shozoshimamoto.org)

### Pag 400

ENVELOPING BEAUTIES IN THE KITCHEN: SHIOTA ALSO BRINGS FOOD TO A POSSIBLE IMMERSION IN THE CARE OF MAKING, COOKING AND NOURISHING ONESELF WHERE THAT MANUAL REPETITION TO OBTAIN SERIALITY IN THE SINGLE PORTION GIVES THE REPETITIVE GESTURE THE GRACE AND PATIENCE WHICH SHIOTA CONVEYS IN HER ART. THE TIME TO MAKE STRINGY CLOUDS OF PASTA LIKE NESTS CONTAINING FOOD.

READING SHIOTA CAN BECOME A SMALL MAGIC, ONE CAN AFFIRM ABSOLUTE AESTHETICS WITHOUT THE NEED FOR SOPHISTICATED RECIPES AND IMAGINARY INGREDIENTS: ONLY THE ENVELOPING GESTURE WHERE AND WHY A SINGLE LIGHT, FRAGILE INGREDIENT CAN BECOME TACTILE AND VISUAL. **APLP**

### Pag 401 - Meatballs / with crispy ricotta

250 g ricotta (preferably ewe's milk ricotta)  
1 egg yolk  
3 tablespoons grated Parmigiano  
breadcrumbs to taste  
bread without crust  
1 clove of garlic (optional)  
a little fresh parsley basil  
salt to taste  
pepper to taste  
Kadaifi pastry to taste

Mix all the components until the mixture is a semi-hard mixture. If necessary, to absorb the ricotta, add bread crumbs or bread without crust chopped or crushed by hand. Shape into balls and bake on parchment paper at 180° C (355° F) for 10 minutes.

Remove the balls from the oven, cool them and wrap them in the Kadaifi pastry.

Put them back in the oven at 200° C (390° F) for 5 minutes after greasing them with a bit of oil.

### Pag 404

Chiharu Shiota is the perfect synthesis of contemporary Japan. Obsessive and methodical, physical and at the same time spiritual, synthetic and colorful, the artist dedicates herself to the changing geography of the body, to household and private items, which, through patient methodologies, make factors emotional and symbolic. The threads of black wool, for example, become an enormous spatial interlacing, so thick as to be impenetrable. Shiota gives visible form to her inner corridors and weaves, emphasizing the circulation of organic fluids, blood as the detonating factor, gestures that create emotions in the livable space. The painting that we present here has considerable impact and stands out as an act of synthesis between power and control. That red is a column, a snake, a river, a microscopic animal... it transforms on the thread of our abstract projections, enough to evoke something of food that is much less dangerous than it would appear at first glance. After all, that eastern synthesis overturns the appearance in a deep content.

It transforms a color into a sentimental journey. **GM**

Chiharu Shiota was born in 1962 in Osaka. She lives and works in Berlin.

[www.chiharu-shiota.com](http://www.chiharu-shiota.com)

#### Pag 408

AN ALMOND PASTE FOR A WEDDING CAKE, EMPHASIZING THE SANCTITY WITH WHICH THE WORK IS ADDRESSED. WITH ALMOND ANTIQUE SWEETS FOR CHILDREN ARE MADE. A SYMBOLIC FORM WITH MANY CONTENTS, IT BRINGS US CLOSER TO THE USE OF SUPERHEROS WITH WHICH THE ARTIST SEARCHES FOR A NEW SOCIAL FORM, DRAMATIC, CATALYZING, RICH IN CONTENT. THE SHAPE OF A WEDDING CAKE LEADS US BACK TO THE PARABLES AND THE SACRED, TO THAT ETHICAL CONTENT THAT TRANQUILLI MAKES VISIBLE THROUGH SCULPTURE. **APLP**

#### Pag 409 - Marzipan

125 g almond flour

125 g powdered sugar

1 egg white

6 drops of almond extract

Beat the egg white without making peaks, then pour it into the mixer and add the almond flour, the icing sugar and almond extract. Mix and knead to obtain a rather compact loaf: test the granularity of the loaf by touching it, and in the event that it is grainy, mix it again, adding more almond extract.

Divide the loaf according to the use for which it is intended and color it using the food coloring if desired: a few drops of dye per loaf, to be mixed in with your hands.

#### Pag 412

A circular lake of salt. Above, in the position of a meditative superhero, Spiderman with his dizzying metropolitan red. Adrian Tranquilli has worked for years on the subject of the hero from American comics, Marvel and DC Comics to be specific. He chooses the figures with a complex biography, children of human and moral concerns. He picks up the anthropological frequency, the sacred value redressed in the contemporary imaginary. His sculptural parables seem like the secular children of the sacred scripture of our world, in which the heroes of a "classical" value in the sculptural style of the past are invested, to the point of revealing connections with the Greek and Roman statuary. The prayer over the salt makes reference to the flag of Japan and the symbolism of the lakes, the Zen spirit and martial arts. White and red stand out in space like a cut by Fontana, a radical sign that splits the atmosphere. Now look on the wall, that little red framework explains the narrative stage. Superman observes the shining door, creating a perfect meditative lyricism. The red looks like the oxygen of the universe. **GM**

Adrian Tranquilli was born in Melbourne in 1966. He lives and works in Rome.

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

#### Pag 416

THE FORM IS THE ESSENTIAL RELATIONSHIP WITH INDUSTRY FOR THE IMPLEMENTATION OF PROJECTS, AS HAPPENS IN THE FOOD INDUSTRY WHERE FORM AND TASTE MEET: FAST FOOD & FOOD STREET ACCENTUATE THEIR NECESSITY.

THREE RAVIOLI FOR THE WORK OF ULIAN: AN ALIMENTARY FORM WITH ITS POSSIBILITY TO ALSO REPLICATE ITSELF "BY HAND" AND THEREFORE TO UNDERLINE THAT SEARCH FOR THE ESTHETIC IMPERFECTION, POSSIBLE IN THE MOMENT OF MANUAL INTERVENTION ON

THE SERIALITY. THE INTERVENTION OF THE HAND OF THE ARTIST, THE REPETITION OF THE SAME CAN CREATE DIFFERENT FORMS, LIKE HOW THREE RAVIOLI EQUAL BUT DIFFERENT IN FORM FIND THE POSSIBILITY OF THAT IMPERFECTION SOUGHT BY ULIAN TO GIVE AIR TO A SERIAL PROCESS OF A NEW DESIGN. **APLP**

#### Pag 417 - Ravioli / with primo sale and lemon confit

250 g semolina flour

2 large whole eggs

1 egg yolk

salt to taste

500 g primo sale cheese

2 lemons

FOR THE PASTA.

Using the pastry board, add the eggs to the flour arranged in the classic "fountain" shape. Add the salt and knead the dough for at least 10 minutes, occasionally beating it on a work surface to make it more elastic. Let it rest in a damp cloth, then roll a little dough at a time out with a rolling pin while keeping the rest always well covered with a damp cloth. Let stand in the refrigerator for 1 hour by wrapping in plastic wrap. In the meantime, prepare the filling.

FOR THE FILLING.

Dice the primo sale. Slice the lemon zest, removing the white part. Parboil them three times (the first time for 2 minutes, then remove from water and freeze them. The second for 1 minute, then remove them and put them in ice. The third in boiling water with 1 teaspoon of sugar for 1 minute then leave them to cool in their own water).

Once cooled, remove from the water and set aside. Julienne the lemons.

Stretch out the dough to a diameter of 1 cm and stuff the ravioli with a cube of primo sale and the blanched and softened lemon. Now close the ravioli. For the sauce, a simple one made with butter and Parmigiano is recommended. Finish the dish with the lemon water you kept aside.

#### Pag 420

"Looking at the world with the innocence of a child is to design even better things for the adult world." Paolo Ulian summarizes it with dry levity, a philosophy of thought and objectual action. It reiterates today its poetic design: a sudden liberating line that speaks of scented lightness, of soft approaches to the world, of thought with outstretched wings.

It is an attitude that makes design the functional poetry of our daily lives, the rainbow of the city, the breath that moves the dust of thought. Observe the drawing, the objects seem to be put back together after the ideological explosion of the "Blow Up", ready for air travel in the ecological spirit of the new millennium. The conscious food culture belongs to this stationary flight, to a design that explores ethical values to shape thoughts, dividing one's time between the industrial space and the artistic geography. Because only the latter frees the artist from the serial process, placing him in the mechanics of prophetic intuition, of the aesthetic imperfection that precedes the "perfectly" industrial thought. **GM**

Paolo Ulian was born in Massa Carrara in 1961. He lives and works in Tuscany.

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

#### Pag 424

PATRICIA URQUIOLA IS LIBERATED IN THE KITCHEN. SHE BRINGS US TO A FUSION OF CUISINES, A FUSION OF WORLDS OF POSSIBLE INTERPRETATIONS.

THE RECIPE WILL BE THAT GAME, THAT SERIOUS SEARCH FOR IMAGINATIONS, USING CONTEMPORARY TOOLS FOR ANCIENT RECIPES TO BE TRANSFORMED, TO BE SERVED. **APLP**

#### Pag 425 - Spiced / chocolates

400 g dark chocolate  
6 eggs  
200 g of powdered sugar  
200 g ground almonds  
300 g plus a knot of butter  
4 tablespoons flour  
1 packet of baking powder  
2 tablespoons of cinnamon

#### FOR THE SAUCE

100 g unsweetened chocolate  
10 g cocoa powder  
100 g cream  
40 g sugar  
star anise  
10 g water  
120 g butter

Preheat the oven to 180° C (355° F), butter small molds and flour them. Melt the chocolate, the egg yolks, the sugar, the ground almonds, flour, baking powder and spices and mix together well.

Beat the egg whites until stiff and add them to the preparation.

Put the dough in the molds and bake for 20 minutes.

In a bowl, melt the unsweetened chocolate for the sauce, boil the cream with the star anise and the cocoa, combine the cream, chocolate, sugar, water and flour and mix well. Serve the chocolates with fresh fruit, such as currants, raspberries, strawberries, pears, and chocolate sauce.

#### Pag 428

As a big international designer who searches, from the outset, the emotional content of objects, Patricia Urquiola never limits the project to the pure form, convinced that design is a complex attitude, a process of synthesis between functional needs and sentimental journeys. Her contribution to the book, an unpublished work at the heart of the photographic design, is a surreal portrait that uses the technique of jacquard weaving. Behind the result there is, in fact, a long process between analog and digital, a sort of figurative rite that synthesizes virtual and real, physical and intangible, slow and fast. In the three conjoined positions, Urquiola reflects on personal plots with materials and techniques, emphasizing the necessary bond with their roots, the dynamics of gender, the social and cultural dimensions, the collective changes. The work is a manifesto of attitudes and intentions, calibrated with the iconographic logic of the Renaissance portrait.

It is presented in the book as a source of other possible inspirations, ironic enough, free to play with the image and its imaginary multiplication. **GM**

Patricia Urquiola was born in Oviedo in 1961. She lives and works in Milan.

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

#### Pag 432

A MEETING OF TWO CULTURES IS THE THEME OF DEPARTURE.

BECAUSE ALSO IN CHINA FOOD IS EXCHANGE, ENCOUNTER, WELCOME. WE ALL WILL EAT FROM THE SAME PLATE, TAKING FOOD WITH THE RIGHT HAND, COMPACTING IT TO MAKE MEATBALLS. THE MEATBALLS OF ITALIAN CULTURE MAKE THE DISH THE WORK OF THE ARTIST, THROUGH A PERSONAL STYLE OF DRESSING AND AESTHETIC TASTE: THE COLLECTION OF THESE ISSUES CONCERNS THE POSSIBLE COMBINATION OF TWO CULTURES.

THE MEATBALL IS THE REPRESENTATION OF THE ITALIAN COUNTRY HOUSE, CHINESE ART IS THE CHILD OF A RURAL CULTURE. REPETITION AND DIFFERENCE: THEY ENCLOSE THE THOUGHT OF THE ARTIST LIKE SPAGHETTI AND MEATBALLS WHICH ARE REPETITION BUT ALSO UNPREDICTABILITY. **APLP**

#### Pag 433 - Stewed / meatballs

600 g select ground beef  
2 whole eggs  
2 slices of bread  
with the crust removed  
(Possibly in oil)  
1 cup milk  
20 g Pecorino cheese  
20 g Parmigiano cheese  
1/2 bunch chopped parsley  
flour as needed  
1 untreated lemon

Soak the bread in the milk and incorporate the ground beef. Mix all ingredients and knead until they are completely blended.

Add salt and pepper. Form balls in the size you prefer. Flour them lightly and leave the excess flour, then bake at 180° C (355° F) for 10 minutes.

At this point, remove from the oven and roll in a greased pan, finish cooking by simmering with white wine. Grate the lemon zest and let it dry until it creates a smooth cream.

#### Pag 436

Chinese artists represent a privileged eye of classic values in Italy. Their respect for our history offers new visual masterpieces that outline the cultural area of the peninsula. Li Xiangyang is an artist who not only loves Italy but has also lived here for a long time in person, spending long periods on Italian soil. The result of his approach is in the pictorial dialogues between Italian elements and the style of an Eastern vision. To unite the investigative plans, the artist himself comes on stage, a sort of flying observer hovering over places like a Chagall spectator. He seems to say that the distances exist only in the eye of one who puts up barriers, that every eye is the measure of a possible dialogue, that the culture lives on crucial and possible crossings. The work explains it well: at the top a Mediterranean tone of colors, hills, fruit, salt mountains and horse sculptures (the work of Mimmi Paladino) are concentrated. At the bottom, with an optical reversal, there is a sign of oriental elegance, almost the root of a germinating tree. Distant moments that establish a commonality. **GM**

Li Xiangyang was born in Beijing in 1957. He lives and works in Beijing



# Ringraziamenti / acknowledgements

PALAZZO COLLICOLA ARTI VISIVE

MUSEO EMBLEMA

FONDAZIONE ECHAURREN SALARIS

GALLERIA MUCCIACCIA

GALLERIA ALESSANDRA BONOMO

2RC GALLERY

MARINA DESERTI

GALLERIA PACK

STUDIO STEFANIA MISCETTI

UNOSUNOVE ARTE CONTEMPORANEA

VALENTINA G. LEVY

FRANCESCO BONI



Anna Paola Lo Presti (Roma, 1964)  
architetto/foodmaker  
[www.ilmondodiangelina.it](http://www.ilmondodiangelina.it)



# O B I O

Progetto a cura di / Project curated by

**Anna Paola Lo Presti**

Testi / Texts

**Anna Paola Lo Presti & Gianluca Marziani**

Traduzioni / Translations

**StudioLingue2000**

Progetto grafico / Layout

**Giampiero Quaini, marimo brandlife designers**

Fotografie / Photographs

**Anna Paola Lo Presti & Cecil de Montparnasse**

Stile fotografico / Photographic style

**Anna Paola Lo Presti**

Ricette / Recipes

**Anna Paola Lo Presti**

Cuoca di cucina / Cooking chef

**Sara Scaramella**

Stampa / Printing

**Tap Grafiche**

Editore / Publisher

**Carlo Cambi Editore**

**[www.carlocambieditore.it](http://www.carlocambieditore.it)**

**ISBN: 978-88-6403-220-7**

Copyright © 2016

per le opere gli artisti / for the works their artists

per i testi gli autori / for the texts their authors

© Carla Accardi, by SIAE 2016

© Afro Basaldella, by SIAE 2016

© Alighiero Boetti, by SIAE 2016

Fondazione Palazzo Albizzini-Collezione Burri, Città di Castello © by SIAE 2016

© Calder Foundation, New York, by SIAE 2016

© Mat Collishaw, by SIAE 2016

© Ian Davenport, by SIAE 2016

© Pablo Echaurren, by SIAE 2016

© Sol LeWitt, by SIAE 2016

© Christiane Löhr, by SIAE 2016

© Fondazione Piero Manzoni, Milano, by SIAE 2016

© Alberto Savinio, by SIAE 2016

© Chiharu Shiota, by SIAE 2016

Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'editore. L'editore resta a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile identificare o rintracciare e si scusa per involontarie omissioni.

All rights reserved.

Reproduction and diffusion of this catalogue or any part of it by electronic storage, hardcopies, or any other means, are not allowed unless a written consent is obtained from publisher and copyright holders. The publisher is at the disposal of further copyright holders who have not been identified or reached and apologises for any unintentional inaccuracies.

Finito di stampare nel mese di giugno 2016 da

Printed in June 2016 by

Tap Grafiche - Italy



ISBN 978-88-6403-220-7



9 788864 032207

€ 80,00