



“Sublime: Ricette in #cibografica”, la nostra visita alla mostra milanese

**Come si fa il ritratto di un'idea? Come si racconta graficamente il processo che porta alla preparazione di un piatto? Queste curiosità hanno suggerito il progetto di Lorenza Negri e Caterina Pinto, andato in scena il 9 e 10 novembre a Milano presso la Fonderia Napoleonica Eugenia.**



La mostra si è svolta presso la Fonderia Napoleonica Eugenia (Foto © M. Olivieri e B. Perbellini).

Prima che le festività natalizie ci incollassero alle tavole per un viaggio ricco di calorie nella tradizione gastronomica nazionale, il **9 e 10 novembre** – a Milano presso la Fonderia Napoleonica Eugenia – si è svolta una bellissima esposizione di pop-art dal titolo **[“Sublime: Ricette in #cibografica”](#)**.

### **Sublime: Ricette in #cibografica, la nostra visita**

La mostra ci ha letteralmente stupiti per l’alta creatività del progetto, ma anche per l’impegno e la passione che hanno portato questa iniziativa ad ottenere la sponsorizzazione di importanti aziende del settore alimentare e il patrocinio del Comune di Milano.



Sublime si è svolto a Milano il 9 e 10 novembre 2018 (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

L'esposizione nasce dal viaggio, compiuto dalle designer **Lorenza Negri** e **Caterina Pinto**, attraverso i processi creativi che si nascondono dietro le forme del cibo. «**Come si fa il ritratto di un'idea?**», si sono chieste le due intraprendenti e passionante di cibo ed illustrazione e, per darsi/dare una risposta, hanno immortalato artisticamente le migliori creazioni degli chef milanesi.

**Luca Catalfamo** è stato il **primo chef ad essere intervistato**. Alla presenza di Lorenza e Caterina, il cuoco ha raccontato e preparato una ricetta, per lui, rappresentativa che poi è stato fotografata. Successivamente l'immagine è stata elaborata graficamente fino ad esprimere una perfetta sintesi artistica del piatto.



Dalla foto alla sua rielaborazione (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Catalfamo, a sua volta, ha suggerito altri chef meritevoli di partecipare all'esperienza e il progetto **Sublime** ha finito per raccogliere, in quasi un anno di lavoro, le creazioni di ben 40 chef di varia tipologia su cui è stato eseguito lo stesso lavoro.

Tutte le opere grafiche, non solo sono state esposte nella mostra svoltasi a Milano ma sono state pubblicate sul [Sublime blog](#) che racconta la genesi del progetto, dall'ideazione alla realizzazione. Il blog, inoltre, consente di leggere le interviste agli chef, ammirare ogni singolo piatto e visionare i servizi fotografici che hanno seguito ogni fase di creazione dei piatti. Il sito è appagante dal punto di vista della curiosità artistica ma è anche un modo alternativo per conoscere i ristoranti di Milano.

**Sublime: Ricette in #cibografica** è stata un'idea originale con un approccio democratico perchè ha dato spazio alle idee e voce a locali di ogni tipo, dal VUN Andrea Aprea ristorante a 2 stelle al "fast food" Big Burgez, passando per ristoranti dal sapore orientale fino ad arrivare a quelli della tradizione.

**Lorenza Negri**, durante la mostra dello scorso novembre, ha raccontato con entusiasmo come il progetto Sublime abbia rappresentato una sfida complessa a livello grafico ed artistico per la difficoltà di interpretare i piatti partendo dalle fotografie e dalle semplici parole degli chef. Inoltre è stato anche un tentativo, perfettamente riuscito, di valorizzazione della città di Milano attraverso il connubio tra design e food.



Alcuni lavori in esposizione (Foto © Marco Olivieri e Beatrice Perbellini).

Le ideatrici, che vogliono portare l'iniziativa anche in altri spazi espositivi, hanno anche espresso la felicità di aver ottenuto grande visibilità sulla stampa generalista e su quella del settore enogastronomico, al punto di pensare a idee future che potrebbero unire anche altre componenti della filiera del food, come ad esempio i produttori.

Noi aspetteremo le novità e documenteremo anche le nuove avventure, augurandoci che idee così innovative possano nascere anche in altre città d'Italia sull'onda della valorizzazione del territorio, dell'arte e del design, dei prodotti tipici e dell'innovazione apportata dagli chef.

La distanza fra arte e cucina non è mai stata così breve!

#### **Data di creazione**

11/01/2019

#### **Autore**

ibabbuini