L'Arte in cucina®

Gli Artisti incontrano gli Chef

Verso la decima edizione, continuiamo a immaginare un luogo dove il colore incontra il sapore e l'eleganza si siede a tavola...

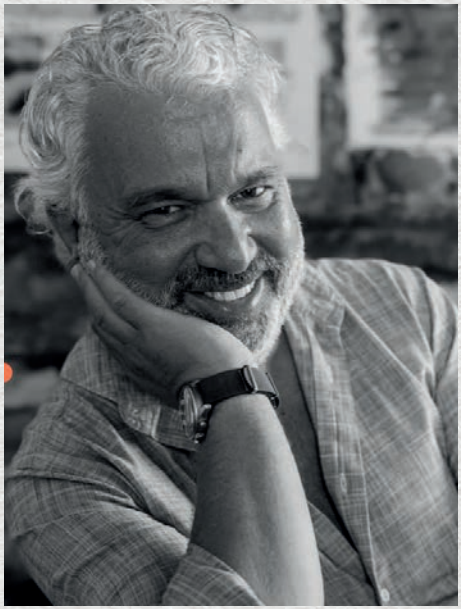


EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



L'Arte in cucina®

Gli Artisti incontrano gli Chef



Domenico Monteforte

In un'epoca dominata mediaticamente dalla cucina non poteva mancare un libro come questo che presenta oltre 50 tra pittori, scultori e fotografi, alle prese con pentole e fornelli. Artisti, cuochi per un giorno, coadiuvati da Chef di importanti ristoranti italiani e stranieri: ecco un "divertissement" che incuriosirà e farà sorridere chi avrà voglia di sfogliare il volume e, magari, di cimentarsi con qualche succulenta ricetta presentata dai nostri "campioni".
Un'istantanea con una prospettiva nuova, uno scorcio da un'angolatura diversa che permette di scoprire il lato privato di questi creativi, dei quali avrete, probabilmente, alcune opere nella vostra collezione d'arte e, se non le avete, affrettatevi ad acquistarle.

10 anni di passione tra incontri, interviste, presentazioni: L'Arte in Cucina Volume 10!

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

IN TV



Da questa
collana editoriale
è nato il **Format televisivo**
"L'Arte in cucina
- Storie di artisti,
chef e passioni", in onda
su Sky - Gambero Rosso.

Condotto da
Nilufar Addati con
la supervisione di
Domenico Monteforte,
direttore Artistico
del programma.

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

MONDI







L'Arte

Una selezione di artisti che presentano il proprio lavoro con foto delle opere e note biografiche, per valorizzare al meglio la loro produzione artistica.
Un modo elegante ed efficace per proporre le proprie creazioni ad appassionati e collezionisti.

La Cucina

Gli chef ed i piatti tipici della meravigliosa e inarrivabile cucina italiana.
Ricette da replicare a casa per serate in compagnia, realizzate da cuochi che con semplicità di linguaggio consigliano su procedure e modi di preparazione e persino sull'abbinamento del vino.

Le Cantine

Gli abbinamenti, i vini e le cantine in tutte le loro sfumature.
Una ricchezza assoluta del nostro Paese per ricette e degustazioni indimenticabili.

GLI ARTISTI



154 | L'Arte in cucina

Tano Pisano

L'alchimia a-contemporanea sperimentale nel linguaggio artistico e gastronomico di Tano Pisano

Fred Licht esclamerebbe: *Homo Ludens* sul linguaggio artistico acontemporaneo, alchemico e sperimentale di Tano Pisano. Ma anche, alla maniera di Leonardo, *Homo Faber*, l'uomo che "fa", costruisce, manipola gli elementi della terra, dell'acqua, dello spazio, ove forma, colore e materia sottintendano l'esperienza del fare, del costruire: una intellettualità pratica che si lega alla genialità. L'autore è il creatore, indipendente dalla contemporaneità, ove nella variazione dei contesti creativi *in primis* si colga l'unitarietà linguistica. Realtà e contemporaneità non sono sinonimi. L'essere nella realtà non significa esprimersi con i linguaggi dell'*hic et nunc* perfino lontani dal *potere artigianale*. Siamo di fronte ad un artista la cui indefinibilità diventa la sua riconoscibilità, con contraddittori "formali" che provano che non è l'unitarietà che rende riconoscibile il linguaggio di Tano Pisano, bensì una *transfertalità* percepita nell'osservazione delle opere. E' il *potere alchemico* del creatore, che impasta e pesa i colori, ne dosa la consistenza nell'elemento acquoso di trasparenti acquerelli, ne mescola con misura i valori tonali, ne saggia la vividezza, sceglie il vinilico al posto dell'acrilico per cromie più gentili all'occhio, *ab imis*, sulla tavolozza; e nei politici in plexiglass, montati su grandi spazi *en plein air* in cui l'invenzione può divenire linguaggio etico ("Pace" attualmente esposto a Pietrasanta e ivi riprodotto), per transitare ai suoi "meccani", opere di incastri tra elementi di metallo e plexiglass, in cui il gioco del costruire si fa veramente serio; come nelle tempere e negli acquerelli, nelle ceramiche e nelle acqueforti; e che l'artista acquerelli un gambero o che pitturi un costruttivo poetico a *gouache* su carta o un pesce con tempera all'uovo, si ha l'impressione che le opere mai possano prescindere da *Homo Faber e Homo Ludens, de profundis di formale ed informale*. L'invenzione è anche nelle sue ricette gastronomiche: qui il piacere legato al gusto e all'olfatto accompagna il vitivo. Tano Pisano è chef 'togato'. Fin dagli inizi, gli studi sull'arte erano condivisi con la passione culinaria. Suoi i ristoranti in Francia e Danimarca frequentati da ospiti illustri. Sue le 365 ricette del volume *"La ricetta ricetta"*: un tomo di trecento pagine sulla cucina del maestro che gli fa conseguire il Premio del *Gourmand World Cookbook Award* al Salone del libro di Francoforte nel 2016. Per *L'Arte in cucina* dell'Editoriale Giorgio Mondadori, presenta una pietanza apparentemente semplice *"Crostoni con uova profumate al tartufo"* i cui ingredienti sono studiati e composti in un piatto, "ad arte", come un vero e proprio *"Costruttivo poetico gastronomico"*.

Giovanni Bovecchi

155 | L'Arte in cucina

Crostoni con uova profumate al tartufo

| Ingredienti per 1 persona |

- *Fette di pane casareccio*
- *Uova*
- *Radicchietto di campo*
- *Radicchi vari per l'insalata*
- *Tartufo bianco o nero*
- *Burro, olio d'oliva, sale e pepe*

Procedimento

Chiudere le uova assieme al tartufo in un barattolo di vetro con chiusura ermetica per almeno 24 ore. Così facendo le uova si profumeranno delicatamente. Fare dorare in padella le fette di pane con un po' di burro e disporle sul piatto. Aggiungere ancora un po' di burro nella padella e far 'saltare' leggermente le foglie di radicchietto, salate e pepate, disporle sulle fette di pane. Nella stessa padella fate friggere le uova infuse al tartufo, salate e pepate molto leggermente poi disponetele sulle fette di pane ricoperte dalla fonduta di radicchietto. Decorare con fini lamelle del tartufo. Accompagnare con insalatina di radicchio misto condita con olio di oliva e un 'tocco' di aceto balsamico, sale e pepe. Infine decorare con bacche di vibes.

Ristorante
CENOTECA 122
Via del Marzocco, 122
Pietrasanta (LU)
Tel. +39 345 884 7480

Chef
Stefano Paolelli

Sommelier
Stefano Paolelli

Vino consigliato

La sezione dedicata agli artisti è il cuore del volume.
A ciascun artista è riservata una doppia pagina: il profilo e una selezione delle opere affiancano il ristorante abbinato, lo chef, un piatto e la sua ricetta.
L'artista può proporre il proprio ristorante di fiducia. Se non ha un ristorante di riferimento, la redazione cura l'abbinamento sulla base dei materiali disponibili nel proprio archivio.

PERSONAGGI







L'ARTE IN CUCINA, GLI ARTISTI INCONTRANO GLI CHEF
è arricchita in ogni edizione da servizi e interviste a protagonisti del mondo della cultura, dello spettacolo e dell'imprenditoria.

IL LINGUAGGIO





L'artista e lo chef: un connubio di eccellenze italiane
sul quale si impernia questo volume, un gioco di valori che amplifica le qualità
del primo a beneficio del secondo e viceversa.

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

L'IDEA

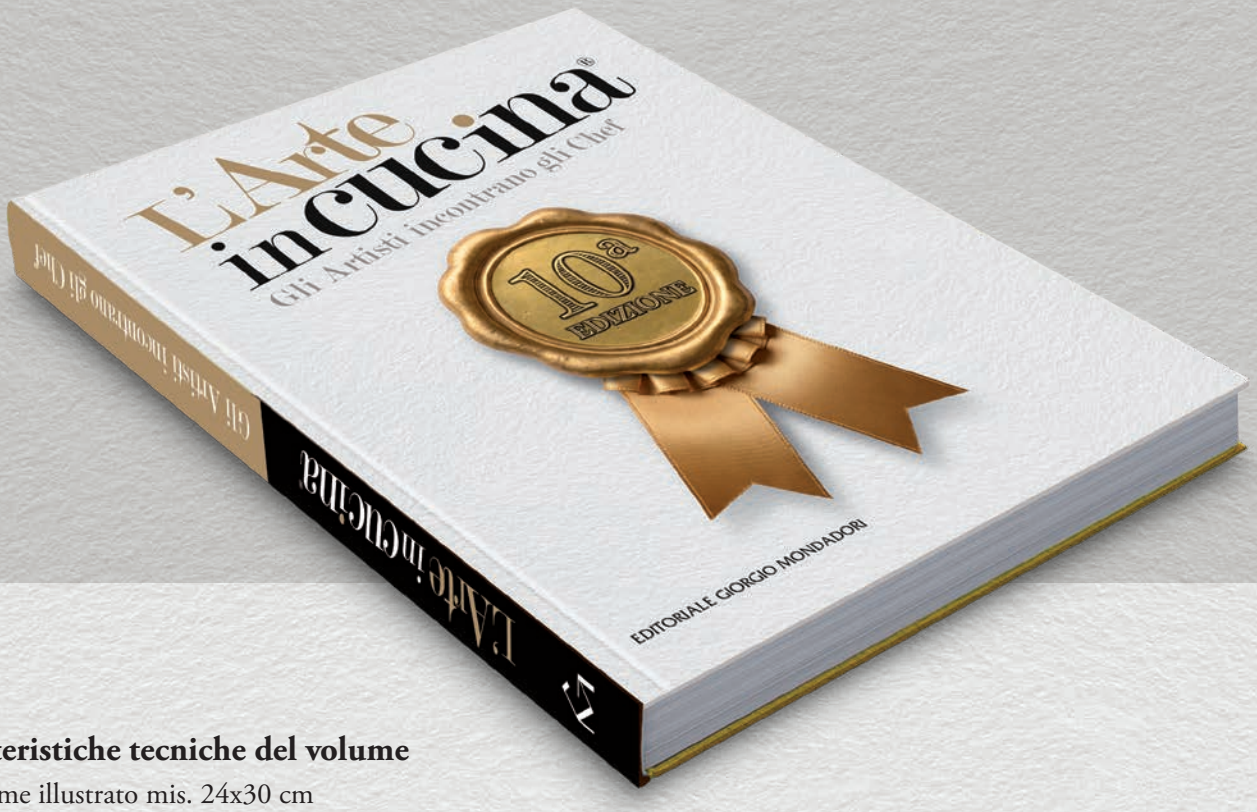
Una raccolta di interviste e servizi a personaggi noti del panorama artistico, imprenditoriale e culturale italiano che fanno da corollario agli artisti, che sono i veri protagonisti di questa collana editoriale.



Da un'idea di Domenico Monteforte un libro di abbinamenti e di valori pensato e costruito per promuovere e valorizzare l'italianità intesa come ricchezza artistica ed enogastronomica del nostro Paese.

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

IL FORMAT



Caratteristiche tecniche del volume

- Volume illustrato mis. 24x30 cm
- Copertina rigida plastificata opaca
- Interno 136-176 pagine ca.
- Carta patinata opaca 150 gr
- Rilegatura filo refe
- Tiratura 2000 copie
- Editoriale Giorgio Mondadori (Cairo Communications)
- Prezzo al pubblico € 40
- Prezzo riservato agli artisti ed ai ristoratori partecipanti € 30

L' OPERA É INSERITA NELLA COLLANA
CATALOGHI D'ARTE
EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



LA DISTRIBUZIONE

L'ARTE IN CUCINA, GLI ARTISTI INCONTRANO GLI CHEF è promosso e distribuito dalla CAIRO PUBLISHING - EDITORIALE GIORGIO MONDADORI ed è disponibile nelle migliori librerie d'Italia.

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

LE PUBBLICAZIONI











10ª EDIZIONE

L'immagine di copertina non è definitiva,
si intende solo a scopo rappresentativo



L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

LA SQUADRA



DOMENICO MONTEFORTE



GABRIELE MORICONI



FEDERICA PATALACCI



UMBERTO GUIDI



SIMONA PERSEO



GUENDALINA CAPPELLANO



GIADA GASPAROTTI



CHIARA BERNARDINI

L'Arte in cucina
Gli Artisti incontrano gli Chef

PARTNER

Maimeri

Il Borgo del Balsamico

Lvnae

Formaggi della Famiglia Busti
Fauglia Pisa Italia

Paolo Fanucchi
Luxury Eyewear

Fonderia Artistica Versiliese

L'Arte in Cucina®

Gli Artisti incontrano gli Chef



CHIEDICI COME PARTECIPARE

Ogni anno selezioniamo un numero chiuso di artisti e chef per il nuovo volume, scelta editoriale per dare maggior valore ai partecipanti.

Per informazioni e per partecipare alla nuova edizione del 2027 scrivici!

CONTATTI:
Federica Patalacci - Coordinamento editoriale
Mob. 3332941970 - Email: edizionidf@gmail.com