

Presentazione del libro “Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue”

Lunedì 11 Luglio (dalle 18:30 alle 20:00 presso Coop Ambasciatori) **Gianni Guizzardi** e **Magda Mongiorgi**, promotori dell'[Accademia dei Signori del Barbecue](#), presenteranno il libro “**Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue**”, edizioni Magi&Co. Sarà presente anche [Roberto Savio](#), autore delle immagini del volume e direttore creativo del progetto editoriale.

Ci tengo particolarmente a parlare di questo libro e di questa presentazione perché, per lavoro, ho avuto la fortuna di ammirare il “dietro le quinte”, di vedere all’opera il fotografo Roberto Savio e vedere la gioia negli occhi di Magda mentre mi parlava ed anticipava il progetto.

“Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue” è il libro perfetto per chi vuole capire realmente la cucina al barbecue, che non si limita al nostro immaginario di “costolette di maiale al barbecue” ma va oltre e gli chef che sono stati coinvolti nel menu lo provano.

Barbecue Surprise è il primo volume di una collana che ha l’obiettivo di presentare l’utilizzo del barbecue quale strumento per la realizzazione di molteplici tipologie di piatti: non solo carni e verdure ma anche pane, pizza, formaggi e dessert.

Interverranno anche alcuni dei 12 chef che hanno partecipato alla realizzazione del volume e che abitualmente utilizzano il barbecue per cucinare i piatti della tradizione, ma anche per crearne di innovativi e sorprendenti. Tra questi lo chef di Eataly Bologna, Gianluca Esposito, che offrirà ai presenti un assaggio delle “Lasagne di pane con ragù classico” la cui ricetta si può trovare nel primo volume di “Barbecue Surprise”. Un’altra appetitosa ricetta di Gianluca Esposito, presente nel primo volume, i “Calamari ripieni di vongole in guazzetto di pesce”, verrà inserita per l’occasione nel menù della Trattoria di Eataly Bologna.

Modererà l’incontro il giornalista Bruno Damini.

Il libro sarà disponibile, per l’acquisto, presso la libreria Coop Ambasciatori.

Ne approfitto per fare un grande e sincero in bocca al lupo a Magda, Gianni e Roberto sicura che questo volume sarà un grande successo!

L’immagine di copertina di questo articolo è di [Roberto Savio](#) e di [BBQ Surprise](#) così come molte altre della galleria.

Adriatico VS Tirreno, sfida gastronomica/fotografica tra Genova e Bologna

Una sfida senza precedenti si profila all'orizzonte: due Chef agguerritissimi si affronteranno a colpi di menu a base di pesce nei due ristoranti **Eataly**, a **Bologna** e a **Genova**.

Il primo dei due scontri avverrà il prossimo **8 luglio nel Ristorante Il Marin di Eataly a Genova** dove lo chef **Gianluca Esposito**, della **Trattoria di Eataly di Bologna**, sfiderà il resident chef **Marco Visciola**.

Il tema della competizione è quindi il pesce, **vincerà l'Adriatico o il Tirreno?** Saranno gli ospiti dei due incontri a decretare il vincitore.

Accanto agli chef **due grandi fotografi di food**, [Roberto Savio](#) e **Francesco Zoppi** che con i loro scatti seguiranno passo passo la competizione, dal reportage della spesa al mercato, passando per la preparazione dei piatti fino allo still life finale.

Il menù della serata:

Condigiun, chef Marco Visciola

Sarde in saor, chef Gianluca Esposito

Lo Sgombro Controcorrente, chef Marco Visciola

Manfrigoli in brodo crudo e cotto, chef Gianluca Esposito

Sogliola al latte, funghi e tartufi, chef Gianluca Esposito

Dolce Liguria, chef Marco Visciola

Vini in abbinamento

70€

Per informazioni e prenotazioni:

Eataly Genova 010 8698721- mail eatalygenova@eataly.it

Vi terremo aggiornati circa la sfida bolognese e che vinca il migliore!

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