Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.
Accetto

NEWS

Una cena (gourmet) in Biennale: l'arte e la cucina secondo illy

Alessandra Dal Monte

La tartare di spigola e bambù di Guy Martin

Le Newsletter di Cucina del Corriere, ogni venerdì un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalla redazione di Cucina.

ISCRIVITI

FACEBOOK

CORRIERE CODICI SCONTO

LIBRACCIO
Utilizza il codice sconto Libraccio e risparmia su tanti libri di ricette e cucina! *Approfittane!*

GROUPON
Fino al 20% in meno con il codice sconto Groupon su shopping ed esperienze! *Scopri ora*

PDFmyURL easily turns web pages and even entire websites into PDF!

Lo chef e l'artista si sono incontrati. Hanno dialogato, nel rispetto dei propri mestieri. Si sono fatti ispirare l'uno dall'altro. Ne è venuta fuori una cena che non era solo una cena, ma un percorso di esplorazione del concetto di creatività. Questo è lo spirito delle quattro serate-evento organizzate da illycaffè alla Biennale Arte di Venezia con la collaborazione di Guide Michelin. Delle esperienze speciali che includono una visita guidata all'Arsenale e poi una degustazione al ristorante Le Bombarde, sempre all'interno dello spazio espositivo. Il 16 luglio la partenza del progetto — dal nome evocativo, «C'è arte in tutto quello che facciamo», uno degli slogan di illy, sponsor della Biennale da ormai 10 edizioni — con lo chef francese 2 stelle Michelin Guy Martin e l'artista americano Cameron Jamie. Il primo ha creato dei piatti ad hoc per la serata, rivisitando i suoi cavalli di battaglia come il raviolo di foie gras o inventando da zero un carpaccio grafico di spigola e bambù. Il secondo ha allestito la sala con un tavolo stilizzato, in bianco e nero, ideato appositamente per la serata.

JUST EAT
Usa il codice sconto Just Eat e ottieni 3â‚¬ in meno sul tuo ordine a domicilio! *Scopri di più*

Cameron Jamie, Guy Martin e Massimiliano Pogliani

Da settembre gli appuntamenti, altri tre, saranno aperti al pubblico e prenotabili online sul circuito Guide Michelin: il 9 settembre Niko Romito, 3 stelle Michelin, cucinerà dialogando con l'artista

PDFmyURL easily turns web pages and even entire websites into PDF!

argentina Ad Minoliti; il 23 settembre il collettivo artistico Slavs & Tatars sarà protagonista della cena con lo chef austriaco di origine spagnola Juan Amador (tristellato), infine il 7 ottobre l'artista austriaca Ulrike Muller sarà affiancata dallo chef belga di origini coreane Sang Hoon Degeimbre (2 stelle). Lo scopo delle cene è anche benefico: parte del ricavato aiuterà infatti la digitalizzazione della fototeca dell'archivio storico della Biennale di Venezia.

Il ristorante allestito per la serata

«Per celebrare il legame profondo con la Biennale, che si rinnova ormai da 10 edizioni — ha spiegato Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè — abbiamo sviluppato un progetto in cui l'arte contemporanea incontra l'alta cucina, creando contaminazioni e proponendo un'esperienza ogni volta inedita che coniuga sostenibilità, qualità & bellezza, le tre anime del nostro brand e della nostra missione aziendale». Ogni artista coinvolto nelle serate ha anche realizzato una tazzina decorata ispirata al progetto, che farà parte di un'edizione speciale illy Art Collection in uscita in autunno.

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da Outbrain

PDFmyURL easily turns web pages and even entire websites into PDF!

PDFmyURL

7 Reasons Why People Are Choosing Wolf & Shepherd Shoes
(WOLF & SHEPHERD)

6 Easy Ways to Eat Farm-to-Table Everyday Without Breaking the...
(SHEKNOWS)

[Gallery] Strongest Military In The World Isn't Who You Thought
(BUZZNET)

La focaccia al formaggio, sapore di Liguria

Spaghetti vegetali con pesto e limone

La pappa al pomodoro con aglio e origano fresco

Frutta estiva al forno con vino bianco e spezie

Il vino con le percoche: la ?sangria napoletana? che fa impazzire le star di

Torna «Gli Artisti dello Streetfood» il festival dei fratelli Cerea

Copyright 2019 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità: RCS MediaGroup S.p.A. Direzione Pubblicità
RCS MediaGroup S.p.A. - Direzione Media Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

PDFmyURL easily turns web pages and even entire websites into PDF!