

ABBONAMENTI | ARCHIVIO | MUSEO | PIÙ VISTI | SOCIAL | METEO | TUTTOAFFARI | LAVORO | LEGALI | NECROLOGIE | SERVIZI |

LA STAMPA CUCINA

Cerca...

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SANREMO

VOCI DI: MILANO - ROMA

ATTUALITÀ OPINIONI ECONOMIA SPORT TORINO CULTURA SPETTACOLI COSTUME MOTORI DONNA CUCINA SALUTE VIAGGI FOTO VIDEO

HOME | NOTIZIE | DOVE | MAPPE | RICETTE | PROTAGONISTI | REPORTAGE

NEWS

ATTUALITÀ

ATTUALITÀ
16/01/2014 - FOOD DESIGN

Quando il gusto ispira il design

Piatti "creazioni" culinarie o prodotti in mostra. Conoscere, assaggiare e comprare per chi non si accontenta del cibo fine a se stesso

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

ROMA

Guardare e mangiare, assaporare con la vista e con il gusto. Da sempre colori, forme, odori e sapori si intrecciano in un percorso che ha le sue fondamenta nell'arte. Perché il cibo non è solo alimento, ma è soprattutto un piacere per i sensi.



Piatto design con gelato di Karl Kirchler

Ne sa qualcosa **Karl Kirchler**, chef altoatesino del ristorante all'**Hotel Monika di Sesto Bolzano**. La sua cucina creativa

soddisfa vista e palato grazie alle materie prime a km zero (e ci si può accontentare di prodotti provenienti dalle Dolomiti), e al **design del piatto** in cui lo chef è maestro; la carne proviene dagli allevatori del paese, pane e grissini sono fatti in casa, frutta e verdure sono fresche di giornata, le ricette sono tipiche del territorio e vengono rivisitate in chiave contemporanea e presentate in piatti disegnati con forme e colori simili a un'opera d'arte.

Tra i piatti forti: **arrosto di noce d'agnello su sughetto al timo e verdure alla provenzale e medaglione di coda di rospo con pesto al basilico, strudel alla ricotta con porcini saltati e julienne di porri con salsa al vino bianco**. Ma ci sono anche ricette molto semplici e gustose, servite a tavola con i tipici contenitori di vetro, tagliere in legno, erbe di montagna. Una scenografia che regala alla cucina di Karl Kirchler un tocco artistico. E il gioco è intrigante: piatti semplici dal punto di vista della ricetta ma che divengono impegnativi per la presentazione ricercata e, al contrario, piatti dalla realizzazione complessa presentati in maniera minimalista e "no frills". Un tocco calibrato per sorprendere gli ospiti ad ogni portata. La cantina custodisce **più di 240 vini** scelti con cura dalle migliori cantine del Trentino Alto Adige, da quelle delle regioni più interessanti d'Italia ed anche dal resto del mondo.

Arte e cibo si completano anche a **Larte**, il "contenitore" che dai primi dello scorso ottobre occupa a **Milano** uno spazio nell'edificio che fu la casa dello scrittore e poeta Carlo Emilio Gadda, in via Manzoni 5. Si tratta di un'iniziativa di un gruppo di soci e partner d'eccellenza in svariati settori: Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavista, Ca' Del Bosco, Caffarel, Cantine Ferrari, Capri Palace Hotel, illycaffè, MK Consulting, Federico Regalia, Sanpellegrino, Santo Versace.

Nello spazio meneghino non si ha a che fare con la semplice ristorazione. Larte è al medesimo tempo **caffè, cioccolateria, hosteria, ristorante e galleria**. Un ambiente originale in cui tutto ciò che viene presentato e acquistato diviene esso stesso "opera d'arte" da guardare, vivere, condividere e ricordare: dal caffè al cioccolato, dal quadro al piatto dello chef, dalle bottiglie al modello di scarpe e all'arredo stesso.

A rendere ancora più raffinato l'ambiente ci sono altri pezzi dei più illustri designer italiani come Achille

Concorso



Rispondi a quattro semplici domande su San Valentino, potrai vincere un weekend sulla Riviera Romagnola!



Gioca con Lodigiana Scopri i vincitori

Ultimi Articoli

+ Tutti gli articoli



+ Quando il gusto ispira il design
Guardare e mangiare, assaporare con la vista e con il gusto. Da s ...



+ Tè, rito di salute
Bere il tè è un rito e un'abitudine sana. Ovu ...



+ Prima del Torcolato 2014
Giunge alla sua diciannovesima edizione Prima del Torcolato, la r ...

Le schede

Nome

Indirizzo

Provincia

Ricerca Cancellare



Mappe
I ristoranti, le osterie e le cantine d'Italia

La Stampa Shop

+ Le Ricette Di Saper Spendere

+ I Funghi In Tasca

+ Una Mela Al Giorno: Ma Quale?

+ Merenda Sinoira

Condividi gli articoli con i tuoi amici

Con l'app Facebook LaStampa.it puoi condividere immediatamente le notizie e gli approfondimenti che hai letto.

Castiglioni, Fortunato Depero, Carlo Molino, o di famosi artisti icon contemporanei come Francesco Messina, Arnaldo Pomodoro, Emilio Vedova o Alberto Burri. Tutto si ammira, tutto si può acquistare: **al contempo ristorante e shop d'eccezione**, Larte è un territorio in cui entrare in contatto con la tradizione artigiana e artistica italiana.

In occasione del primo progetto dedicato all'eating design, fino al 22 febbraio sarà operativa la manifestazione **trEATticon**, nel nuovo spazio della Manifattura delle Arti della (galleria +) oltredimore di **Bologna**, un excursus evolutivo basato sul rapporto uomo-cibo.

trEATticon è invece un food project nato appositamente per la (galleria +) oltredimore di Bologna. Un progetto per uno spazio artistico polifunzionale all'interno del quale dedicare una costante attenzione al cibo, inteso come **cibo ragionato**.

Ancora cibo e ancora arte nel progetto dell'interior designer Francesco Catalano, curatore del museo italiano dedicato all'arte del Salume a **Castelnuovo Rangone (MO)**. **MUSA** (Museo del Salume) è il risultato di un percorso iniziato insieme a Villani SpA per trasformare l'antica portineria art nouveau accanto allo stabilimento in uno spazio dove celebrare non una singola azienda, ma un'intera arte italiana.

Un luogo di sapere, ma anche di piacere dove anche la tecnologia ha il suo compito: tablet disseminati nel museo offrono informazioni, senza vincolare chi preferisce un assaggio più lieve dei **10 temi** in cui è suddiviso il percorso espositivo. Per trasmettere la sensazione che l'**Arte Salumiera** è un mosaico di grandi passioni, due capitoli sono dedicati anche a due arti complementari: quella del **taglio** e quella della **legatura**. Tutti i capitoli narrativi parlano di Arte Salumiera anche grazie alle testimonianze trovate negli archivi storici delle più antiche aziende di salumeria.

Attiva l'app sul tuo profilo e segnala a tutti i tuoi amici le tue news preferite!
Scopri di più su [facebook.lastampa.it](https://www.facebook.com/lastampa.it)

Accedi a Facebook

www.ecostampa.it

Annunci PPN



Vuoi un iPad a 17€?
Italiani scoprono un segreto per ottenere il 95% di sconto
StyleChic-24.com



American Express per te!
Carta Verde con quota gratuita il primo anno! Scopri di più!
americanexpress.it



Lancia Chic Time.
Solo a gennaio Gamma Ypsilon da 10.900€ con clima e radio.
Scopri di più!