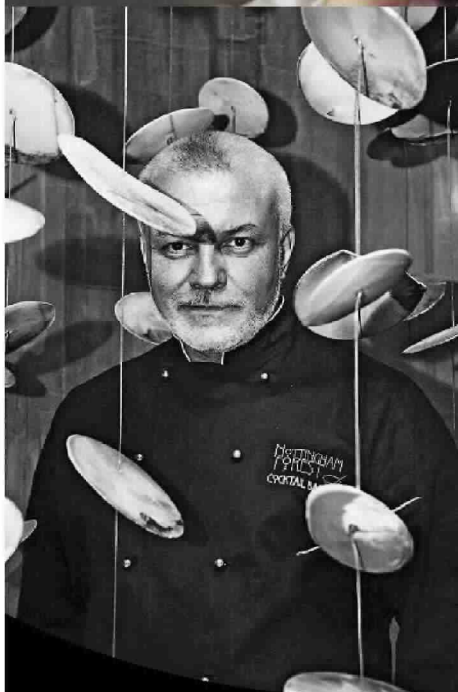
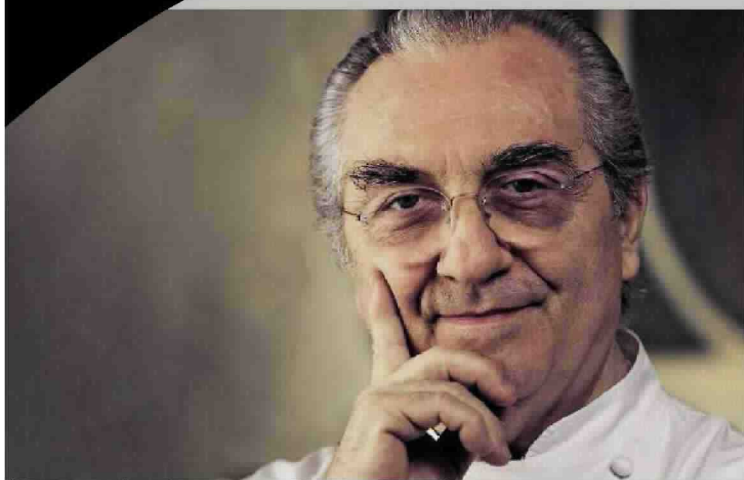


THE ART OF FLAVOR

Piatti e cocktail d'autore celebrano il Novecento creativo

GUALTIERO MARCHESI E DARIO COMINI NEL NUOVO PROGRAMMA SKY ARTE

Fontana, Malevich, Burri, Pollock e Manzoni. Cinque monumenti dell'arte contemporanea, creativi "di rottura", tanto geniali quanto – inizialmente – contestati, e poi copiati. Proprio loro rappresenteranno il nucleo, a partire dal 19 gennaio, di un nuovo programma di Sky Arte, "Piatti e cocktail d'arte": qui Gualtiero Marchesi e Dario Comini, straordinari interpreti del più alto heritage gastronomico italiano e dell'avanguardia della nostra mixology, presenteranno piatti e cocktail ispirati alle loro opere, con la lettura critica (e l'assaggio) di Francesco Bonami.



Il cocktail ispirato a Malevich

ADVERTORIAL SECTION

Manzoni-Cubo di pasta
ph. Coimbra

Pollock-Dripping di pesce ph. Coimbra



Malevich-Costoletta milanese ph. Coimbra

Fontana-Il Rosso e il Nero
ph. CoimbraBurri-Trittico
ph. Coimbra

Il cocktail ispirato a Manzoni

5 puntate, una per artista, e 5 piatti celebri di **Marchesi**, abbinati ai cocktail di Comini a base di rum Zacapa, ingrediente "pittorico" d'eccezione nelle sue incarnazioni Edición Negra, 23, XO e Royal, l'ultimo nato della gamma. Un gioco di rimandi tra sapori, texture e suggestioni, sullo sfondo di Milano, tra il Piccolo Teatro, l'Accademia **Marchesi**, il Nottingham Forest di Comini e il Marchesino.

IL RUM GUATEMALTECO DIVENTA ELEMENTO QUASI PITTORICO PER ACCOMPAGNARE I CAPOLAVORI DI **MARCHESI**

Antesignani dei molti dichiarati tributi gastronomici all'arte degli ultimi tempi, il Dripping di Pesce (omaggio a Pollock), il Rosso e il Nero (per Fontana), il Trittico (à la Burri), il Cubo di Pasta (di manzoniana ispirazione) di Gualtiero Marchesi affascinano e risultano modernissimi anche molti anni dopo la loro creazione. Cuoco tecnico e anche eccezionalmente creativo (ama citare proprio Pollock: «La tecnica è una trappola», vale a dire che funziona solo se è strumento di liberazione espressiva), il Maestro ha trovato in Dario Comini una controparte affine, a partire proprio dalla passione per l'arte (l'ultima serie di miscelati presentata da Comini è ispirata a Dalí) e dalla passione per l'esecuzione perfetta. «Inoltre nessuno dei due beve alcol», spiega Comini; «lui addirittura consiglia di bere acqua per accompagnare i suoi piatti. Ma quando ha visto il mio approccio ha mostrato subito interesse e ha anche voluto assaggiare i cocktail». Le tecniche molecolari per cui è famoso hanno consentito a Comini di plasmare il rum Zacapa e gli altri elementi miscelati giocando con consistenze liquide, gassose, schiumose. «Si può pensare che sia più difficile "dipingere" con l'alcol rispetto al cibo, ma non è così se sai trasformare la materia a tuo piacimento». Per il cocktail ispirato a Pollock, in abbinamento al Dripping di **Marchesi**, per esempio, Comini ha usato il miscelatore a ultrasuoni per creare estratti di legno di sandalo e curcuma. «Li ho poi raccolti in due calamai e tramite pipette li ho fatti sgocciolare sulla superficie dello Zacapa Royal».

Un connubio perfetto lega materia artistica e materia enogastronomica, tela, piatto e bicchiere, a dimostrazione che tra l'uno e l'altro non esiste soluzione di continuità.

