

In collaborazione con Affordable Art Fair, in occasione dell'Art Night Out del 20 marzo 2015, in alcuni ristoranti della città di Milano sarà proposto all'interno dei vari menù anche il **"Piatto d'Artista"**, ispirato ad una o più opere esposte nel Ristorante da un Artista.

Piatto d'Artista è un format ideato e sviluppato da Ornella Piluso, in arte topylabrys, per l'associazione *Arte da mangiare mangiare Arte*, con l'obiettivo di indagare il sapore dell'Arte attraverso un laboratorio arte-cibo-sapore che coinvolge due protagonisti: l'Artista e lo Chef.

Con il **Piatto d'Artista** gli ospiti dei ristoranti aderenti avranno la possibilità di percepire il "sapore" dell'opera d'arte esposta, gustando il piatto appositamente creato dallo chef.

Da 15 anni, infatti, *Arte da mangiare mangiare Arte* persevera nella sua ricerca, impegnata a scoprire le relazioni intercorrenti tra Arte e Cibo. Piatto Solidale d'Artista si configura come una vera e propria "ricerca di laboratorio" fra l'artista - depositario di propri originali codici creativi - e lo chef, impegnati in cucina a tradurli in termini di sapori.

I RISTORANTI E GLI ARTISTI COINVOLTI:

Ristorante Ricciolo d'Oro, via Fumagalli 3, con gli artisti **Carmine Caputo di Roccanova** e **Isa Di Battista** e lo chef **Paola Chiolini**.

Ristorante El Brellin, Vicolo dei Lavandai, con gli artisti **Studio Pace10** **Monica Scardecchia** e **Gianfranco Maggio** e lo chef **Andrea Boccoli**.

Trattoria Casa Fontana 23 risotti, Piazza Carbonari 5, con l'artista **topylabrys** e lo chef **Roberto Fontana**.

Ristorante Victoire, via Accademia 56, con l'artista **Isa Locatelli** e lo chef **Victoire Gouloubi**.

Piatto d'Artista è un progetto patrocinato da:



realizzato in collaborazione con:



ART NIGHT OUT

Art Night Out è una maratona che si svolgerà venerdì 20 marzo 2015, dalle 19 alle 24, alla scoperta (o riscoperta) di quello che la città può offrire, una rete di oltre 50 "luoghi" – gallerie, atelier di design e studi d'artista – che sono spesso al di fuori dei circuiti tradizionali dove far conoscere anche la produzione delle opere d'arte.

Arte da mangiare mangiare Arte, storica associazione milanese, è ora anche un movimento:

Scopri il nostro progetto **DepurArt Lab Gallery**, galleria d'arte sperimentale sita all'interno del **Depuratore di Milano Nosedo** (Via San Dionigi, 90 — Milano).

www.artedamangiare.it, info@artedamangiare.it, Tel. 02 54122521

Arte da mangiare mangiare Arte in collaborazione con **Affordable Art Fair** presenta:

XVª Edizione Piatto d'Artista
20 marzo 2015, Art Night Out

...percepire l'Arte attraverso il suo Sapore...

RISTORANTE VICTOIRE

Lo Chef Victoire Bouna Gouloubi
il gusto dell'opera d'arte di Isa Locatelli



Contatto mare terra

Victoire Bouna Gouloubi



La millefoglie di patate allo zenzero accarezza *con tatto* la mazzancolla saltata in padella, che dolcemente poggia sul manzo grigliato: nuance rosso su rosso verso il bruno del fondo con la polvere del cacao. Attorno, fiorisce un prato con germogli di sakura che profuma di vaniglia e aromi, irrorato d'olio extravergine di oliva, una po' di sale, un po' di pepe.

Il mare racconta, la terra ascolta, l'uomo gusta, ama, pensa. Gustare, amare, pensare. E poi ringraziare, preservare, proteggere quel che ci è dato di godere. Feed the planet, feel the planet, save the planet.

Il Sapore dell'opera d'Arte:

Dolce, amaro, salato. Un contatto fra tutti i sapori del mondo: il gusto dolce della millefoglie di patate che incontra l'amaro del cacao, l'agrodolce dei germogli in contrasto con lo zenzero e la cannella.

Con-tatto

Isa Locatelli



Contatto di coppie. *Con tatto* come garbata eleganza e raffinata bellezza.

Un quadro che raggruppa cinque elementi diversi l'uno dall'altro, ma uniti tra loro da un unico significato: *l'Amore*.

L'amore di coppia - rappresentato da immaginarie figure ravvicinate; l'amore per la musica - espresso con segni ritmici e tesi; l'amore per la terra - che si distingue per i caldi colori.

Prezzo dell'opera: € 800

Contatti dell'artista:
www.isalocatelli.com
Tel. 348 3805081