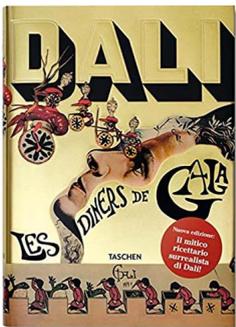


La cucina di Filippo Cogliandro

che racconta

l'arte surreale di Salvador Dalì

L'A CENA DALI'



Raccontare le opere d'arte attraverso i piatti: una nuova sfida dello chef Filippo Cogliandro, che con una cena dedicata ai dipinti di Salvador Dalì ha lanciato l'iniziativa per deliziare palato e spirito e con cui contribuirà al restauro di opere d'arte di Reggio Calabria.

“L'A Cena Dalì” un mondo onirico e fantasmagorico per un incontro fra cibo e surrealismo, l'ispirazione che Filippo Cogliandro ha avuto durante la stasi del lockdown, l'occasione per reinventarsi e dare il via ad un sogno,

quello di dare la parola alle opere d'arte attraverso i piatti della sua fantasia.

Le sontuose cene imbandite da Salvador Dalí e sua moglie Gala, leggendari momenti a tavola, scoperti in un libro di ricette che Dalí pubblicò nel 1973, "*Les dîners de Gala*", nel quale svelava alcuni dei segreti sensuali, fantasiosi ed esotici che animavano le loro magnifiche feste.

Questa ristampa del volume originale pubblicato nel 1973 comprende tutte le 136 ricette illustrate appositamente da Dalí, suddivise in 12 capitoli e organizzate secondo l'ordine delle portate, senza dimenticare gli afrodisiaci, appropriatamente riuniti sotto il titolo di "*je mange Gala*". Cibo e surrealismo illustrati come amanti appassionati fra sesso e aragoste, collage e cannibalismo, l'incontro tra un cigno e uno spazzolino da denti su una base per pasticcino.

Oggi l'editore **TASCHEN** rende nuovamente disponibile al grande pubblico questa rarità, presentando **un'opera d'arte, un pratico ricettario e un'avventura multisensoriale** dai ritmi lenti e languidi, una scoppiettante follia condita da fantasia e intelligenza.



Dalì

E lo chef Filippo Cogliandro si ispira al folle artista Catalano per raccontare la sua Calabria, esplorando le declinazioni del Bergamotto di Reggio Calabria, della patata aspromontana e delle erbe aromatiche mescolandole a mare e a terra e trasformandole in pennellate di gusto per raccontare attraverso i suoi piatti le opere d'arte e creando così il primo grande evento di cucina e pittura, "L'A Cena Dalì", sul progetto di **Elisabetta Marcianò**.

Lo Chef Filippo Cogliandro attraverso i piatti realizzati con i prodotti tipici calabresi, porta per mano gli ospiti in un viaggio nell'universo surreale dell'artista spagnolo.

Una sala del Ristorante L'A Gourmet L'Accademia è diventata una sala espositiva di opere originali del Maestro Salvador Dalí, opere che fanno parte della collezione dell'**editore Maurizio Gagliano**, che detiene in esclusiva mondiale circa 70 immagini del maestro surrealista di provenienza Rizzoli Finarte spa. La mostra è stata arricchita dalla proiezione di video del mondo Dalì ma che, nel rispetto delle norme covid-19, è stata visitata solo dagli ospiti della cena.

Il progetto, "L'A Cena Dalì", rientra nella *mission* di Filippo Cogliandro, quella di creare un corridoio sinergico fra istituzioni, mondo dell'associazionismo e realtà della ristorazione per promuovere la rinascita della città, una economia circolare che possa permettere alle aziende e alla città di ripartire anche dal punto di vista economico.



le di Bandar Pahlavi



Filippo Cogliandro

AIUTACI A INFORMARTI MEGLIO, VISITA IL SITO; WWW.RIVISTA.LAGAZZETTAONLINE.INFO



Come afferma lo chef Filippo Cogliandro: **La cultura del bello che riscatta e fa muovere anche l'economia.**

DAL

RICETTARIO SURREALE DI SALVADOR DALI'

...“Les dîners de Gala è dedicato esclusivamente ai piaceri del gusto... Se siete uno di quelli che calcolano le calorie e trasformano le gioie del cibo in una forma di penitenza, chiudete subito questo libro; è troppo vivace, troppo aggressivo e troppo impertinente per voi”

Evento patrocinato da: Comune di Reggio Calabria città Metropolitana, Ambasciata di Spagna in Roma sez. Cultura, Consolato Generale di Spagna in Napoli e Consolato Generale di Spagna in Roma.

L'A GOURMET L'ACCADEMIA - Via Largo Cristoforo Colombo, 6, 89125 Reggio Calabria RC
-www.laccademia.it

Crediti Foto: Franco Raineri <https://www.francoraineri.it>

Progetto di Elmar Elisabetta Marciànò

Pressoffice Cristina Vannuzzi-Firenze - Igor La Camera-Reggio Calabria

Riso alla salsiccia

per 6 persone:

1 cucchiaio di burro

1 cipolla

2 scalogni

6 nodi di salsiccia

2 cucchiari di senape

1 cucchiaio di aceto

1 cucchiaio di zucchero

2 cucchiari di salsa inglese (Worcester)

7 ciotole di acqua

1 lt brodo di pollo

1 peperoncino rosso schiacciato

210 gr di riso

Fate rosolare la cipolla e gli scalogni finemente tritati nello strutto. Dopo 5 minuti aggiungete i

nodi di salsiccia che avrete

forato con la forchetta. Lasciatele cuocere per 10 minuti. Nel frattempo, in una ciotola capiente, amalgamate la senape, l'aceto, lo zucchero, la salsa Worcester, l'acqua e il peperoncino rosso schiacciato.

Unit

e questa miscela alle salsicce e aggiungetevi il di brodo di pollo.

Quando il tutto giunge a bollore, potete aggiustare di sale.

Dopo 10 minuti togliete le salsicce e con il brodo cucinate il riso. Una volta che il riso sarà cotto, aggiungete servitelo

accompagnato con le salsicce.