

Da Eataly il cibo diventa design con food•chef•design•photo

Di due cose ultimamente si parla molto: di cibo e di fotografia di cibo. Tutti ci possiamo improvvisare grandi chef grazie a Masterchef e tutti possiamo diventare food photographers con una reflex ed un piatto ben composto.

Ma la realtà è ben diversa. Dietro al lavoro di uno Chef non c'è un'edizione vinta di Masterchef bensì tanto studio, sacrificio, esperienza, gavetta, poche ore dormite, tante ore passate sui fornelli invece che con la propria famiglia o i propri compagni.

E dietro la food photography non c'è solo una buona reflex ma c'è tanta esperienza, tanto sapere, tanta gavetta e dietro ad un'ottima fotografia ci sono disegni, pensieri, lastre di vetro che separano vari strati di preparazioni. La Food Photography può diventare anche design ed è arte, come ci ha spiegato Roberto Savio, fotografo specializzato in ambito food, da Eataly, Venerdì 1 Aprile durante la presentazione di food•chef•design•photo.

Ma che cos'è food•chef•design•photo?

In occasione del "Festival dell'arte e del design" e per tutto il mese di Aprile, negli spazi di Eataly, presso Ambasciatori a Bologna, sarà visibile la mostra di food photography (food•chef•design•photo), realizzata da Roberto Savio per Eataly Bologna.

La mostra (realizzata con il contributo di Dispensa di Amerigo e Appennino Food) è composta da 30 scatti fotografici di Roberto Savio che raccontano la vision gastronomica e di food design di Chef come Davide Scabin, Enrico Crippa, Matteo Baronetto e molti altri.

Il momento clou dell'iniziativa sarà l'evento del **14 aprile 2016** composto in due tempi:

– **La cena, alle 20:00**, presso la Trattoria di Eataly con menù studiato appositamente per l'evento dallo Chef Gianluca Esposito: *"Questa cena è l'occasione di riproporre alcuni miei piatti già conosciuti e fortemente ispirati al food design e di crearne di nuovi. La mia filosofia di cucina è da sempre orientata alla valorizzazione delle materie prime e all'enfatizzazione dei singoli ingredienti"*. Anche in questa occasione Gianluca mette in carta pietanze rassicuranti, unite dal fil rouge del Design che impiega come ulteriore elemento di appetibilità e valorizzazione degli ingredienti.

– **Dalle ore 16:00**, prima della cena, si terrà un servizio fotografico live negli spazi dell'Osteria di Eataly in cui verranno fotografati i piatti del menù della cena dedicata al tema del food design.

“Gli scatti saranno immediatamente post-prodotti e stampati diventando parte integrante del menù della serata – spiega il fotografo Roberto Savio – l’idea che sta alla base di questo servizio fotografico live è quella alzare il velo sul processo creativo dello chef, momento solitamente lontano dal pubblico, ma fondamentale per capirne le intenzioni, le attitudini e la personalità professionale oltre che, naturalmente, avvicinare gli interessati ai temi della food photography”.

Chi è Roberto Savio?

[Roberto Savio](#) è direttore creativo, fotografo e regista video e ha maturato una lunga esperienza nel design e nella realizzazione di progetti fotografici e multimediali nell’ambito di campagne di comunicazione strategica in diversi settori di mercato. I suoi interessi, al momento, sono collegati alla fotografia food, al rapporto tra materia prima, territorio e trasformazione attraverso il lavoro dell’uomo. Utilizza diversi formati e tecniche fotografiche, tra cui la stereoscopia. Founder inoltre di [LineaGolosa.tv](#)

Durante la mostra

Le immagini di Roberto Savio appartengono a servizi e progetti fotografici realizzati negli ultimi 4 anni e sono state scelte tra quelle maggiormente inerenti al tema del design. Si tratta di scatti effettuati principalmente presso le cucine degli Chef, di cui raccontano la vision gastronomica attraverso quattro filoni narrativi tra loro interconnessi:

#rawmaterial, cioè le materie prime, esposte nello spazio compositivo in modo da mettere in evidenza le forme, i colori, gli spazi di interazione e le gerarchie; una specie di analisi degli elementi disponibili in previsione del concepimento del piatto

#inthemindofthechef, il momento mentale in cui la materia prima non è più tale e il cibo non è ancora cucinato e/o disposto in uno spazi definito. Abbiamo immaginato come poteva presentarsi l’attimo in cui lo chef pensa al legame di sapori, colori, texture e temperature tra i diversi ingredienti e l’abbiamo trasformato in un’immagine reale

#conceptfood, è il filone che rappresenta il cibo pronto per essere consumato, ma in una forma di mise en plate impossibile: qui sono gli elementi di contorno e la disposizione nella scena a definire il mood gastronomico e a sottolinearne le origini e gli obiettivi.

Sono inoltre stati inseriti nell’esposizione anche i piatti finiti, esattamente quelli che il cliente potrebbe trovarsi sul tavolo. L’intento, in questo caso, è quello maggiormente riferibile al design industriale, dove qualsiasi intervento non deve rispondere solo a un criterio di validità estetica e di miglioramento della fruibilità, ma deve essere anche riproducibile.

Per informazioni e prenotazioni:

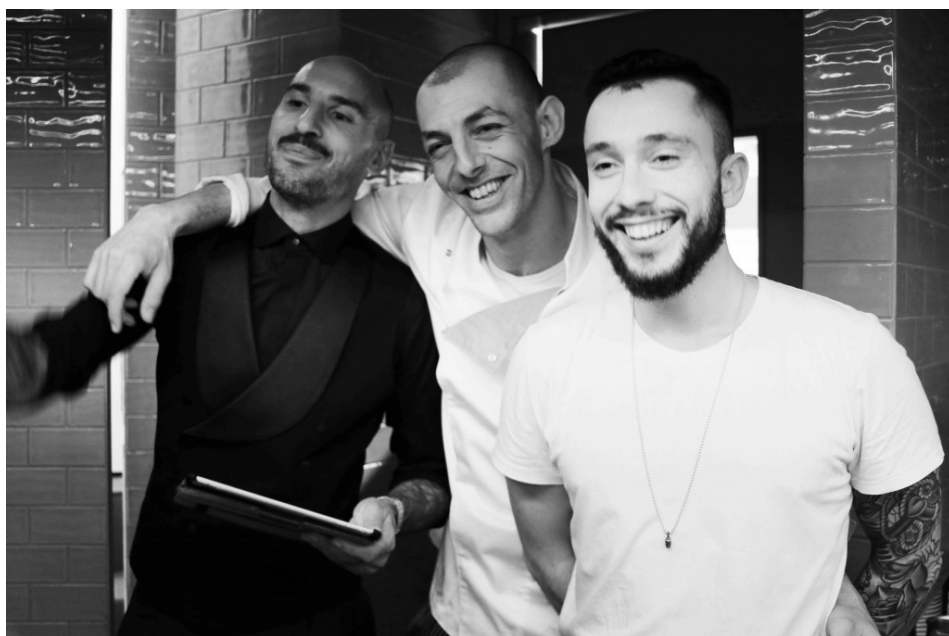
Eataly Bologna 051 0952820 – mail eatalybologna@eataly.it

Dopo tanta attesa, a Bologna arriva Oltre

Sta per aprire le sue porte fitte fitte di stickers (che non ne vedevo così tanti tutti insieme dalla fine degli anni '90 e mi piace un bel po') [Oltre](#), un ristorante che ha fatto tanto parlare di sé ancor prima di aprire e che, secondo me, farà parlare di sé ancora di più nei prossimi mesi e anni.

Ma procediamo per punti, vorrei raccontarvi tutto, subito, svuotare il sacco e farvi raccogliere i pezzi da soli ma non si fa, provo ad accompagnarvi.

L'inizio: loro sono Lorenzo Giacomo Costa, Daniele Bendanti e Jacopo Pozzati, tre ragazzi con una grande storia, arte ed esperienza alle spalle.



Lorenzo Costa si definisce un “fortunato figlio d’arte”, nasce nel 1990 tra i fornelli del Ristorante Battibecco, locale che i suoi genitori hanno aperto nel 1978 dove ha lavorato per ben quattro anni, dal 2010 al 2014. Poi ha lavorato per Gino Fabbri e per il Cafè Piazza Bracci a San Lazzaro. Tante ed importanti esperienze che lo hanno portato Oltre.

Daniele Bendanti è invece conosciuto per la sua grande esperienza come chef all’Osteria Bottega, storica osteria Bolognese e da sempre uno dei punti di riferimento per LA cucina tradizionale bolognese.

Jacopo Pozzati, figlio d’arte ma di arte pittorica, questa volta. Ereditata l’arte dal padre Concetto Pozzati, Jacopo si è specializzato nel design ed è proprio ciò che ha curato con Lorenzo e Daniele, creando un ambiente sofisticato ma al tempo stesso disinvolto. E sono proprio le opere del padre, Concetto Pozzati, che potrete ammirare nella sala di Oltre, l’arte che nutre la mente, il cibo che nutre l’arte. Per gli arredi, illuminazioni, e

apparecchiatura, solo il top. Ne cito solo alcuni: Davide Groppi, Bormioli, artigiani del legno come Michele Mignani.

Un grandissimo team a mio parere, vederli insieme è come vedere un'orchestra perfettamente sincronizzata. Ognuno ha il proprio ruolo e la propria funzione, la propria esperienza il tutto volto ad un progetto comune: Oltre. Un progetto, un progetto di quelli fatti bene, di quelli pensati e ripensati, di quelli che non nascono per cavalcare l'onda del momento particolarmente foodie. Un progetto, un ristorante dove nessun dettaglio è lasciato al caso, dove tutto è stato studiato e ponderato.



Tutte queste cose non me le sto inventando, non le ho sentite dire in giro e non le ho lette in un comunicato stampa. Tutte queste cose ho avuto la fortuna di sentirle di pancia, a pelle ma soprattutto con i miei occhi venerdì 1 Aprile, invitata in anteprima ad assaggiare la cucina di Oltre, ancora a porte chiuse.

Che cosa si mangerà da Oltre? Una cucina tradizionale bolognese, di qualità in un ambiente che possa accogliere sia chi vuole gustare una cucina tradizionale e che è abituata a cercarla fuori dalle mura casalinghe, che un pubblico giovane da avvicinare alla tradizione. Materie prime eccellenti onorate dalla bravura e cultura culinaria di Daniele Bendanti. Molta cura nella selezione delle materie prime: un orto tutto per loro, partnership consolidate che gli hanno fatto ottenere birra artigianale e nocino personalizzati. Una grande collaborazione anche per la pasta fresca e per i tortellini in particolare: il ripieno preparato da Daniele e i tortellini chiusi poi dalle Sfoglina di Belvedere, per me una grande garanzia a Bologna. I vini? Esclusivamente del territorio!

Il menù: tre antipasti, tre primi, tre secondi, tre dolci ed un piatto di formaggi del territorio da abbinare a miele e confetture, oltre ai fuori menù del giorno. Ah, i fuori menù, quanto mi piacciono e sorprendono!

Durante la cena ho potuto assaggiare:

La *Pancetta a bassa temperatura* e il suo fondo, croccante fuori, morbidissima dentro.

Le *Praline di Parmigiano Reggiano ventiquattro mesi* su fonduta di peperoni rossi. Semplicemente deliziose.



I *Tortellini in brodo di cappone* con il nostro ripieno. E che ripieno! Il brodo invece, esattamente come piace a me: corpose ma non "arrogante".



La *Faraona arrosto e patate alla vecchia*. Morbida, succosa, saporita.



Il *Tortino al cioccolato fondente al 70% su crema inglese*. Uno degli errori che più ritrovo nei tortini al cioccolato fondente sono o l'essere troppo dolci o l'essere troppo cotti e non avere abbastanza cioccolato "colante". Oppure entrambi gli errori. Il tortino di Oltre era invece perfetto per i miei gusti: soffice, non esageratamente dolce da risaltare al massimo il cioccolato di qualità.



Ulteriore nota positivistissima, e qui torno sull'arredamento, il bancone nella sala principale, con tante prese per computers e smartphones. E qui mi immagino una pausa pranzo da freelance o un pranzetto veloce per far sentire a proprio agio anche chi mangia da solo. E per ingannare l'attesa per chi aspetta un tavolo per cena, qualche tavolino all'entrata per gustarsi un bicchiere o magari fare un aperitivo prima della cena.

Oltre inaugurerà Mercoledì 6 Aprile, i ragazzi mi sono sembrati carichi, emozionati, fiduciosi e coscienti del grande passo che stanno facendo e dei riflettori puntati su di loro. Ma con un progetto ben definito, professionalità, ottimismo si può fare la differenza.

"Si può sempre andare OLTRE, oltre non si finisce mai". E con questa cit. di Jack Kerouac che i tre soci hanno ormai fatto loro, io gli auguro con tutto il cuore di non finire mai di sorprendersi e di sorprenderci. E di non finire

mai di inseguire i loro sogni.

[Oltre.](#)

Via Majani 1

Bologna

Tel. 051/006 6049

Chiuso la domenica sera e tutta la giornata del lunedì.