

# AC

*arte&chef*



REGIONE LIGURIA

presenta

**ARTE&CHEF**

il gusto dell'arte

EXPO Milano 2015



**DAVIDE RAGAZZI**

LIGURIA

**Prayer to the Moon**

tecnica mista su tela | mixed technique  
cm 55 x 55, 2007

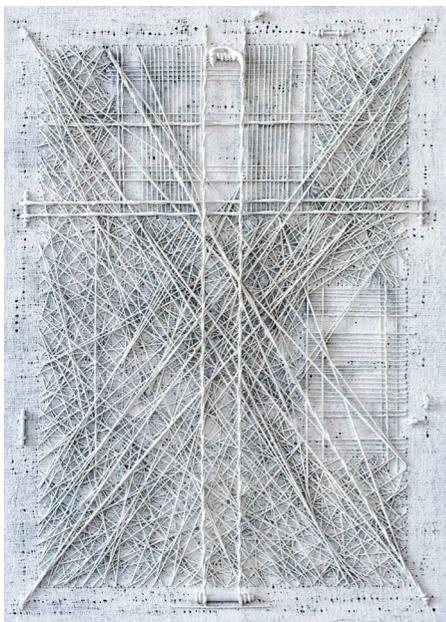


**ARMANDO FETTOLINI**

LOMBARDIA

**Orizzonte Verde**

tecnica mista su tavola, | mixed technique  
courtesy MAG - cm 90 x 90, 2013



**MAURIZIO NAZZARETTO**

LIGURIA

**Ruspante**

tecnica mista, | mixed technique  
private collection - cm 120 x 80, 2010



**SILVIO MONTI**

LOMBARDIA

**MMM**

ceramica refrattaria, | refractory ceramic  
cm 49 x 30, 2015

**MARCO PERNATI****RISTORANTE MANUELINA**

Ha raccolto l'eredità della mitica Manuelina, che nel 1885 nella sua umile osteria conquistò il palato dei signori della Riviera Ligure inventando la focaccia col formaggio. La sua filosofia in cucina, che rispecchia quella espressa da sempre dal ristorante di Recco, si riassume in questi concetti basilari: valorizzazione dei prodotti locali e scrupolosa scelta delle materie prime per ottenere sapori autentici e tipici.

**Ristorante Manuelina - via Roma 296, Recco (GE)**

He has inherited the legendary Manuelina, who in 1885 in his humble tavern conquered the palate of the lords on the Ligurian Riviera inventing the cheese focaccia. His philosophy in the cuisine sphere, which has always reflected the one from the restaurant in the town of Recco, is summed up in these basic concepts: local products evaluation and careful selection of raw materials in order to obtain authentic and typical flavors.

**JURI RISSO****RISTORANTE LA BRUCETA**

Il grande pubblico lo ha conosciuto per la sua partecipazione al programma Tv "La prova del cuoco" ma il percorso professionale di Juri Riso, genovese, classe 1974, inizia giovanissimo in un ristorante di montagna a Santo Stefano d'Aveto e prosegue in giro per il mondo (America, Inghilterra, Arabia, Belgio) fino al ritorno in Italia e alla definitiva consacrazione come chef di prima grandezza.

**Ristorante La Bruceta - via Bruceta 2, Cremolino (AL)**

The public knew him for his participation in the TV show "La prova del cuoco" ("Testing the cook") but the professional career of Juri Riso, born in Genoa 1974, starts at a very young age, in a mountain restaurant in Santo Stefano d'Aveto and continues around the world (America, England, Saudi Arabia and Belgium) until his return in Italy and his final consecration as a first class chef.

**ENNIO ZANOLETTI****HOSTARIA UVA RARA**

Passione, ricerca e creatività, unite a un solido legame di amore e rispetto per la sua terra di origine, la Franciacorta. Questi gli "ingredienti" che caratterizzano la grande cucina di Ennio Zanoletti, autodidatta di talento. Patron con la moglie Daniela della sua Hostaria che vanta recensioni lusinghiere sulle principali Guide, Zanoletti può essere considerato un vero e proprio artista della ristorazione italiana.

**Hostaria Uva Rara - via Foina 42, Monticelli Brusati (BS)**

Passion, research and creativity combined with a strong bond of love and respect for his home town Franciacorta, these are the "ingredients", which characterize Ennio Zanoletti's self-taught talent. He and his wife Daniela are patrons of "Hostaria". which is proudly receiving flattering reviews on the main guide advisors, Zanoletti can be considered a true artist of the Italian restaurant industry.

**LUISA E FRANCO CASELLA****LA LOCANDA DEI BECCARIA**

Luisa e Franco Casella nella loro Locanda hanno coronato il sogno di una vita: condividere con i loro ospiti le esperienze accumulate dietro i fornelli e nelle cantine di casa e di tanti amici ristoratori e vignaioli di vaglia. Nei loro piatti l'eccellenza della tradizione, coniugata alla fantasia ed esaltata dalla scelta attenta delle materie prime: il frutto di vent'anni di ricerca tra i produttori più affidabili, anche se spesso poco conosciuti.

**La locanda dei Beccaria - viale Marconi 10, Montù Beccaria (PV)**

In their restaurant, Luisa and Franco Casella celebrated the dream of a lifetime: to share with their guests the experience accumulated behind the cooking stoves and in the cellars of their house in the company of many friends - restaurant owners and winemakers of great value. Tasting their dishes we are able to enjoy the traditional excellence combined with imagination and enhanced by the careful selection of raw products which is the result of decades of research amongst the most reliable manufacturers, though they often appear to be little known.



“L'accostamento tra arte e cucina trova tutta una serie di declinazioni, scandite dal leit motiv della comune creatività. Il progetto Arte&Chef rappresenta una vera e propria sfida creativa e al tempo stesso un anello di congiunzione tra il mondo dell'arte visiva e quello dell'arte culinaria. La domanda di partenza è questa: può l'opera di un artista contemporaneo essere tradotta nelle forme e nelle peculiarità dell'arte culinaria? La nostra risposta è sì: la sensibilità di uno chef di alto livello, con sentimenti e interessi artistici, può ben trarre ispirazione da un'opera d'arte contemporanea, e arrivare, con la sua professionalità e la sua creatività, a conferire a quell'opera l'unica prerogativa sensoriale mancante: il gusto.”

“The combination of art and cuisine forms a whole new series of variations, marked by the leit-motiv of the creative society. The project “Art & Chef” is a creative challenge and at the same time a link between the world of visual art and the art of cooking. The initial question is: Can the work of a contemporary artist be translated in the shapes and characteristics of the culinary art? Our answer is yes: the sensitivity of a professional chef with artistic interests may very well be inspired by a contemporary artwork and interpret it with his professionalism and creativity, to give an artwork the only sensory prerogative.”

Virginia Monteverde  
art director of Arte&Chef

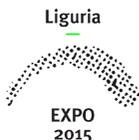


[www.artcommissionevents.com](http://www.artcommissionevents.com)  
[www.regione.liguria.it](http://www.regione.liguria.it)

## Arte&Chef il gusto dell'arte

REGIONE LIGURIA - 13 settembre - EXPO Milano 2015

organized by ART Commission Events



Beccaria

