



Verso Expo 2015

 SOCIETA' UMANITARIA



XIII Edizione Piatto Solidale d'Artista

4 maggio / 4 luglio 2013

Con il patrocinio di:



Provincia
di Milano



Milano
Comune
di Milano



In collaborazione con:



MilanoDepur
Società per Azioni



www.artedamangiare.it

info@artedamangiare.it

tel. +39 02.54122521

Arte da mangiare mangiare Arte

Associazione culturale
Via Daverio, 7 - 20122 Milano - tel. 02 54122521
info@artedamangiare.it - www.artedamangiare.it

Si ringrazia il Consiglio di Arte da mangiare mangiare Arte:

Presidente: Mario Bedussi

Consiglieri: Athos Collura, Stefania Dameri, Vincenzo De Vera, Alfredo Ferretti, Ornella Piluso
La segreteria organizzativa: Monica Scardecchia, Alessia Prina, Marina Martellato, Stefano Valera

Comunicazione & PR: Stefano Valera

La Società Umanitaria

Arte da mangiare mangiare Arte, con i Ristoranti aderenti al progetto della XIII Edizione di Piatto Solidale d'Artista, lavora anche per il sociale, riconoscendo un piccolo contributo su ogni piatto d'Artista venduto alla onlus Pane Quotidiano fondata nel 1898.

Piatto Solidale d'Artista 2013

Un laboratorio arte-cibo con due protagonisti: l'Artista e lo Chef

Sulla strada affollata che porta a Expo 2015, Arte da mangiare mangiare Arte persevera nella sua ricerca, impegnata a scoprire le relazioni intercorrenti tra Arte e Cibo. Quello che è stato finora, storicamente, un semplice incontro in apparenza occasionale, fra due mondi (Arte e Alimentazione) nelle sale dei locali coinvolti, sta diventando ora una vera e propria "ricerca di laboratorio" fra l'artista - depositario di propri originali codici creativi - e lo chef, impegnato in cucina a tradurli in termini di colori, aromi e sapori.

In questo modo gli ospiti dei ristoranti avranno la possibilità di percepire il "sapore" dell'arte: di un quadro o di una scultura, di un'installazione o di una performance, grazie a una sorta di "proiezione ortogonale" delle opere d'arte nel piatto solidale d'Artista ideato dallo chef: una testimonianza di ricerca seria e professionale, svolta ai massimi livelli di rigore e passione, a consacrare il trionfo del "made in Italy" in entrambi gli ambiti d'eccellenza, quello artistico e quello gastronomico.

Quest'anno un euro per ogni piatto solidale d'artista consumato presso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa verrà devoluto alla onlus Pane Quotidiano

La durata della manifestazione è stabilita dal 4 maggio al 4 luglio 2013

Così - dopo dodici anni di esperienze e sperimentazioni in vari locali cittadini - Arte da mangiare mangiare Arte si riconferma in un ruolo culturale d'avanguardia, in vista di Expo 2015, percorrendo con originalità e determinazione una strada nuova nella storia dei millenari rapporti tra Arte e Cibo.

Stefano Valera, Responsabile Piatto solidale d'Artista

Progetto di Ornella Piluso.

Tutti i format di Arte da mangiare mangiare Arte sono depositati presso l'ADI

Ravioli di zucca



Ristorante: La Torretta – S.S. dei Giovi, frazione Osteriette – Giovenzano, Vellezzo Bellini (PV)
Chef: Matteo Ferrario

Ravioli di zucca con crema di capra e polvere di liquirizia.

Fuoco di zucca



Artista: Silvia Abbiezzi

olio su tela
cm. 80x80
2001

Fiammeggiante dipinto realizzato con un'ottima tecnica pittorica, che suggerisce il movimento della zucca attraverso pennellate veloci e guizzanti. Esposto nel 2001 a Villa Porta Bozzolo, Casalzuigno (VA) nella collettiva *Zucche in carrozza* a cura del F.A.L, appartiene al periodo ritrattistico di vaga ispirazione "Vangoghiana" in cui l'Abbiezzi si confronta con soggetti figurativi, come volti e nature morte, isolati e ingigantiti sulla tela.

Incognita degli elementi



Ristorante: Caruso e Don Carlos – Grand Hotel et de Milan – Via Manzoni 29, Milano

Chef: Angelo Gangemi

Il Piatto abbinato all'opera di Alessandra Angelini nasce dalla volontà dello chef Angelo Gangemi di realizzare forme simili all'opera stessa, sfruttando elementi naturali con forme imprevedibili.

La composizione è realizzata con mousse allo yogurt e frutti di bosco e salsa di fragole posizionati all'interno di una sfera di zucchero.

Il tutto è stato appoggiato su sassi di carbone nero dolce.

Sogni Curvi Due



Artista: Alessandra Angelini

Materiali: metacrilato e vivak termoformati a mano, interventi a stampa pittorici su foglia oro, pietra. 2009

“Come si curva un sogno? Una sfera, elemento chiuso, che si dipana nello spazio grazie all'estrema duttilità del materiale, è un sogno curvo...la curvatura dei nostri desideri.”

Spiedino di Melanzane



Ristorante: L'Birichin – Via Monti, 16/A Torino
Chef: Nicola Batavia

L'abbinamento del piatto è stato fatto sulla funzione dei colori e dell'espressione dell'opera, colori intensi che ricordano l'autunno e l'inverno.

Ho utilizzato una verdura-base: la melanzana.

L'ho creata a spiedino dopo averla cotta sottovuoto ed abbinata poi con verdure e code di gamberi.

Ho dato alla verdura un sapore concentrato attraverso l'utilizzo di spezie.

Il piatto è stato presentato su una piastrella in abbinamento ai suoi colori.

Il piatto da me realizzato ricorda la terra e la nostra tradizione.

Pomo d'oro



Artista: Sebastiano Balbo

Fa parte di una serie intitolata *OPERE MORTE PER DAVVERO*: il soggetto, in questo caso il pomodoro, un pomodoro vero, è stato posato sulla tela già preparata e dimenticato (in buona sostanza lasciato seccare, marcire, ammuffire, ecc.). Mesi dopo, quando il tempo ha finito il suo lavoro, ho fissato e corretto esteticamente il risultato...: quasi una ricetta di cucina popolare.

In sintesi ho pensato che sarebbe stato interessante ispirarmi io allo Chef prima che avvenisse il contrario.

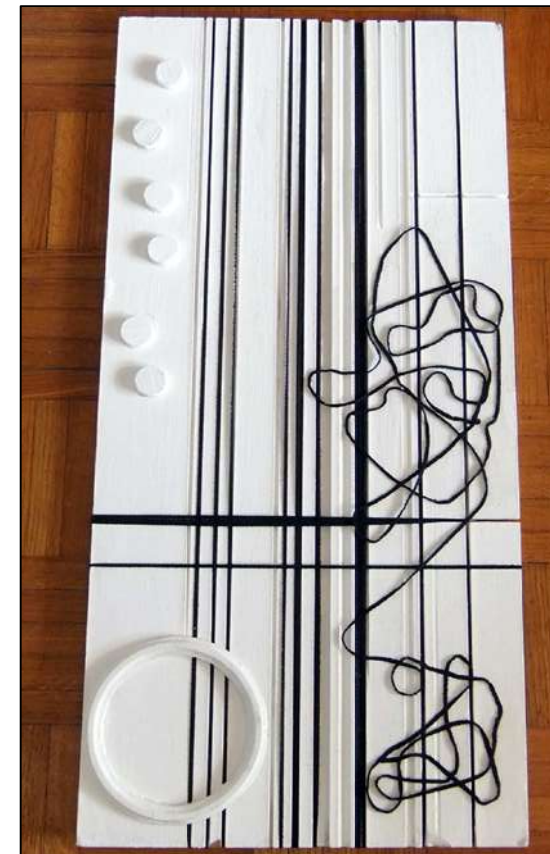
Merluzzo nero



Ristorante: Buongusto – Via Caminadella, 2 – Milano
Chef: Marco Ambrosino

Merluzzo nero cotto in olio a 70°
maionese al nero di seppia
rapa bianca al rosso
olio al cetriolo bruciato

Inchiostro di mare



Artista: Clara Bartolini

Quello che ho voluto esprimere è un effetto segnico, essenziale e contraddittorio come il mare con le sue onde, perché è il pesce il protagonista di quest'opera. Onde rilievi e contrasti. Il bianco del piatto il nero di seppia. E della seppia sono i ghirigori nel mare, un filo che si dipana e si avvolge, scrive come la seppia col suo inchiostro un discorso sommerso misterioso e magico. Questo mi ha ispirato il piatto dello chef Marco Ambrosino

Guanciaie di Vitello in crosta



Ristorante: Ristorante Fracia – Località Fracia, Via Nazionale, 15/B Toglio (SO)
Chef: Luca Cantoni

“Guanciaie di vitello in crosta” è il piatto che lo chef Luca Cantoni ha abbinato all'opera di Donatella Baruzzi. Si tratta di guanciaie di vitello cucinato in crosta di erbe e crema di patate con una cialda di mais infalzata nella carne proprio come una lancia da guerriero. Il piatto ha il sapore genuinità delle materie prime valtellinesi, per un'esperienza di gusto “al di sopra di ogni sospetto”.

Il guardiano della vigna



Artista: Donatella Baruzzi

L'opera di Donatella Baruzzi consiste in uno dei suoi “totem”: *Il guardiano della vigna*. Non si tratta di una scelta casuale: oggi abbiamo bisogno tutti di proteggere il nostro “raccolto” dai ladri, come nell'800. Ci sono in giro troppe facce poco raccomandabili, persone che indossando divise ufficiali mettono le mani nelle nostre tasche, per sottrarci quanto abbiamo prodotto con tanta fatica. Affidiamoci allora all'onestà del *guardiano* d'altri tempi e chiediamogli di colpire con la sua lancia i disonesti e gli arraffoni che popolano le nostre “vigne”.

Spaghetti alla chitarra



Ristorante: Prima Donna Restaurant - Hotel MilanoScala, via dell'Orso 7 - 20121 Milano
Chef: Davide Cimmino

ingredienti:

spaghetti chitarra, pomodorini pachino, aglio, olio d'oliva Nocellara del Belice, pistacchi di Bronte, mandorle d'Avola, bottarga di muggine intera o grattugiata

procedimento:

Soffriggere olio, aglio, pomodorini. Grattugiare un pò di bottarga per insaporire la salsa.

Aggiungere i pistacchi e le mandorle, tritate in precedenza molto grossolanamente.

Servire, se possibile, in un piatto di terracotta con una grattugiata di bottarga.

Per comporre il piatto c'è voluto veramente poco; io e Giosi ci siamo trovati subito, stesse idee che hanno permesso di creare il quadro in un batter d'occhio, colori, sfondo, elementi e luci venivano spennellati sulla tela nello stesso momento in cui la pasta e salsa si cucinavano.

La contaminazione siciliana deriva dall'influenza di mia suocera, siciliana DOC, da cui prendo spunto ogni volta che posso. Diciamo pure che la materia prima fa il 70 % del piatto ma l'accostamento dei componenti è frutto dell'esperienza che ho immagazzinato negli anni. Questa collaborazione non solo ha accresciuto il mio bagaglio culturale ma ha anche dato la possibilità di accostare due mondi, l'arte pittorica e culinaria, apparentemente lontani ma realmente così vicini.

Spaghetti alla chitarra



Artista: Giosi Beretta

olio su tela 80x120cm

Il genere surreale entra in tavola. Una composizione di strumenti musicali adagiati su un piano verticale, dove appare anche una pendola a regolare la cottura con i suoi minuti precisi. Una chitarra rossa con fili bianchi rappresenta la sintesi tra pasta e pomodori.

Risotto à l'ail



Ristorante: Casa Fontana-23 Risotti – Piazza Carbonari, 5 Milano
Chef: Roberto Fontana

“Risotto à l'ail?” dice stupito il compito signore francese che sta commentando con Andrea, l'ineffabile e professionale uomo di sala della Trattoria Casa Fontana, il menu dei 23 Risotti.

La concomitante fiera richiama a Milano ospiti da tutta Europa, e non solo, e quindi non è un'eccezione avere seduto ad un tavolo anche questo interessante signore francese.

Ma l'esclamazione di Monsieur Jacques (lo chiameremo così) ha attirato l'attenzione del tavolo vicino, dove il signor Roberto Fontana, benemerito titolare del famoso locale, sta discorrendo davanti a due calici di buon vino rosso con l'amico pittore Massimo Bini.

“Risotto à l'ail? Parbleu !” e le labbra incarnate in un sottile compiacimento, vicino quasi ad un sorriso, danno colore ad un viso fino ad un attimo prima un po' spento.

Monsieur Jacques



Artista: Massimo Bini

In genere si parla di intenso scambio di sguardi quando si commenta un fugace incontro tra innamorati, ma in questo caso l'intenso scambio di sguardi riguarda i due amici Roberto e Massimo dopo che hanno osservato l'estasi del vicino di tavolo...

Il risotto all'aglio (“ottimo, ma poco capito” recita il menu) viene servito al sempre più compiaciuto Monsieur Jacques e ventiquattro ore dopo il pittore Massimo Bini rivarca la soglia dei “23 Risotti” con un dipinto sotto braccio: ritrae un signore di età non ben definita, che indossa un abito di taglia non aggiornata, ora un po' troppo larga, con un viso espressivo, reduce - così noi sappiamo - da una inenarrabile esperienza di squisita cucina: un incontro sublime con il Risotto all'Aglio di Casa Fontana.

Bon appetit, mon ami!

Massimo Bini e Roberto Fontana

Tagliata di manzo al coltello



Ristorante: Exe Restaurant – Atahotels Executive – via Don Luigi Sturzo, 45 - 20154 Milano
Chef: Giancarlo Negretti

Tagliata di manzo al coltello con pomodorini e griglia cristallizzata di aceto balsamico ispirato a "Anima Trafitta" di Elisabetta Bosisio.

La tagliata di Manzo al coltello è condita con solo olio extravergine d'oliva, pepe nero e sale.

A contorno: fettine di bufala cosparsa di olive taggiasche; cipolla rossa di Tropea e cetrioli tritati, salsa alla senape con chicchi di pepe rosa, disposti artisticamente nel piatto.

Sul piatto una _z griglia_z cristallizzata di aceto balsamico.

Anima Trafitta



Artista: Elisabetta Bosisio

tecnica mista su tela di iuta
cm 100x100

Anima trafitta, nel filone dell'ormai consolidata tradizione "astratta" italiana, esprime - grazie al suo acceso cromatismo e alla raffinatezza "povera" dei materiali utilizzati - l'originalità creativa istintuale dell'Artista, al di fuori di ogni schema. Lo Chef dell'Exe Giancarlo Negretti, non a caso, ha individuato nella scelta della carne "cruda" tagliata al coltello, quale ingrediente principale del "Piatto", il senso profondo di uno strazio primitivo e lacerante dell'anima, che solo un geometrico tentativo di presentazione nel piatto può riuscire a "controllare" razionalmente, almeno in parte, riscattandolo sulla tela.

Carni secondo tradizione



Ristorante: Trattoria La Gallina Golosa – via Roma, 76 Gaggiano (MI)
Chef: Marion Ciceri

Il Piatto d'Artista è stato realizzato in collaborazione con lo Chef Mario Ciceri del ristorante La Gallina Golosa di Gaggiano.

Il piatto è composto dall'elaborazione di carni preparate secondo un antica tradizione lombarda come è il filone di ricerca gastronomica del locale.



Artista: Marcello Bruognolo

Allo chef Mario Ciceri è piaciuta una mia opera eseguita con i colori - terra: un quadro astratto che rappresenta tempo e spazio, ritmi diversi e contrasto di proporzioni.

Ho quindi realizzato dei piatti ceramcati dipinti che ispirandosi al quadro suddetto fungono d'appoggio al cibo sia cromaticamente che creando una profondità tridimensionale.

Abbraccio-Ying&Yang



Ristorante: El Brellin – Vicolo dei lavandai, 14 Milano
Chef: Alessandro Rimoldi

Lo Chef Alessandro Rimoldi ha ideato per il Piatto solidale d'Artista di quest'anno un piatto unico chiamato *Abbraccio-Ying&Yang*: si tratta di una *bisque* di gamberi con fregola sarda, abbinata a una seppia cotta nel suo nero, ricoperta di ganchetti al vapore.

Il piatto è scaturito in stretta relazione alla ricerca artistica propria di Giovanni Canu, in stretta collaborazione quindi tra arte e alimentazione.

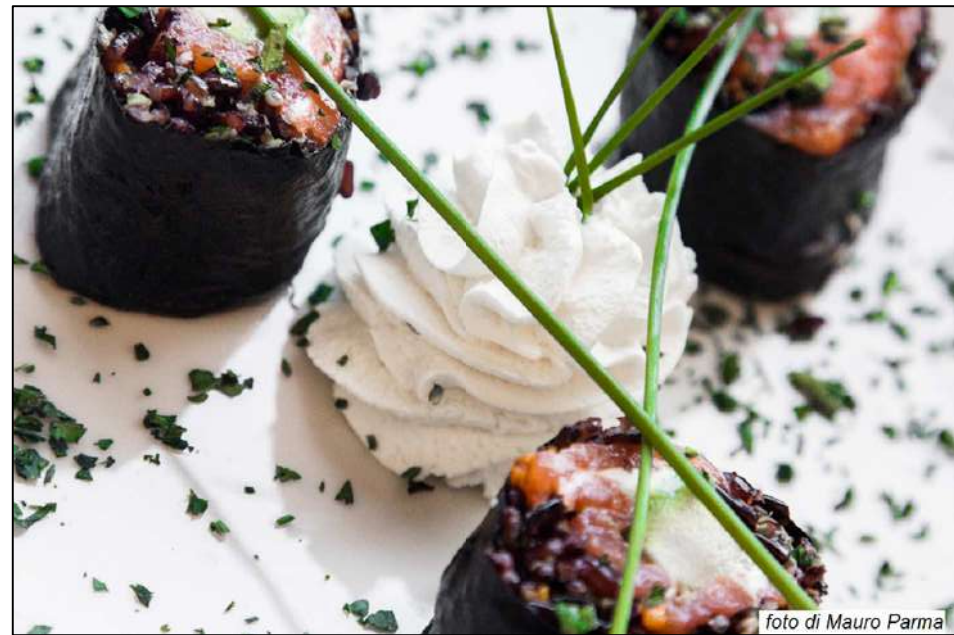


Artista: Giovanni Canu

All'interno del Ristorante Giovanni Canu ha realizzato una piccola mostra di nove opere:

- Elementi cosmici:** 5 scatole piccole cm 30x30, acrilici, rame argilla espansa su tela
- Percorso spaziale:** pannello trittico, acrilico, rame, lana, argilla espansa su tela
- Percorso spaziale:** pannello trittico, acrilico e argilla espansa su tela, cm 40x120
- Vortice ying e yang in rosso:** acrilico, argilla espansa su tela, cm 100x100
- Vortice ying e yang in nero:** cm 100x100, acrilico, argilla espansa, cm 100x100
- Elemento cosmico:** cm 50x50, ceramica, rame e filo di seta
- Elemento "Sorgente":** cm 50x50, argilla espansa su tela
- Trio Elementi cosmici:** ceramica colorata
- Elementi cosmici:** ceramica colorata

Rocchetti di Venere



Ristorante: La Terrazza di Via Palestro - Via Palestro, 2 Milano
Chef: Siro Della Morte

Come rocchetti sui quali in maniera perfetta il *phi-lo* si avvolge, così l'anima cilindrica dal sapore fresco e delicato si circonda accuratamente del riso della Dea dell'amore.

Un profumo naturale con un aroma fra il legno di sandalo e il pane appena sfornato ci ricorda l'Oriente.

La pupilla della dea



Artista: Silvia Capiluppi

Ciglia come preghiere al vento per svelare la pupilla della Dea.
Una porta che si illumina su altre dimensioni.
Come serratura: una phi ricamata.

Ricordi chi sono?
Vivo sospesa tra i mondi nella sfera dei colori rarefatti.
Questo è il mio regno, questa la mia dimora.
Nell'unione di acqua e luce mostro la magia a coloro, che cercano Fuori ciò che da sempre è Dentro.

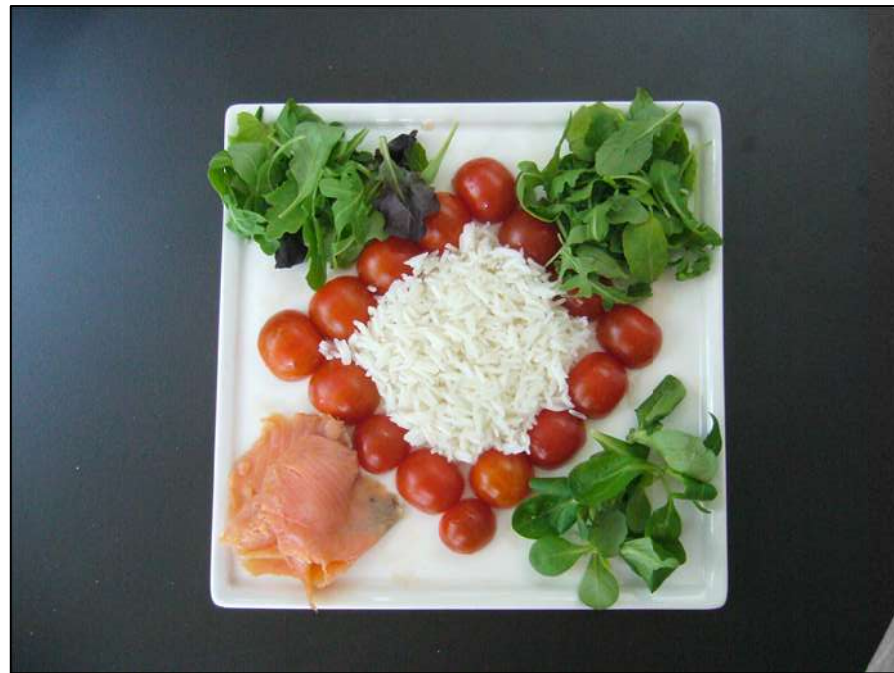
La Pentola d'oro; la pupilla al centro di Iside.

Indalo, la Portatrice dell'Arcobaleno.

La Madre, la Sorella, la Sposa.
La Fata, la Regina.
La Dea.

Silvia Capiluppi

Piatto fresco



Ristorante: Green Restaurant - Starhotels E.Ch.O. - Viale Andrea Doria, 4 - 20124 Milano
Chef: Alessandro De Matteis

La forma centrale del piatto trova un riferimento preciso nella forma del quadrato, un piatto fresco ma nello stesso tempo completo, con tutte le caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. Gli ingredienti sono: riso, salmone, songino, rucola, insalata verde, pomodorini.
Il tutto è stato disposto in modo da esaltarne i colori che rispecchiano il contrasto tra caldo e freddo presente nel quadro.

Diaframma



Artista: Carmine Caputo di Roccanova

acrilico e foglia d'oro su tela
60x60 cm
2013

L'opera presenta un quadrato al centro, la cui forma viene resa meno percepibile dall'inserimento di una forma triangolare composta da strisce colorate con differenti tonalità di rosso e giallo. Dalla parte opposta vi è una sequenza di strisce blu e verdi, colori freddi che si contrappongono a quelli caldi. Intorno vi sono differenti tonalità di grigio che rappresentano l'equilibrio. In alto a sinistra un elemento modulare con la foglia d'oro.

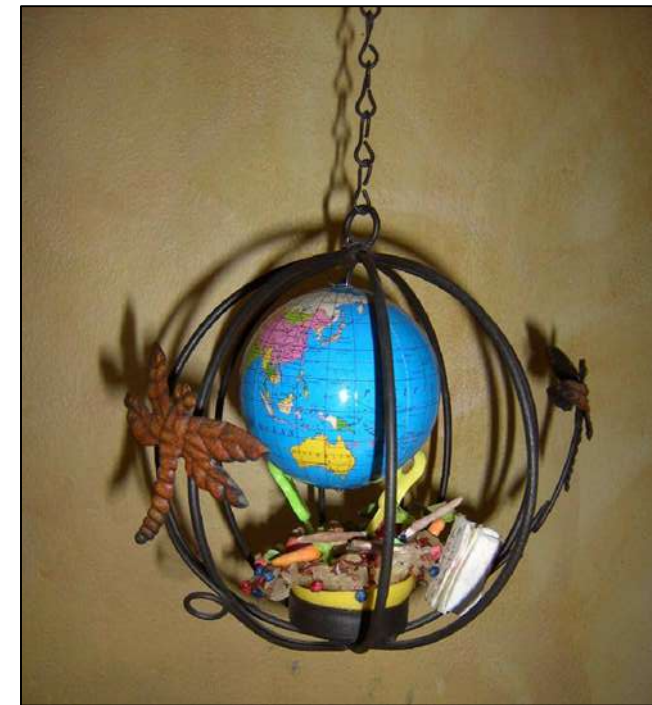
Riso Carnaroli del basso Pavese allo zafferano e i suoi pistilli, con turbante di verdure all'agro



Ristorante: Expo Restaurant - Domina Inn Milano Fiera Via Don Orione 18
- 20026 Novate Milanese (MI)
Chef: Matteo Nulli

L'idea del risotto alla milanese nasce per due motivi: il primo perché l'opera dell'Artista ha come titolo *Sfamiamo il mondo* ed ha chiari riferimenti al riso e alle verdure che sono alimenti poveri e fondamentali per la nostra nutrizione e il secondo perché essendo noi una società che cerca di utilizzare i prodotti a km 0, tutti i prodotti sono stati acquistati da aziende lombarde.

Sfamiamo il mondo



Artista: Daniela Dente

Le libellule come anche gli uccelli nell'arte simboleggiano la rinascita: il globo terrestre all'interno di questa gabbia rinasce dopo essere stato nutrito. Alla base è posto del riso (alimento che si trova in comune nei vari Continenti) di diverse qualità (naturale), poi ci sono elementi plastici che richiamano a diversi vegetali (zucchine, ecc.). Tra gli elementi di nutrimento ho inserito anche una tavolozza di colori, un pennello e un libretto: questi servono a rappresentare la cultura, anch'essa nutrimento essenziale per l'evoluzione e per il progresso dell'umanità.

Madre Terra



Ristorante: Joia – Via Panfilo Castaldi, 18 Milano
Chef: Pietro Leemann

Soffice torta di carote, con le verdure più adatte e naturalmente dolci, in sorbetto e in mousse, crema inglese di semi di zucca.

Madre Terra



Artista: Annamaria Di Ciommo

Il corpo della Dea Madre volutamente esagerato in qualche parte, esprime differenti manifestazioni dell'intima Forza Divina. Nella DEA MADRE maltese è il bacino a essere messo in risalto: DEA DELLA VITA.

La stilizzazione esprime la sacralità dell'opera. Le statuette del primo neolitico con le natiche a forma d'uovo forse illustrano la dimensione per la quale un essere umano diventa due: la gravidanza.

La celebrazione del parto ha un profondo significato. La vita umana incomincia nel Regno Acqueo di utero di donna, così per analogia la dea era la sorgente di tutta la vita: umana, vegetale e animale.

Essa regna su tutte le fonti d'acqua: laghi, fiumi, sorgenti, pozzi e nuvole di pioggia.

Anche in epoca storica pozzi, fonti, specchi d'acqua sono considerati luoghi sacri di guarigione, abitati da divinità femminili.

Branzino salmonato in tempura con arcobaleno di colori



Ristorante: Ristorante La Corte – Franciacorta – Via S. Pancrazio, 41/49 –
Palazzolo sull'Oglio (BS)
Chef: Aldo Chiari

Dal punto di vista visivo, il piatto vuole ricalcare la visione dell'opera dell'Artista Paolo Facchinetti con i colori che si intersecano in un modo vivace e naturale ma, allo stesso tempo, pungente e aggressivo.

Dal punto di vista delle sue diverse coesistenze e temperature, invece, il piatto vuole abbracciare la visione dell'opera anche in chiave gastronomica.



Artista: Paolo Facchinetti

La pittura è la mia solitudine, ma soprattutto la mia salvezza, la mia libertà....”

Paolo Facchinetti

“Il segno distintivo sta tutto in queste lievi cromie sfumate, che si proiettano quasi casualmente sulla superficie dell'opera.

Alla base c'è il tempo e le tracce di *colore - non colore* che esso lascia. Imbrigliati sulla superficie bidimensionale i gesti di Paolo Facchinetti tracciano campiture più o meno omogenee alla quali si sovrappongono frangenti. Attimi, pulviscoli, presenze di tempo messo a fuoco e cristallizzato in un contorno ben definito che risalta sul fondo gestuale e il più delle volte monocromatico [...].”

Anna Facchinetti

Spaghetto artigianale al nero di seppia



Ristorante: Savoy – StarHotels Savoia Excelsior – Riva del Mandracchio, 4 Trieste
Chef: Andrea Stoppari

Spaghetto artigianale al nero di seppia con pane croccante di Duino ai due peperoni.

Tutto quello che resta nel buio della stanza



Artista: Simona Fedele

-Small Size- Serie
tecnica mista su tavola
Trittico: 25 x 25 ciascuno
2012

“Per questa serie di piccoli dipinti l'idea di partenza è nata da un vecchio negozio di LP dove i dischi si vendevano tutti accostati, tenuti in piedi in scaffali, di modo da avere la possibilità di “sfogliarli”.
Ho ripreso questa idea per la mia opera: volevo che questa serie avesse tutta lo stesso formato, infilata in scatole e possibile da sfogliare/guardare proprio alla maniera dei vecchi LP. Inoltre la serie è unica nel suo genere per quanto riguarda la mia pittura perché io solitamente appunto dipingo (nasco e lavoro come ritrattista), mentre qui, grazie al ritrovamento in una vecchia soffitta di foto e documenti antichi che percorrevano la storia di generazioni di una famiglia, ho potuto lavorare su questo materiale creandone una vasta serie. In definitiva sono tecniche miste su legno: colore ad olio, stucco, fiamma ossidrica, carbone in polvere e chi più ne ha più ne metta!”

Spaghetti primavera



Ristorante: Antica Trattoria Monluè – Via Monluè 75, Milano
Chef: Emilia Lomazzo

INGREDIENTI

Spaghetti integrali (fonte di fibre naturali) - Porro - Verdure di stagione (carciofi, piselli, fave, asparagi, ecc..) - Germogli e aromi - Olio extra vergine d'oliva - Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocere la pasta (n.b. Lasciare indietro di 3 min. Per terminare la cottura in padella)

Soffriggere il porro

Aggiungere le verdure di stagione

Scolare lo spaghetti e mantecarlo con le verdure

Impiattare e decorare il piatto con i germogli e aromi vari

Omaggio ad Arcimboldo



Artista: Alessandra Finzi

2011

cm 76x76, opera digitale su alluminio.

Elementi: acqua, terra, aria e fuoco.

Gli elementi che costituiscono l'opera: fondo terra umida; cristalli, trasmettitori d'energia e delineano il volto, mentre quelli neri di tormalina formano le pupille degli occhi, specchio dell'anima; corallo (terzo occhio) e cipolle di Tropea, ravvivate dalla terra bagnata; il fuoco del sole con semi di zucca; i capelli sono fiori e le sopracciglia cortecce di palma.

Dalla preparazione alla realizzazione. I colori e gli elementi della terra e dell'energia, presenti nel lavoro di Alessandra Finzi *Omaggio ad Arcimboldo*, vengono tradotti ed esaltati dal piatto preparato, sia nella scelta dei componenti che nell'impatto estetico.

Pesca Melba in nhow style



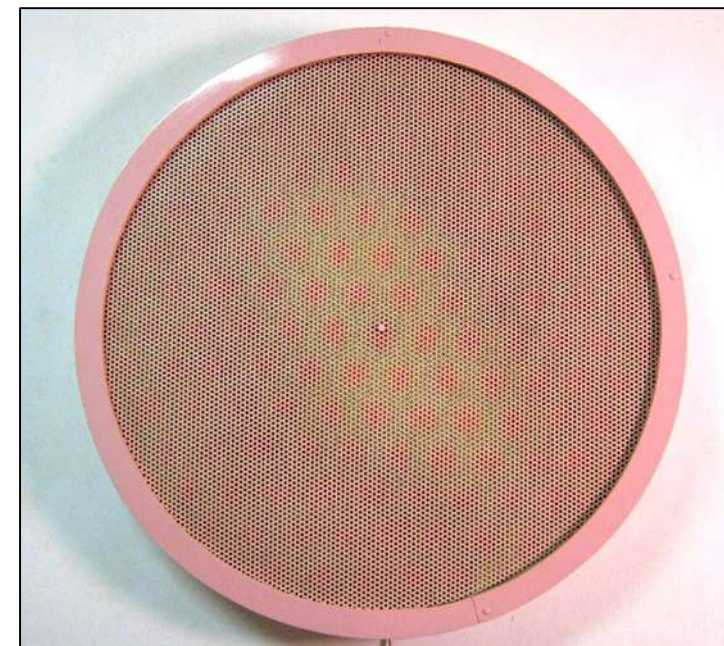
Ristorante: Ristorante nhow – nhow Hotel – Via Tortona, 35 Milano
Chef: Luca Molteni

Lo chef Luca Molteni condivide con l'artista Claudio Greco il desiderio di voler far provare esperienze percettive e sensoriali inaspettate.

Con un gioco di colori e consistenze si attraversano sensazioni differenti e si svelano i livelli di una Pesca Melba che sorprende man mano che in bocca si sciolgono percezioni nuove.

La pesca, marinata in uno sciroppo di spezie indiane, incontra il gelato alla vaniglia, una soffice spuma al mascarpone, purea di lamponi, lamponi disidratati, croccante alle mandorle e fiori eduli. Gli ingredienti della celebre ricetta, destrutturati sul piatto, si incontrano in bocca secondo combinazioni tutte da provare.

Psycho Pink Circle



Artista: Claudio Greco

Nutro notevole interesse nell'utilizzo dei vari materiali, tradizionali, di riciclo e di uso comune e con particolare considerazione per l'elemento ferro, con cui ho familiarizzato diversi anni come fabbro. Penso all'artista come un alchemico che non fa nulla di che se non mescolare ed assemblare gli elementi già esistenti intorno a sè, dargli nuova vita ed un nuovo senso artistico, cercando di preservare l'arte che già si trova in essi. Ritengo sia molto importante l'uso di colori, di luci colorate in alcune opere, o anche la valorizzazione dei colori dei materiali stessi o le scale cromatiche di alcune serie di oggetti. Un'importante riflessione nel mio lavoro è sulla diversità e uguaglianza di alcuni oggetti che valorizzano e celebrano il senso artistico della natura di questi, facendo riflettere su come davvero l'arte sia già intorno a noi e come stia all'artista scovare queste realtà nascoste e trasformarle in prodotto artistico.

Dominante



Ristorante: Antico Albergo Limite – Via Dante, 18 Limite di Pioltello (MI)
Chef: Giuseppe Bianchi

Lo Chef Bianchi ha deciso di abbinare all'opera di Isa Locatelli, *Dominante*, un vero e proprio menù, servito su un grande piatto da portata sul quale sono state disposte le pietanze contenute in piatti più piccoli.

I piatti da lui cucinati sono:

- antipasto: insalata di mare tiepida con zucchine
- primo piatto: tagliolini con gamberi, zucchine e fiori di zucca
- secondo piatto: tagliata di salmone selvaggio su letto di rucola
- dolce: tiramisù alle fragole

Dominante



Artista: Isa Locatelli

Nel ristorante Antico Albergo lo Chef Giuseppe Bianchi e l'Artista Isa Locatelli con grande abilità e fantasia hanno creato *DOMINANTE*.

Figure che dialogano tra loro, alludendo un legame intimo, delicato... e una danza in sordina, sorregge il ritmo della composizione.

Lirismo e musicalità nella forma e nell'armonia.

Due opere da assaporare, perché l'arte si gusta anche attraverso il sapore.

Sorbetto di sedano su infusione di mango arance e zenzero



Ristorante: Unico – Grattacielo WJC 20° piano – Viale Achille Papa, 30 Milano
Chef: Fabio Baldassarre

Per il sorbetto: 600ml di succo di sedano (centrifugato) , 180gr di miele, stabilizzante (regolarsi con le dosi indicate sul prodotto); Per l'infusione: 1 mango, 2 arance, mezza radice di zenzero, qualche cucchiaino di sciroppo di zucchero; Per la gelatina: 1 dl di traminer aromatico, 60ml di acqua, 2 cucchiaini di miele millefiori, 4 gr di colla di pesce; Per lo zucchero filato: zucchero semolato

Spremere le arance e aggiungere al loro succo lo zenzero tagliato a fettine e una parte della polpa di mango, frullata. Lasciare marinare per almeno 1 o 2 ore. Per il sorbetto: aggiungere al succo di sedano un po' di sciroppo di zucchero e, se si prepara con la macchina del gelato, l'addensante.

Per la gelatina: ridurre, fino alla metà del volume, un decilitro di traminer aromatico poi aggiungere un cucchiaino o due di miele millefiori e un paio di fogli di colla di pesce. Riscaldare il miele con l'acqua in un tegame e sciogliervi i fogli di gelatina precedentemente ammorbiditi in acqua fredda. Togliere dal fuoco, aggiungere il Traminer e versare in una teglia da riporre in frigorifero per far rapprendere la gelatina. A parte preparare un po' di zucchero filato, con l'apposita macchina. Fare una dadolata di mango. Impiattare: sistemare in un piatto fondo la dadolata di mango insieme alla gelatina di traminer, tagliata a cubettini. Sopra, con attenzione, appoggiare la pallina di sorbetto e terminare con una "nuvola" di zucchero filato.

Ti so libera e leggera



Artista: Gianni Ettore Andrea Marussi

Ti so libera e leggera
trait d'union
tra la terra e il cielo
A te la mia anima
si rivolge

“La pittura o poesia, intese come modelli tradizionali di espressione, logorati dall'impatto con le nuove tecnologie che modificano radicalmente il modo di comunicare, ritrovano nella scrittura come segno, quasi un elemento unificante e catartico, pur assumendo valenze autonome. Viene suggerito quasi un alfabeto mentale che, prescindendo dall'aspetto estetico-pittorico, ingloba la più estesa gamma di simboli e matrici, senza mai escludere l'uso della materia e rivendicando pur sempre l'indirizzo creativo, espresso nella poetica del segno.”

Ravioli lunghi con "U Tuccu"



Ristorante: Ristorante Palazzo Salsole – Piazza Concezione, 1 Sassello (SV)
Chef: Daria Ferrando

È il ricordo della festa, delle ricorrenze quello che torna alla mente quando penso ai ravioli; quelli classici, tipici delle nostre zone, al confine tra Liguria e Piemonte, con il ripieno di verdure e carne che coinvolgeva l'intera famiglia nella preparazione. La ricetta dei ravioli lunghi che propongo in abbinamento alle opere del Maestro Matsujama è invece particolare, meno conosciuta e più legata alle tradizioni della cucina genovese.

Gli ingredienti sono gli stessi: farina, uova, verdure e carne ma la lavorazione prevede di assemblare quanto necessario con la pasta che diventa sfumata dei colori delle verdure, delle uova, della farina, di ogni componente come gli acquarelli in un quadro.

Una ricetta della tradizione più antica e della necessità, quando anche una modesta quantità di materia prima e di impasto non andava dispersa e sprecata ma riassembleta e lavorata, idealmente quasi all'infinito perché la materia non si esaurisce, anche se ormai non più percettibile ai sensi.

Shin-On: Suoni



Artista: Shuhei Matsuyama

“Sin dall'inizio, quando ho dovuto spiegare il significato di Shin-On, ho sempre detto che è una sorta di grido del cuore, un'espressione in sintonia con il sé”.

I suoi quadri piccoli circolari si ispirano alle teorie di Kandinsky, ma rivelano anche un profondo collegamento con le modalità espressive della cultura orientale. Partendo da un'intuizione filosofica, Matsuyama dipinge lo *Shin-on*, ovvero il suono delle cose, quella musica che le origina e le esprime.

Tutto secondo l'artista giapponese è Shin-on, suono: la sua pittura è la materializzazione visibile di quest'idea. L'eco dei suoi quadri rimanda a una sonorità interiore e individuale.

Nel suo progetto chiunque possieda un suo Shin-on fa parte di un network virtuale, che collega per sempre chi lo detiene all'interno di un cerchio ideale sulla superficie della Terra

Riso in movimento



Ristorante: Ristornate Charlie 1983 – via Pisano Dossi, 28/30 Albairate (MI)
Chef e proprietari: Daniele Picelli e Marika Prina

Un classico risotto alla parmigiana, mantecato con una spadellata di cubi di seppia e le sue uova. Abbiamo riempito un bicchiere a forma cilindrica con il risotto, su un piatto rettangolare bianco senza bordi nella parte sinistra abbiamo messo un cucchiaino da caffè contenente una salsa creata con salsa di pomodoro fresco e nero di seppia, successivamente frullata, poi passata al colino cinese. Quindi abbiamo girato sottosopra il bicchiere al centro del piatto ed effettuato un "movimento" da sinistra verso destra come a tagliare la tela.



Artista: Pierlugi Meda

L'opera, scelta insieme agli Chef Lele e Marika del ristorante Charlie 1983, fa parte di una serie di lavori realizzati in collaborazione con la ditta Tecnoplast di Magenta. Dipinta con colori acrilici e cere, pressata a caldo in strati di plastica particolare che ne accentua i colori e li rende più brillanti. In questo lavoro la mia attenzione è rivolta al controllo della composizione e al segno: il tutto deve portare ad un effetto dinamico della forma e del colore che ha ispirato gli Chef nella creazione del piatto.

Tagliolini neri con calamaretti e fiori di zucca



Ristorante: Nabucco Restaurant – Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Chef: Asso

Si presenta come un fiore giallo d'estate ed ha il profumo della terra e del mare: pasta di grano, calamaretti di mare, pomodorini rossi e il fiore della zucca!

Curcuma



Artista: Orisol

É legata alla terra e al mare. Le spezie raccolte dalla terra mi danno i colori, le pietre raccolte dalle pendici del vulcano il calore, la sabbia raccolta sulla riva la profondità del mare.

Tataki di ricciola



Ristorante: Erba Brusca – Alzaia Naviglio Pavese, 286 – Milano
Chef: Alice Delcourt

Tataki di ricciola con quartirolo e panzanella di frutta, verdura ed erbe. Un piatto pieno di diversi gusti, colori e profumi.

Con abbinamenti forse insoliti e spero piacevoli, volevo rispecchiare la diversità e originalità del quadro dell'Artista Chiara Passigli.

Un mondo perfetto "sotto vetro"



Artista: Chiara Passigli

Per appropriarsi della realtà gli esseri umani danno un nome alle cose.

Così è stato fin dall'antichità. A Chiara Passigli non basta, per prenderne possesso.

Lei preferisce costruire "scatole": piccole o grandi che siano, da appendere o posare sul tavolo, trasparenti. Dentro ci mette quello che serve a farle "capire" meglio ciò che osserva: uccellini sui rami di un bosco di carta oppure, come in questo caso, pagine di un vecchio testo di gastronomia, con elenchi di materie prime e frammenti di piatti colorati. Così tutto è più chiaro. Il suo linguaggio "base" l'aiuta a incontrare la Chef Alice Delcourt, impegnata ogni giorno ai fornelli dell'Erba Brusca nella scoperta di antiche ricette e nella trasformazione di materie prime, cuocendo sul fuoco o bollendo nell'acqua.

Ma il mondo perfetto non è oltre la porta del locale: è dentro, nel piatto e nella sua opera, appesa all'ingresso.

Carré d'agnello in sua salsa gratinato con mosaico di verdura



Ristorante: Osteria di Brera – Via Fiori Chiari, 8 Milano
Chef: Vincenzo Nappi

É un carré insaporito con aromi in padella e passato al forno con *panure* verde. Con i ritagli si fa un sugo d'agnello.
Il mosaico è un intreccio di verdura.

Eternità



Artista: Daniela Rancati

Rame metacrilato
55x31x58 cm
1997

La spirale è un motivo semplice, è il tipo di linea senza fine che collega incessantemente le due estremità del divenire. Rappresenta i ritmi ripetuti della vita, il carattere dell'evoluzione.

“Quando la parte non racchiudibile in spazio-tempo del mio essere/pensiero prende vita per mezzo della materia, ho a quel punto assolto il mio essere dinamico del fare scultura. Compiere quell'atto creativo che mi permette di costruire un ponte tra pensiero, spirito, materia.”

Riso Jambalaya di donna



Bruscherteria Grill&BBQ Restaurant – Starhotels Ritz Milano – Via Spallanzani, 40
(angolo Via Broggi)
Chef: Luigi Di Donna

Ispirandosi alla multietnicità dei volti delle opere di Silvia Rastelli, lo chef Luigi Di Donna ha reinventato un famoso piatto creolo, un mix tra cultura americana, spagnola e francese, il Jambalaya.

“Il piatto è intitolato Riso Jambalaya Di Donna, un po' per il nome dello Chef (Luigi Di Donna), un po' perchè si rivolge ad un pubblico femminile, dal quale il piatto ha avuto ispirazione incontrando la pittrice Silvia Rastelli con le sue splendide creazioni intitolate Frammenti di donna.

E' un riso dal gusto orientale, che mette insieme l'eleganza delle spezie ed i gusti raffinati dei gamberi, delle verdure ma anche i gusti forti della carne. Un piatto pensato per le donne ma adatto anche ai più esigenti palati.”



Artista: Silvia Rastelli

Silvia Rastelli interpreta i visi delle persone come se fossero aree geografiche emerse dal mare magnum dell'inconscio e trasformate in volti umani simili a profili di nazioni, luoghi contenitori di culture e stili di vita differenti. Esposti a letture incrociate, determinate dal reciproco confrontarsi, le fisionomie disegnate con la grafite sulle superfici in legno, dialogano tra di loro, enunciando differenze e analogie, dichiarandosi nel ruolo di presenze attive per la formazione di una società aperta al confronto e alla multiculturalità

Oltre il muro



Ristorante: Sophia's Restaurant – Hotel Enterprise – C.so Sempione, 91 Milano
Chef: Otello Moser

Tonno marinato al caffè con nespole e drops di yogurt al limone, su sformatino di indico aromatico.

Oltre il muro



Artista: Brunella Rossi

Sabbie naturali e polvere di marmo su tela
60x60 cm
2013

Per l'artista è sorprendente constatare quanto la situazione lavorativa dello Chef le ricordi, per alcuni aspetti, certi momenti trascorsi nel suo studio. Il fatto stesso di mescolare tra di loro gli ingredienti non è così poi diverso da quello che fa lei quando prepara le materie prime per suoi quadri mescolando tra di loro le sabbie e le polveri di marmo.

"Oltre il muro ci può essere tutto, qualunque cosa, oltre il muro è bello perché è permesso sognare!"

Trasparenza di pollo Jaune in "Aspic ", verdure agrodolci e salsa verde



Acanto - Hotel Principe di Savoia Milano Dorchester Collection Chef: Fabrizio Caldei

Ingredienti x 4 pax : 400 gr petto pollo jaune - 6 dl consomme pollo - 3 gr agar agar - gelatina - 100 gr Asparagi verdi - 120 gr Cavolfiore - broccoli - 50 gr piselli - 80 gr Cipolla tropea - 80 gr fagiolini - 80 gr Carote - 80 gr Agretti - 80 gr zucchine - Germogli e Olio e.v. d'oliva q. b. - Salsa verde q. b.

Procedimento: Lessare il petto di pollo nel brodo aromatizzato (Ginepro, pepe sezuachan, alloro, anice stellato), cuocere per circa 25min e poi raffreddarlo. Ottenere fette e dadini di pollo che serviranno per comporre l'aspic. Intiepidire il *consomme* e aggiungere la gelatina in polvere ottenendo la gelatina. Portare a ebollizione 1 l d'acqua, 3 dl aceto, 1 dl vino b., 50 gr zucchero; aggiungere le verdure: cipolle, carote, cavolfiore, rapanelli e cuocere per qualche minuto. Mentre le verdure verdi (fagiolini, asparagi, zucchine, broccoli, piselli, agretti) vanno immerse già lessate nel liquido agrodolce tutto a freddo e lasciare a macerare per 24 h. Prendere uno stampino e aggiungere la gelatina, il pollo cotto a dadini, le verdure in agrodolce e qualche foglia di sedano. Riporre in frigorifero per qualche ora. Presentare il piatto con ulteriori verdure, la salsa verde, la fetta pollo arrotolata, le cipolle di Tropea e i germogli. L'idea del piatto d'Artista è nata pensando agli anni Trenta, a cosa si mangiava e si presentava negli alberghi di lusso e al concetto di trasparenza come appunto l'opera d'Arte di Monica e Gianfranco. Infine ho pensato di aggiungere la salsa verde per dare più struttura e gusto al piatto.

Album, ricordi in conserva - Hotel Principe di Savoia Edizione Speciale



Artisti: Monica Scardecchia - Gianfranco Maggio

Conservare significa mantenere un soggetto nell'essere suo, custodirlo, salvaguardarlo da tutto ciò che potrebbe alterarlo o distruggerlo. Si possono conservare gli alimenti, le fotografie e i ricordi.

Ci siamo chiesti se fosse possibile "conservare" un ricordo per sempre, se anche per i nostri ricordi esistano delle "date di scadenza".

Dalla prima serie "Album", dedicata ai nostri personali ritratti di famiglia, è nata la seconda serie dedicata al Grand Hotel et de Milan e quest'anno la ricerca continua con l'Hotel Principe di Savoia di Milano, proseguendo in questo modo alla "conservazione della memoria" degli storici Hotel milanesi.

Al Principe di Savoia abbiamo "raccolto" e "conservato" una serie di immagini fotografiche che raccontano i luoghi, l'eleganza, l'eccellenza dello storico hotel milanese che ha saputo, per primo, coniugare le nuove esigenze dei viaggi d'affari con la tradizione di ospitalità dei più grandi *resort*.

Riflettendo sui due ambiti della fotografia e della conservazione alimentare, Album interroga l'archetipo che si nasconde dietro al gesto di conservare.

"La fotografia, infatti, ci permette da una parte di ammirare nella sua riproduzione l'originale che i nostri occhi non sarebbero stati capaci di amare".

André Bazin

Filetto di manzo all'avocado



Ristorante: Osteria Stendhal – via Ancona, 1 (angolo via San Marco) – Milano
Chef: Ouissem Garrach

Lo Chef Ouissem Garrach ha abbinato alla mia opera e ai suoi colori un piatto **Filetto di manzo all'Avocado, crema di formaggi su riduzione d'aceto balsamico**. L'intenzionalità è che sia un piatto che possa appetitosamente "vendersi" per sapore e gusto fresco, estivo!

Micaela Tornaghi

Still Live!



Artista: Micaela Tornaghi

VerdeArà - Ex Tenebris



Micaela Tornaghi ha realizzato un lavoro composto da un quadro e da un gioiello-scultura. Il suo lavoro è partito innanzitutto dai colori: questi sono stati scelti e concordati insieme allo Chef Ouissem Garrach dell'Osteria Stendhal in abbinamento anche al Piatto che lo stesso ha realizzato gemellandolo all'opera di Micaela.

Quadro:

VerdeArà - Ex Tenebris

acrilico su tela scura, cm 20x123x5, 2013

Poetica: passaggio di coscienza,

duplice richiamo di attenzione in impressioni di luce

Gioiello-Scultura:

Bracciale "Still Live!"

Alluminio, rame, pasta di vetro, 2013

Poetica: come un fiore che sprizza dal cemento o tra le rocce, a cui occorre solo una goccia di rugiada.. da cui rinascere!

Oss Buss cont el Risott Giald



Ristorante: Trattoria San Bernardo – Via Roma, 1 Morimondo (MI)
Chef: Maurizio Biraghi

Oss Buss cont el Risott Giald, piatto forte della tradizione lombarda, è realizzato con ingredienti semplici e genuini. È un piatto appetitoso e completo, unico e inimitabile, tipicamente da gustare in autunno/inverno, ma irresistibile anche se proposto in estate.

Una "Testa a Morimondo"



Artista: Laura Zeni

Laura Zeni ha dipinto finora 999 teste più una... Anzi due, perché adesso c'è anche la *Testa* di Morimondo. E la sua fatica non è ancora terminata: in qualunque situazione lei si trovi, il suo modo di capirla, analizzarla e viverla è quello di disegnare un profilo di testa e metterci dentro quanto il suo cuore le suggerisce. Qui a Morimondo, accanto a questa affascinante Abbazia, tra i colori scelti il GIALLO rimanda al mare di Risotto alla milanese, che lo Chef Maurizio Biraghi ha preparato in tanti anni di lavoro in cucina mentre l'AZZURRO è quello dell'acqua e del cielo sereno e il VERDE quello della rigogliosa campagna lombarda.

“Volevo esprimere una parte del mio mondo, racchiudendolo in una forma che fosse diversa dal solito quadrato o cerchio e ho pensato alla sagoma di una testa. Poi ogni testa è diventata una realtà, con una fisionomia ben precisa...”

ELENCO ARTISTI

1_ SILVIA ABBIEZZI

339 2752640
silvia.abbiezzi@fastwebnet.it
www.abbiezzisilvia.it

2_ ALESSANDRA ANGELINI

338 9794853
info@alessandraangelini.org
www.alessandraangelini.org

3_ SEBASTIANO BALBO

333 7340060
sebastiano.balbo@alice.it
www.sebastianobalbo.it

4_ CLARA BARTOLINI

348 9693171
clabart@tiscali.it
www.clarabartolini.com

5_ DONATELLA BARUZZI

338 5475211
donatella.baruzzi@fastwebnet.it
www.donatellabaruzzi.com

6_ GIOSI BERETTA

335 8194586
giosi.beretta@gmail.com
www.giosiberetta.it

ELENCO RISTORANTI

1_ LA TORRETTA

S. S. dei Giovi, fraz. Osteriette -
Giovenzano (PV)
0382 926012
www.ristolatorretta.com

2_ CARUSO E DON CARLOS

GRAND HOTEL ET DE MILAN
Via Manzoni, 29 - Milano
02 723141
www.grandhoteletdemilan.it

3_ RISTORANTE L'BIRICHIN

Via Monti, 16/A - Torino
011 657457
www.birichin.it

4_ BUONGUSTO

Via Caminadella, 2 - Milano
02 86452479
www.buongusto.eu

5_ RISTORANTE FRACIA

Località Fracia - Teglio (SO)
0342 482671
www.ristorantefracia.it

6_ PRIMADONNA RESTAURANT

Hotel MilanoScala
Via dell'Orso 7 - 20121 Milano
Telefono +39 02 870961
<http://www.fedegroup.it/ristorante/ristorante-prima-donna>

7_ MASSIMO BINI

393 9324459
info@massimobini.com
www.massimobini.com

8_ ELISABETTA BOSISIO

339 4191850
info@elisabettabosisio.it
www.elisabettabosisio.it

9_ MARCELLO BRUOGNOLO

335 5863360
marcello.bruognolo@gmail.com
www.marcellobruognolo.it

10_ GIOVANNI CANU

328 6909666
Giova592@tiscali.it

11_ SILVIA CAPILUPPI

347 2544261
silviacapiluppi@ymail.com

12_ CARMINE CAPUTO DI ROCCANOVA

347 6203573
c.caputodiroccanova@alice.it

13_ DANIELA DENTE

329 3255514
leopard.63@inwind.it

7_ CASA FONTANA - 23 RISOTTI

Piazza Carbonari, 5 - Milano
02 67040710
www.23risotti.it

8_ EXE RESTAURANT

Atahotels Executive
via Don Luigi Sturzo, 45 - 20154 Milano
Telefono +39 02 62087572
<http://www.fedegroup.it/ristorante/exe-restaurant>

9_ TRATTORIA LA GALLINA GOLOSA

Via Roma, 76 - Gaggiano (MI)
02 9081621
www.lagallinagolosa.com

10_ EL BRELLIN

Vicolo dei Lavandai, 14 - Milano
02 58101351
www.ristorantebrellin.it

11_ LA TERRAZZA DI VIA PALESTRO

Via Palestro, 2 - Milano
02 76028316
www.laterrazzadiviapalestro.com

12_ GREEN RESTAURANT

Starhotels E.Ch.O.
Viale Andrea Doria, 4 - 20124 Milano
Telefono +39 02 67891
www.fedegroup.it/ristorante/orto-green-food-beverage

13_ EXPO RESTAURANT

Domina Inn Milano Fiera
Via Don Orione 18 - 20026 Novate Milanese (MI)
Telefono +39 02 3567991
www.fedegroup.it/ristorante/expo-restaurant

14_ ANNAMARIA DI CIOMMO
335 5332683
annadesign@diciodesign.com
<http://www.annamariadiciommo.it>

15_ PAOLO FACCHINETTI
335 7545787
info@paolofacchinetti.com
www.paolofacchinetti.com

16_ SIMONA FEDELE
340 2664462
simonafedele.gel@gmail.com
www.simonafedele.com
www.lartindustriel.com

17_ ALESSANDRA FINZI
328 7132202
alessandra.finzi@fastwebnet.it

18_ CLAUDIO GRECO
claudiogreco333@libero.it

19_ ISA LOCATELLI
348 3805081
locatelli.isa@libero.it
www.isalocatelli.com

20_ GIANNI ETTORE ANDREA MARUSSI
347 7559349
giannietto.marussi@fastwebnet.it

14_ JOIA
Via Panfilo Castaldi, 18 - Milano
02 29522124
www.joia.it

15_ RISTORNATE LA CORTE - FRANCIACORTA
Via S. Pancrazio, 41/49 - Palazzolo sull'Oglio (BS)
030 7402136
www.ilristorantelacorte.com

16_ SAVOY - STARHOTELS EXCELSIOR TRIESTE
Riva del Mandracchio, 4 - Trieste
040 77941
www.savoytrieste.it

17_ ANTICA TRATTORIA MONLUÈ
Via Monluè, 75 - Milano
02 7610246
www.anticatrattoriamonlue.it

18_ RISTORANTE NHOW - NHOW HOTEL
Via Tortona, 35 - Milano
02 4898861
www.nhow-hotels.com

19_ ANTICO ALBERGO LIMITO
Via Dante, 18 - Limito di Pioltello (MI)
02 9266157
www.anticoyalbergo.it

20_ UNICO
Grattacielo WJC 20° Piano
Viale Achille Papa, 30 - Milano
02 39261025
www.unicorestaurant.it

21_ SHUHEI MATSUYAMA
348 0118628
shuheimatsuyama@gmail.com
www.shuheimatsuyama.com

22_ PIERLUIGI MEDA
349 3623963
pierluigimeda@libero.it
<http://digilander.libero.it/pierluigimeda/>

23_ ORISOL (Oriana Del Carlo)
329 2183692
oriana.delcarlo@fastwebnet.it

24_ CHIARA PASSIGLI
340 4886848
chiara.passigli@gmail.com
<http://www.chiarapassigli.com>

25_ DANIELA RANCATI
347 2647927
daniela.rancati@fastwebnet.it
<http://www.danielarancati.com>

26_ SILVIA RASTELLI
328 4108828
silvia_rastelli@tiscali.it

27_ BRUNELLA ROSSI
347 5086072
www.brunellarossi.com

21_ RISTORANTE - PALAZZO SALSOLE
Piazza Concezione, 1 - Sassello (SV)
019 724359
www.palazzosalsole.com

22_ RISTORANTE CHARLIE 1983
Via Pisani Dossi, 28/30 - Albairate (MI)
02 9406635
www.ristorantecharlie1983.com

23_ NABUCCO RESTAURANT
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Telefono +39 02 860663
<http://www.fedegroup.it/ristorante/ristorante-nabucco>

24_ ERBA BRUSCA
Alzaia Naviglio Pavese, 286 - Milano
02 87380711
www.erbabrusca.it

25_ OSTERIA DI BRERA
Via Fiori Chiari, 8 - Milano
02 890896628
www.osteriadibrera.it

26_ BRUSCHETTERIA GRILL&BBQ RESTAURANT
Starhotels Ritz
via Spallanzani, 40 - 20129 Milano
Telefono +39 02 2055400
www.fedegroup.it/ristorante/bruschetteria-milano

27_ SOPHIA'S RESTAURANT - HOTEL ENTERPRISE
C.so Sempione, 91 - Milano
02 31818834
www.sophiasrestaurant.com

**28_MONICA SCARDECCHIA
GIANFRANCO MAGGIO**

Monica Scardecchia
340 3406871
monicascard@yahoo.it
www.moniscardecchia.carbonmade.com/

Gianfranco Maggio
349 1504164
gianfrancomaggio@yahoo.it
www.gianfrancomaggio.viewbook.com/

29_MICHAELA TORNAGHI

338 7051658
michaela_tornaghi@fastwebnet.it
www.michaelatornaghi.com

30_LAURA ZENI

333 3863202
laurazeni@fastwebnet.it
www.laurazeni.blogspot.it

**28_ACANTO - HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA
MILANO DORCHESTER COLLECTION**

Piazza della Repubblica, 17 - Milano
02 62301
www.hotelprincipedisavoia.com

29_OSTERIA STENDHAL

Via Ancona, 1 (ang. Via San Marco) - Milano
02 6572059
www.osteriastendhal.it

30_TRATTORIA SAN BERNARDO

Via Roma, 1 - Morimondo (MI)
02 94602192
www.trattoriasanbernardo.it