

FAMÉLICICULTURE

Arte, letteratura, filosofia

6 citazioni d'autore in cerca di 6 interpretazioni... enogastronomiche

Di Monica Viani - 23 luglio 2017



Estate, gioco, **cibo e cultura**. Che cosa ha escogitato per voi Famelici? Una raccolta di sei citazioni d'autore associate a immagini di piatti o bevande evocative di gusti e sapori che ci ricordano quanto sia piacevole, ma anche ricco di spunti culturali, ciò che amiamo mangiare o bere! Una idea che abbiamo sviluppato per costruire in modo riconoscibile la pagina di **Instagram** del nostro blog. Infatti dopo una sequenza di 6 immagini intervalliamo le successive con 3 citazioni o con una immagine di un piatto "spezzata". Ma ora siete pronti a divertirvi con noi?

"Non conosco nulla che vellichi così voluttuosamente lo stomaco e la testa quanto i vapori di quei piatti saporiti che vanno ad accarezzare la mente preparandola alla lussuria" – **François de Sade**. Alla celebre frase dello scrittore e filosofo francese abbiamo scelto di abbinare un piatto dello chef **Roberto Di Pinto**: agnello con fagioli, piselli, sambuco e prosciutto Sant'Ilario. *"Un buon pranzo*



giova molto alla conversazione. Non si può pensare bene, né amare bene, se non si è pranzato bene" – **Virginia Woolf**. La scrittrice inglese ci ha spinto verso una proposta che esalta il pesce di lago, troppo spesso dimenticato e oggi riproposto dagli chef che aderiscono al **Movimento Gente di Lago**, fondato dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco**. Ecco la carpa in crosta di semi di papavero con

maionese cotta di patate e rape rosse dei **Fratelli Serva**.

"Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera" – Oscar Wilde. Allo scrittore inglese abbiamo abbinato un piatto dello chef **Marco Sacco**: il riso "crusco", persico del Maggiore e Capperi di Pantelleria. A Marco chiediamo perdono. Con lui ci siamo già sbizzarriti in un post a paragonarlo al film "Otto e 1/2" di **Federico Fellini**.



"Detesto l'uomo che manda giù il suo cibo non sapendo che cosa mangia. Dubito del suo gusto in cose più importanti" – Charles Lamb. Lo scrittore e poeta inglese, a nostro parere, è ben rappresentato da un piatto di pesce crudo proposto da **Jin Hu** presso il Ristorante Izu a Milano. Un piatto che ci invita a conoscere culture diverse, a confrontarci con gusti e sapori che hanno sempre più successo e che ci ricordano

che la cucina è contaminazione.

"In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere" – **Daniel Pennac**. Lo scrittore francese accomuna la cucina all'arte. In effetti i piatti riusciti nascono da idee sollecitate da riferimenti a ciò che abbiamo visto, vissuto e imparato. **Matias Perdomo** e **Simon Press**, i due chef del Contraste a Milano incarnano bene la relazione cucina/arte con la loro **emotional eating experience**.



"Dio non ha fatto che l'acqua, ma l'uomo ha fatto il vino". Che dire lo scrittore francese **Victor Hugo** esprime con una frase lapidaria una grande verità: gli uomini diventano artefici del loro destino quando, con rispetto, lavorano ciò che la natura offre loro! E noi amiamo molto il vino! In Italia sono tanti i produttori che ci offrono ottimi prodotti e per questo abbiamo scelto di pubblicare una foto anonima, ma capace di darci quell'ebbrezza dionisiaca che ci regala

un bel bicchiere di rosso! Allora ci credete che **cibo è cultura**?

<https://www.famelici.it/culture/6-citazioni-dautore-in-cerca-di-6-interpretazioni-enogastronomiche/>