

Accedi

domenica24 casa24 moda24 food24 motori24 job24 stream24 viaggi24 salute24 shopping24 radio24 altri

Italia Mondo Norme e Tributi Finanza&Mercati Impresa&Territori Nova24 Tech Plus24 Risparmi Commenti&Inchieste Store24

MOSTRE

A Stupinigi il passato e il futuro dell'arte della cucina italiana

"Regine & Re di Cuochi" farà tappa anche a Shanghai, Mosca, Dubai con fotografie, oggetti di design, talks e lezioni, e un'interessante zona bistrot "d'autore"

di Federico De Cesare Viola

Rating: ★★★★★ Rating 5.0

Tags: Gualtiero Marchesi, chef, Fulvio Pierangelini, pomodoro, cibo, vino, Torino, Antonello Colonna, Alfonso Iaccarino, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Niko Romito

Foto

Recommend

Tweet



Commenta | Archivio



"REGINE E RE DI CUOCHI", L'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA IN MOSTRA

> Vai alla gallery

La tavola e i piatti progettati da Gualtiero Marchesi in funzione dei cambiamenti introdotti dalla Nouvelle Cuisine. Lo scarico di una Ducati 916, oggetto feticcio per Salvatore Tassa, chef ma anche grande appassionato di motociclette. E poi Fulvio Pierangelini che interpreta le Quattro Stagioni di Vivaldi attraverso gli ingredienti: l'estate diventa così un racconto dei suoi monumentali spaghetti al pomodoro. Sono solo alcuni dei contenuti di "Regine & Re di Cuochi", la mostra tematica sull'eccellenza dell'alta cucina fra cibo e vino in programma dal 16 marzo al 5 giugno 2016 alla Palazzina di Caccia di Stupinigi (Nichelino, Torino), prima (e unica) tappa italiana di un tour che toccherà poi Shanghai, Mosca, Dubai, San Paolo, Chicago e Seul.

L'esposizione è divisa in 4 sezioni - Cucina come cultura; La tavola inizia al mercato; Due millenni di cucina italiana; Regine & Re di Cuochi - e si sviluppa su circa 2mila metri quadrati attraverso un viaggio interattivo e multisensoriale lungo cui ripercorrere la storia della cucina italiana, scoprire la biodiversità agroalimentare del nostro Paese e conoscere i principali protagonisti dell'evoluzione da cucina di trattoria a cucina d'avanguardia.

Il corpus centrale è infatti dedicato ai grandi cuochi moderni e contemporanei, dal 1960 ad oggi: da Guido e Lidia Alciani, Giuseppe e Mirella Cantarelli e Angelo Paracucchi, passando per Antonello Colonna, Alfonso Iaccarino, Nadia Santini e Gianfranco Vissani fino a Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Oldani, Niko Romito, Davide Scabin e molti altri.

Tra oggetti, menù, fotografie e attrezzature, accompagnati dal suono e dai colori delle grandi cucine e dalle voci narranti degli chef, si potrà così analizzare il processo creativo e organizzativo dietro le quinte: dalle tecniche alla ricerca del prodotto, dal lavoro in team al design funzionale dei piatti. Senza sottovalutare l'importanza del vino, che è parte integrante del percorso e al quale viene applicato il medesimo processo di scomposizione/ricomposizione adottato per la sezione gastronomica.

Negli spazi della residenza sabauda, progettata da Filippo Juvarra nel Settecento, ci sarà anche una zona bistrot, che ospiterà cene organizzate da alcuni dei cuochi presenti in mostra, un book & food shop e una sezione didattica dove si terranno talks, workshop e lezioni. Tra gli incontri in programma quello con Massimo Bottura, Achille Bonito Oliva e Carlo Benvenuto ("La cucina è una coscienza in espansione", 22 marzo), il dialogo tra Enrico Crippa e Valerio Berruti ("La cucina e il colore", 4 aprile) e quello tra Niko Romito e Luca Guadagnino ("Etica, Riconoscimento, Rispetto", 11 aprile). Regine & Re di Cuochi, ideata e promossa dall'Associazione Maestria, si avvale di un Comitato scientifico composto da Marco Bolasco, Elisia Menduni, Bob Noto, Nicola Perullo, Fabio Rizzari e Massimiliano Tonelli.

www.regineredicuochi.com



Per partenze
fino al 30 aprile



Offerta a posti limitati e soggetta a restrizioni

MODA 24

OVERVIEW LUXURY

SHOPPING

01. A Stupinigi il passato e il futuro dell'arte della cucina italiana
02. Pitti Taste, a Firenze il meglio del gusto made in Italy
03. "Ode alla natura" nel nuovo Krug 2002
04. Festeggiare ai Caraibi con Sandals



"Regine e re di cuochi", l'arte della cucina italiana in mostra

SCORRI 1/4

PIU' VISTI

PIU' LETTI

PIU' VOTATI

15 marzo 2016

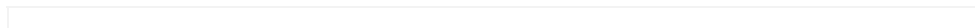
© RIPRODUZIONE RISERVATA

pagina 1 di 1

Clicca per Condividere



Foto



?Regine e re di cuochi?, l'arte della cucina italiana in mostra
Alla Palazzina di Caccia di Stupinigi (Torino) una mostra sull'eccellenza dell'alta cucina italiana ...



I dieci migliori orologi subacquei



Selezionati per te

Nessun articolo suggerito.

HOUSE

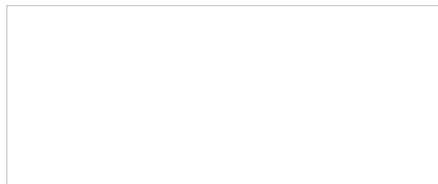
Pubblica su **House24**



Villa unifamiliare
Arese

A Stupinigi il passato e il futuro dell'arte della cucina italiana con @reginerecuochi <https://t.co/00HzLKpsCu> #chef 21 ore fa |

Da Chatwin al taccuino-tablet, tutti i viaggi (e il futuro) di @Moleskine raccontati dal suo ad Arrigo Berni <https://t.co/2uf3gzjQkH> 2 giorni fa |



RSS content Feeds Podcast Chi siamo



News Quotazioni Inserisci i termini da cercare...



