

Elisabetta Arrighi

Dall'atelier alla cucina

Arte, moda e grandi menu

Con 26 ricette dello chef
Emanuele Vallini

vai alla scheda del libro su www.edizioniets.com

Edizioni ETS



www.edizioniets.com

Crediti fotografici

Alessandro Bencini (per gentile concessione di Angela Caputi Giuggiù)
Courtesy of Ermanno Scervino
Giovanni Corti
Michele Falorni
Riccardo Repetti / Pentafoto
Archivio V°73 / Elisabetta Armellin
Archivio Roy Roger's
Archivio Chiara Boni La Petite Robe
Courtesy of Cruciani
10x10 AnItalianTheory - Alessandro Enriquez / ph. Lorenzo Montanari
Archivio Gabs
Archivio Lebole Gioielli
Archivio Consorzio prosciutto toscano Dop
Courtesy of LOCMAN
Archivio brand Marina Militare
Archivio della Fondazione Ken Scott / ph. Ugo Mulas
Courtesy of Andy
Archivio Stefano Casini
Archivio La Carabaccia / Bibbona - Chef Emanuele Vallini
Marco Provinciali - Agenzia SuperiorADV.it
Courtesy of Enrico Coveri / ph. Sven Jacobsen / ph. Marino Parisotto
Veronica Gaido

© Copyright 2017
Edizioni ETS
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa
info@edizioniets.com
www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA
Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL
via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884675005-1

Ringraziamenti

- Leonardo Romanelli, gastronomo, giornalista, sommelier, scrittore
- Antonella Capitanio storica dell'arte e Bruna Niccoli storica della moda, Università degli Studi di Pisa
- Elisabetta Cianfanelli, architetto, presidente del corso di laurea magistrale fashion system design, Università degli Studi di Firenze Design Campus
- Bianca Cappello, storica e critica del gioiello
- stilisti, direttori creativi e rappresentanti dei brand Antica Sartoria di Maremma; V°73; Roy Roger's; Il Bisonte; Chiara Boni La Petite Robe; Loretta Caponi; Angela Caputi Giuggiù; Enrico Coveri; Cruciani; 10x10 AnItalianTheory; Gabs; Lebole Gioielli; LOCMAN; Marina Militare; Ermanno Scervino; Fondazione Ken Scott
- la costumista Adelia Apostolico
- il musicista e artista Andy
- l'autore e disegnatore di fumetti Stefano Casini
- gli uffici stampa e comunicazione dei marchi e degli artisti
- lo staff di cucina dello chef Emanuele Vallini: Mirco Verardi e Toni Uccello
- gli autori delle foto che illustrano questo libro
- Carlotta Malafarina

- Un ringraziamento particolare alla signora Ornella Cazzola, sommelier Ais, per l'abbinamento dei vini

Indice

Ringraziamenti	5
Introduzione	
L'arte, la moda e il cibo: una storia che parte da lontano	11
1. Perché la cucina è arte?	
<i>Leonardo Romanelli, gastronomo, giornalista, sommelier, scrittore</i>	15
2. Arte, moda, cibo	
<i>Dialogo con Antonella Capitanio e Bruna Niccoli</i>	19
3. L'italian way	23
4. Belli da mangiare: il cibo nei gioielli tra arte, moda e design	
<i>Bianca Cappello, storica e critica del gioiello</i>	27
5. Nella tasca della cacciatrice: la colazione e le cartucce del fucile	
<i>Lorella Scheggi, Antica Sartoria di Maremma</i>	35
Cinghiale e polenta	39
Paccheri e lepre	40
6. Quando il costume di scena assomiglia a una meringa	
<i>Adelia Apostolico, costumista teatrale</i>	41
Sfoglie di mascarpone, frutta secca e lamponi	44
7. Il profumo del mare, di Venezia e delle cipolle	
<i>Elisabetta Armellin, designer delle borse V°73</i>	45
Baccalà "quasi" alla livornese (con anelli di cipolla)	49

8. Il primo jeans italiano e le storie epiche del vecchio West	
<i>Patrizia Biondi, presidente Sevenbell Roy Roger's</i>	51
Il Panino del Vallini	54
9. Il Bisonte e la borsa Caramella	
<i>Wanny Di Filippo, designer e creativo</i>	55
Babà	60
10. Verdure, olio buono e tanta fantasia	
<i>Chiara Boni, stilista La Petite Robe</i>	61
La ribollita	65
11. La tovaglia ricamata e le alzatine per i dolci	
<i>Lucia Caponi, brand "Loretta Caponi"</i>	67
Coccoli	71
Ricciarelli	72
12. Le stagioni dei bijoux	
<i>Angela Caputi, designer del brand Angela Caputi Giuggiù</i>	73
Guanciola al Sangiovese in lenta cottura	77
Pralina di fegato magro, granella di nocciole piemontesi e confettura di cipolla rossa di Certaldo	78
13. Fiori di zucca, pomodori e pasticcini	
<i>Francesco Martini, brand Enrico Coveri</i>	79
Lo gnudo	82
Gnocchetto di olive nere, petali di pomodoro e origano	83
14. E al polso tutti cominciarono a portare un braccialetto di macramè	
<i>Arianna Caprai, brand Cruciani</i>	85
La Carabaccia	87
15. La pasta, la colazione all'italiana e i cardi impanati di nonna	
<i>Alessandro Enriquez, stilista e creativo di 10x10 AnItalianTheory</i>	89
La mi' pappà	92
16. Se il pesce nuota controcorrente	
<i>Franco Gabbrielli, direttore artistico di Gabs</i>	93
Acciughe fritte	96
Ravioli di zucca, ricotta e funghi porcini	97

17. Il fascino dell'oriente e il profumo del ragù	
<i>Nicoletta Lebole e la figlia Barbara, Lebole Gioielli</i>	99
Mousse di carciofo violetto della Val di Cornia	102
e prosciutto toscano D.O.P.	103
Panconiglio	
18. I pesci del grande blu, fra l'Elba e Montecristo	
<i>Caterina e Marco Mantovani, brand LOCMAN</i>	105
Crudo di ricciola	108
19. Il mitico giaccone da marinaio contro il freddo degli oceani	
<i>Alessia Panerai, comunicazione e marketing, brand Marina Militare</i>	109
Seppie in zimino	112
20. I piatti dell'infanzia, i sapori e la pace dell'orto	
<i>Ermanno Scervino, stilista di moda</i>	113
Risotto agli asparagi e gocce di Blu del Monviso	116
21. Ken Scott: maestro dei fiori stampati, ma anche grande chef	
<i>Aldo Papaleo, responsabile della Fondazione Ken Scott</i>	117
Il filetto di maialino alle erbette	120
Millefoglie di lingua	121
22. Un quadro pop è come un piatto di verdure all'orientale	
<i>Andy, artista a tutto tondo, fra pittura e musica</i>	123
Flan salati con salsa al pecorino di Pienza e zafferano	126
23. Come in un fumetto fra zuppa di pesce, spaghetti al pomodoro e "5 e 5"	
<i>Stefano Casini, autore e disegnatore di fumetti</i>	127
Panelle croccanti	131

Introduzione

L'arte, la moda e il cibo: una storia che parte da lontano

Farfalle, rigatoni, fusilli, penne. E poi il basilico e i pomodorini. Fu un'estate, quella del 2006, durante la quale – mentre il cielo sopra Berlino diventava azzurro come le maglie della Nazionale Italiana di calcio vincitrice del Mondiale – il brand Moschino Cheap and Chic faceva esplodere sulle passerelle della moda il gusto della cucina tricolore. Un gusto ironico e allegro, stampato sul nero della seta di abitini leggeri e fruscianti, di camicie e foulard. Una fantasia che nella composizione e nel disegno degli “ingredienti” diventava il soggetto di un vero e proprio menu da portare in giro per le strade e per le piazze del mondo come un quadro.

Certo, la creatività non è mai mancata nella maison Moschino, anche anni dopo la morte del fondatore Franco (nato nel 1950, scomparso prematuramente nel settembre del 1994). Una creatività che si era forgiata sulla caparbia di un ragazzo che negli anni '60 aveva studiato all'Accademia delle Belle Arti perché voleva diventare un pittore. Di sicuro era un artista e la sua ispirazione, anziché sulla tela classica da appoggiare sul cavalletto, preferì ad un certo punto del suo percorso professionale andare a trasferirla sui tessuti degli abiti. Ironici e fuori dagli schemi, talvolta aggressivi e attualissimi nel messaggio che volevano lanciare, pop e rock al tempo stesso. Sicuramente inconfondibili. E unici. Difficile “progettarli” se non si ha (e non si avrà mai) quel pizzico di genialità che solo gli artisti possiedono e sanno liberare come energia pura. Come ha fatto Miuccia Prada a partire dagli anni Novanta: una continua ricerca di ispirazione artistica (la Fondazione Prada, in questo senso, è un punto di riferimento nel panorama italiano e internazionale). E soprattutto la capacità di trasformare modelli e stampe di tessuti in piccoli capolavori che possono fregiarsi del titolo di “opera d'arte”. Inusuali, a volte spiazzanti, talvolta all'apparenza perfino disarmonici: bisogna approfondire la loro conoscenza per capire quanta arte e quanta moda sono invece contenute sia negli abiti che negli accessori. Fu nel 2011,

ad esempio, che anche Prada si fece tentare dal food. Così mescolò la stampa di alcune scimmiette a quella delle banane, trasformando in banana anche un modello di orecchini a pendente. Un mix allegro, accompagnato a margine da grandi righe ed ampie balze.

Dall'atelier arriva in cucina e voilà, la moda si mette ai fornelli. Dove con quei pomodorini e quel basilico di Moschino si possono inventare tanti piatti capaci di sublimare i nostri sensi, a partire dal gusto e dall'olfatto. Senza dimenticare la vista. Perché quella fantasia di ormai tanti anni fa, oggi è ancora attualissima. Tant'è che per la primavera-estate 2017 Dolce e Gabbana hanno puntato, per alcuni abiti e accessori, su soggetti come la pasta (in particolare gli spaghetti), ma anche la frutta (meglio se esotica, come l'ananas che fa anche da tacco ad un paio di sandali fuori dagli schemi). La moda, fra corsi e ricorsi, racconta il suo tempo, diventando così un frammento del grande mosaico dell'arte contemporanea.

Il cibo è nutrimento. Gli abiti li indossiamo per ripararci. L'arte la osserviamo perché è capace di procurarci emozioni. Ma questo accade anche davanti ad un bell'abito che fa scoccare l'incantesimo quando lo vediamo esposto in una vetrina. E la cucina, così come l'arte e la moda, ci emoziona quando è ben fatta, capace di esprimere un'armonia di sapori, odori e colori che, equilibrandosi, liberano la creatività di chi ha inventato ed eseguito quella determinata ricetta.

Il designer Bruno Munari, in un suo libro pubblicato all'inizio degli anni Ottanta (si intitolava *Da cosa nasce cosa*, Editori Laterza) sosteneva che: «in qualunque libro di cucina si trova ogni indicazione necessaria per preparare un certo cibo». Per arrivare a parlare di metodo progettuale, facendo riferimento proprio ad una ricetta. «Progettare un riso verde o la terrina in cui cuocerlo, richiede l'uso di un metodo che aiuterà a risolvere il problema. L'importante è che le operazioni siano fatte seguendo l'ordine dettato dall'esperienza». E così il riso verde di Munari diventa un po' quel legame che intercorre fra arte e cucina, passando anche per la moda.

Se poi giriamo per musei e scavi archeologici, senza la pretesa di fare un excursus scientifico, ma solo per dare qualche spunto sul tema, ci accorgiamo come nei secoli la cucina abbia influenzato gli artisti e di conseguenza l'evoluzione della società. Vale a dire il cammino della storia. Partiamo dai Romani. E dai mosaici che ornavano le case di Pompei che la terribile eruzione del Vesuvio dell'estate del 79 dopo Cristo ha restituito quasi intatte agli scavi moderni. Colpisce la frequente presenza di soggetti legati alla tavola e al cibo.

E facendo un salto in avanti di secoli si arriva al Cinquecento e a

Caravaggio (nato nel 1571, morto nel 1610), la cui luce pittorica esalta la famosa tela in cui si osserva un ragazzo che stringe al petto una cesta di frutta mentre un “pittore caravaggesco” ha immortalato con una veridicità estrema una *Cesta di zucche*, opera proveniente da una collezione privata, esposta a cavallo fra 2016 e 2017 nella mostra allestita al Museo e Galleria Borghese di Roma e intitolata “L’origine della natura morta in Italia. Caravaggio e il Maestro di Hartford”. Senza dimenticare una esposizione a tema: “Il cibo nell’arte. Capolavori dal ’600 a Warhol” ospitata nel 2015 a Brescia a Palazzo Martinengo. Erano esposti – fra gli altri – i mangiatori di ricotta e quelli di fagioli del pittore lombardo Vincenzo Campi (XVI secolo) e la *Dispensa con pesce, carne, uova sode e fiasca di vino* del pittore fiorentino Jacopo Chimenti (1625). Opere diverse dalle quali emergono i cibi poveri e quelli ricchi, evidenziando le differenze sociali dell’epoca. Da una parte gli alimenti che sfamavano chi non aveva nulla mentre dall’altra quelli che invece deliziavano i nobili e la ricca borghesia. Con un altro salto temporale si arriva all’oggi, all’arte contemporanea di Andy Warhol e alle sue iconiche serigrafie dedicate alla famosa zuppa Campbell’s racchiusa nella tipica lattina dall’etichetta con scritte vintage. Un soggetto diventato anche il disegno di un tessuto che ha dato poi vita ad un abito.

Nel 2015, l’anno dell’Expo di Milano sul tema “Nutrire il Pianeta. Energia per la vita”, anche altre città italiane hanno dato il loro contributo con vari eventi. A Roma, ad esempio, presso i Mercati di Traiano fu aperta una esposizione intitolata “L’eleganza del cibo. Tales about Food & Fashion”. Oltre 150 fra abiti, accessori, fotografie, visual art, per raccontare proprio la contaminazione fra moda e cibo. Due mondi diversi, grande espressione entrambi del Made in Italy, che raccontano la vita che noi possiamo vivere proprio perché il gesto di nutrirsi permette che ciò avvenga.

E non dimentichiamo quanto la data del 12 ottobre 1492 abbia influito non solo sull’arte, ma anche sul cibo. Durante la navigazione da Palos verso occidente, Cristoforo Colombo era convinto di aprire una nuova e più breve via verso le Indie rispetto al lungo itinerario terrestre di Marco Polo attraverso l’Asia. Invece scoprì un nuovo continente, quello americano, da cui di lì a poco cominciarono a partire per l’Europa tanti prodotti, compresi quelli alimentari, che nessuno aveva mai visto. Basta pensare al pomodoro, che è diventato un elemento caratterizzante della cucina italiana e non soltanto di questa. E sempre dal nuovo mondo arrivarono anche altri “esotismi” che finirono per influenzare l’arte, la cucina e il modo di abbigliarsi. Cosa che accade ancora oggi.

Cominciamo allora un breve viaggio negli atelier dove si progetta il fashion e in quelli dove lavorano gli artisti “puri” per chiedere come, a loro giudizio, si legano arte, moda e cibo. Senza tralasciare i loro gusti in cucina e le loro abilità ai fornelli. Mentre uno chef “vero”, Emanuele Vallini, titolare della Carabaccia di Bibbona (in provincia di Livorno), consulente a Praga di NH Hotel, ambasciatore della cucina toscana nella Repubblica Ceca, volto televisivo di vari programmi (da “La prova del cuoco” a “Linea Verde” fino a “Uno Mattina”), ispirandosi alle loro opere, andrà a “costruire” un percorso del gusto costellato da 26 ricette. Il tutto all’insegna dell’eccellenza italiana.

**(Tutte le ricette contenute in questo libro sono state ispirate da alcuni pezzi iconici dei brand e da opere pittoriche degli artisti. In alcuni casi, invece, sono state le preferenze gastronomiche espresse dai personaggi intervistati ad aver indirizzato le scelte dello chef).*

1

Perché la cucina è arte?

Leonardo Romanelli, gastronomo, giornalista, sommelier, scrittore

Proviamo a girare la domanda ad alcune persone che incontriamo nei luoghi più disparati nell'arco di una giornata. Le risposte saranno diverse, ciascuno ha il suo concetto di cucina.

«Perché è un'arte? Certo che lo so! Perché è colorata come un quadro».

«Credo che gli chef di oggi, grazie soprattutto alla televisione, siano diventati i veri nuovi artisti della quotidianità».

«Perché chi cucina esprime la propria creatività».

«Ma basta guardare una natura morta del Rinascimento! Di quelle dove ci sono la frutta, il pane, il companatico... sono opere d'arte. E quindi anche la cucina lo è».

«Perché... aspetti che ci penso... Mah, forse non so esprimere bene il concetto. Ma di sicuro la cucina è un'arte perché quando mi siedo ad una tavola apparecchiata e mi arriva un bel piatto, bello a vedersi voglio dire, dico che il cuoco è un'artista!».

E se giriamo la stessa domanda a Leonardo Romanelli, gastronomo di fama, che cosa risponderà?

«È l'espressione di un un concetto, che racchiude in sé una serie di elementi che si ritrovano nelle arti visive e concettuali. La cucina ha avuto un'evoluzione enorme per quanto riguarda l'impatto visivo fino a rischiare il tracollo. C'è chi dice: guarda che bel piatto, no che buon piatto. Nella cucina troviamo il concetto del bello, dell'estetica, della geometria, un'esperienza legata alle arti più moderne. Un'esperienza unica, una sorta di performance che si ripete per la singola persona. Si fa attenzione ai colori, il concetto di presentazione oggi ha assunto connotati diversi rispetto al passato grazie anche all'impiego di nuovi o anche vecchi materiali, ma utilizzati in maniera diversa. Penso ad esempio ai vassoi di ardesia, prima chi avrebbe mai usato un frammento di pietra per portare in tavola un determinato cibo? Nuove forme di piatti, cambi di stile, abbandono del convenzio-



Leonardo Romanelli (ph. Veronica Gaido)

nale. La cucina oggi è rivoluzione di uno schema predefinito. Chi si sognerebbe di mettere un risotto bianco su un piatto completamente bianco?».

Se poi accanto alla parola “cucina” si mette il sostantivo “moda” vedremo che è il cibo e sono le bevande a diventare o passare di moda, perché ogni epoca o periodo ha i suoi ingredienti-icona legati anche agli sviluppi culturali. C'è stata la grande “moda” della rucola, quella della panna, dei cuori di palma (si era negli anni Settanta e Ottanta). Più di recente, invece, si è assistito al successo degli alimenti crudi, dei carpacci e delle tartare. «Vent'anni fa – ricorda Romanelli – il pesce crudo lo si mangiava solo in Puglia. E

sempre vent'anni fa era da sfigati bere il chinotto o la gazzosa. Mentre oggi il chinotto, che è un agrume, è stato rivalutato. E tutto questo grazie ad un'evoluzione culturale della conoscenza».

Le mode arrivano, si sviluppano, passano, ritornano. Da una parte abbiamo la cucina tradizionale, quella dei nostri territori, che è un concentrato di potenzialità. Poi ci sono l'etnico, c'è stato il boom delle cucine cinesi e di altre orientali, oggi di quella giapponese.

«Prendiamo la gelatina – dice Romanelli – Negli anni Sessanta e Settanta portarla in tavola era simbolo di eleganza. Penso all'aspic: nessuno diceva “che buono”, ma doveva esserci. Era il momento delle convenzioni. Nel cibo si rispecchiava una cucina per dovere mentre oggi la cucina rappresenta un “piacere”».

E allora, in questo inizio del Terzo Millennio, dove va la cucina? «La ricerca sarà sempre più improntata nel dare concretezza al piatto. Si cercherà il gusto anche in prodotti che un tempo venivano scartati. Penso a Massimo Bottura che ha sdoganato la buccia di patate per fare una zuppa. Un prodotto povero che più povero non si può. La cucina va e andrà sempre più

alla scoperta di nuovi ingredienti, qualcosa che già esiste, ma che viene e verrà mangiato in modo nuovo».

Ma il famoso Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e letterato, autore di quel ponderoso libro che è *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, secondo lei oggi come deve essere considerato?

«Secondo me Artusi ha avuto la fortuna di essere stato l'unico in quegli anni, siamo alla fine dell'Ottocento, a creare una memoria della cucina dell'Italia unificata da poco tempo. Diciamo che è stato il primo narratore gastronomico della cucina della nostra penisola. Per certi versi – è l'idea di Romanelli – Artusi e le sue ricette sono oggi quasi improponibili. Ma credo che sia giusto che la sua memoria rimanga. Noi in Italia non abbiamo avuto un Auguste Escoffier come i francesi. Escoffier ha sì scritto libri sulla cucina, ma lui era un cuoco, stava ai fornelli, ed ha legato il suo nome a molte ricette nuove (fra queste la famosa “Pesca Melba” dedicata alla cantante lirica australiana Nellie Melba, *nda*)».

Se i libri di ricette spiegano passo passo, riga dopo riga, l'esecuzione di una ricetta, la tv e la Rete, oggi, fanno il resto mettendoci la faccia di chef, cuochi, aspiranti tali, casalinghe e food blogger. Ovvero la cucina in diretta ventiquattr'ore al giorno.



Edizioni ETS
Piazza Carrara, 16-19, I-56126 Pisa
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com
Finito di stampare nel mese di settembre 2017