

L'Arte inCUCINA

LUCA ALEMANI, *Enoteca Galassi* - FRANCO ANSELMI, *Trattoria Am51 Al Cavallone* - LUIGI ARCO, *Ristorante Galleria* - DOMENICO ASSONÈ, *Mimò Ristorante* - FRANCO AZZINARI, *Ristorante Libe Roma* - LIBRINE BARAKOVA, *Ristorante Sabotini* - CARLO BALDESSARI, *Ristorante Olive Nine* - MASSIMILIANO BARDI, *Ristorante Enoteca Drinking Water* - MASSIMO BEAGI MERADARIO, *Ristorante Il Geniale* - EMANUELE BIAGIONI, *Ristorante La Banda* - GIANFRANCO BIANCHI, *Locanda All'Antico Campanello* - ALFIO BICCHI, *Civile Cante* - RINALDO BIGLI, *Enoteca Mercanti* - MATTEO BOATO, *Ristorante Ai Tre Carefoli* - ALFONSO BORGHI, *Ristorante De Pili alla Stazione* - PIERO BRESCIANI, *Ristorante de Il Vaticano* - SILVIA CALMO, *Ristorante M* - ENNIO CALABRIA, *Ristorante Rinaldi al Quindici* - TEZIANO CALCARI, *Albergo Trattoria Marchese* - AGOSTINO CANCOGNI, *Ristorante Tappeto* - MAURO CAPELLI, *Trattoria Pia* - MAURO CAPTANI, *Ristorante Baci di San Francesco* - MARCO CARDINI, *Ristorante Enoteca Antica Umana* - JOE CHERCIBO & SUZANNE WETANSON, *Torchi di Napoli* - CARMINE CICCARINI, *Buoni Ai Torchi* - GIROLAMO CHILLA, *Ristorante Il Ciro* - TEZIANA COSTAMAGNA, *Ristorante Cose una volta* - LUCA DALL'OLIO, *Home Restaurant Studio d'Artista come con vino* - ELISA DONETTI, *Ristorante La Rosa* - TULLO DURANTI, *Trattoria Falorni* - ANGELO DIORNGI FORNAGIARI, *Ristorante Osteria Vecchio Cane ai Poggi* - EMANUELE GIANNELLI, *Ristorante Il Prato Wood-Pond* - GIANFRANCO GIORNI, *Talenti Baci* - NICOLA GIUSEPPE, *Ristorante La Rosa* - GINO GIUSTI, *Il Felicitoso Ristorante* - ALBA GONZALES, *Osteria dell'Ortopia* - GIORGIO GOSTI, *Historia Tre Ville* - GIULIANO GRITTIENI, *Ristorante Charlie 1983* - DANIELE GUIDUGLI, *Ristorante Ristorante* - MARCO LODOLO & GIOVANNA FRA, *Antica Osteria di Gelipiana* - ROBY MACCARONNO, *Ristorante Rastano* - GATE MAGGIA, *Ristorante Il Sole di Rastano* - MARZIA MARTELLI, *Ristorante Romano* - RUDY MASCHERETTI, *Ristorante Salt Inn* - GIANLUCA MASSINI, *Ristorante Gatta di Casa* - GIOVANNI MARINO, *Ristorante Castello Malvezzi* - ALDO CLAUDIO MEDORNI, *Ristorante Villa Rencelle* - RENATO MENEGHETTI, *Ristorante Caf 7* - GIUSEPPE MENOZZI, *Trattoria Cacciatori* - CARMINE MISSINA, *Antica Osteria di Cambi* - DOMENICO MONTEPOTI, *Ristorante Roma* - FIAMMA MORELLI, *Ristorante Le Baci* - EIVINO MOTTI, *Osteria Apulia d'Ono* - FRANCESCO NERI, *Osteria di Poggioreale* - ANTONIO NUNZIANTI, *Ristorante Mimò* - GIULIO PALMERIO, *Agriturismo La Gallina Bianca* - MARILDA PEGOLLO, *Ristorante De Roid* - CINZIA PELLIN, *Ristorante Sante Al Bove* - STEFANO PILATO, *Locanda Caraffi* - TANO PINANO, *Ristorante Cose Vede di Rastano* - LUCIANO PIRELLI, *Trattoria dell'Ortopia* - LEONARDO RAMACCIOTTI, *Ristorante Neri* - IGI GIANCARLO RANNAZZO, *Osteria Al Prato* - TIER FRANCESCO BISTELLI, *Ristorante Il Delfino* - CLAUDIO ROFFE, *Ristorante La Gourmet d'Assolonia* - ALESSANDRO BONCARÀ, *Ristorante Igna Inn* - MARCO NERIO ROTELLI, *Antica Osteria di Cavalle* - ALFONSO SACCO, *Ristorante Taverna Enit* - ANDREA SALEABELLI, *Ristorante Officina* - SANDRO SANTOPIETRO, *Ristorante La Tonda Rosa* - FRANCESCO SENISE, *Osteria Oscar Menestrello* - STEFANO SOLIMANI, *Ristorante Fiumi Del Chironio* - PIROLO STACCOLE, *Ristorante Villa Pambice* - ALESSANDRO TRANI, *Historia I Buoni Amici* - VITTORIO VARRÈ, *Ristorante San Domenico* - ARMANDO XHOMO, *Enoteca Pinchioni*

In un'epoca dominata mediaticamente dalla cucina non poteva certo mancare un libro di circa 200 pagine con oltre 70 artisti, tra pittori, scultori e fotografi, alle prese con penne 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 libro e, magari, di cimentarsi con qualche inusuale ricetta presentata dai nostri "campioni". Un'istanza con una prospettiva nuova, uno scorcio da un'angolazione diversa che permette di scoprire il lato privato di questi artisti, dei quali avrete, probabilmente, alcune opere nella vostra collezione d'arte.



9 788860 527905

€ 40,00

L'Arte inCUCINA



Gli Artisti incontrano gli Chef

L'Arte inCUCINA

Gli Artisti incontrano gli Chef



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Il Fotografo degli Chef

L'Arte di ritrarre un piatto di Food Design

di Stefano Mileto

In questi anni si è diffusa una vera e propria cultura "gourmet" che guida gli Chef a proporre piatti sempre più ricercati e che spinge i clienti a vivere nuove esperienze di gusto. La fantasia compositiva degli ingredienti preparati da uno Chef e la loro disposizione in un piatto, diventano inevitabilmente "percorsi di sapori". "L'immagine" di un piatto ha in sé il compito di interpretare e veicolare molti fattori: gli ingre-

dienti, i colori e le geometrie diventano elementi da capire e da rappresentare con la giusta luce. L'inquadratura è fondamentale per dare il punto di vista all'osservatore, per mostrare i particolari nascosti e guidarlo a comprendere il piatto.

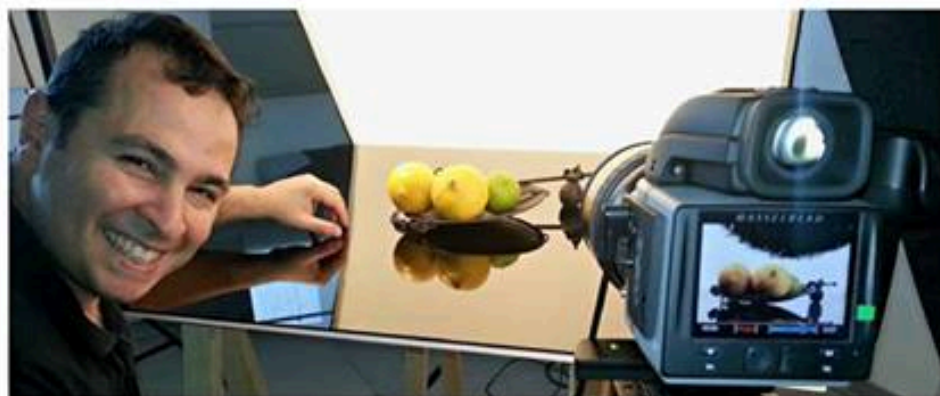
Lo sfondo in una foto di food design è in funzione della superficie sulla quale si dispone il cibo per la presentazione.

Se la disposizione degli elementi della ricetta interagiscono con il

design del piatto potrebbe essere utile fotografarlo interamente e contestualizzarlo. Solitamente preferisco scegliere un "punto di vista strategico" che colpisca maggiormente l'osservatore. Configuro quindi il set fotografico a seconda delle esigenze condivise con lo Chef e di ciò che, di volta in volta, vogliamo evidenziare di una ricetta.

Quando si imposta un servizio fotografico è importante conoscere gli ingredienti della ricetta

e il metodo di cottura, poiché le materie prime utilizzate subiscono trasformazioni chimico-fisiche tali da modificare il loro aspetto, la forma e il colore. È necessario tenere in considerazione questi fattori per dare "la luce giusta" su ogni elemento compositivo e far sì che l'immagine susciti emozione e interesse. A volte i colori, la forma, la densità, la cremosità, la lucentezza rievocano, nella nostra memoria, esperienze vissute; creano



Stefano Mileto - Fotografo Qualificato, Certificato da DMQ | www.stefanomileto.com | info@stefanomileto.com | tel. 347.1889140



[1]

l'impulso che predispone una persona alla degustazione, incrementano la salivazione, l'olfatto e la necessità di assaggiare. Nella descrizione fotografica di un piatto è importante far risaltare i "particolari" che caratterizzano gli ingredienti: solo così il nostro cervello rielabora il "sapore

possibile" creato dall'accostamento di elementi visualizzati e percepiti nella presentazione. La mia idea è che le materie prime e la loro trasformazione in ricetta diventano una tavolozza dalla quale attingere per creare un'opera d'arte in un piatto. La foto perfetta è il risultato della

collaborazione di due artisti che devono essere sempre evidenti: lo Chef che crea il piatto e il fotografo che ne interpreta l'immagine.

Il nostro paese è caratterizzato da numerose tradizioni locali ed è rappresentato da piatti caratteristici, usanze che diventano "rituali". Questo patrimonio è tutelato da una microeconomia a conduzione familiare che, di generazione in generazione, tramanda metodi produttivi che garantiscono genuinità e qualità del prodotto finale, ricco di sapore e tipico.

L'immagine dei piatti di food design diventa rappresentativa delle ricette creative nate con ingredienti regionali di nicchia e trasforma gli Chef in ambasciatori della tradizione italiana, fautori di un rilancio della pro-

duzione e dell'economia locale. L'esperienza enogastronomica che è una tappa immancabile per qualsiasi percorso turistico, inizia o si conclude con la ricerca di un piatto tipico e ciò mi ha portato a "rivedere" un antico proverbio: "Paese che vai 'Chef' che trovi".



[4]



[5]

[1] Risotto, seppia, zafferano grasseo, gamberi di mare, frutti rossi appassiti - foto Stefano Mileto, food design Chef Riccardo Sculli, ristorante Gamboro Rosso, via della Michelina, Marina Di Gioiosa Jonica (RC) - [2] Filetti di sarda al sesamo, semi di lino e pistacchio su crema di rapa rossa - foto Stefano Mileto, food design Chef Filippo Cogliandro, ristorante L'A Gourmet L'Academy (RC) - [3] Backstage di un set fotografico - da sinistra il Sous-Chef Giovanni Dacosta, lo Chef Filippo Cogliandro e Stefano Mileto all'opera - [4] Gamboro una sfoglia di rapa rossa, melagrana e fagiolini - foto Stefano Mileto, food design Chef Luca Alibraccio, ristorante Antonio Abruzzese, via della Michelina (CZ) - [5] Fusione di cioccolato al bergamotto - foto Stefano Mileto, food design Chef Riccardo Sculli, ristorante Gamboro Rosso, via della Michelina, Marina Di Gioiosa Jonica (RC)