



215 W

Nelle pagine precedenti e in queste pagine ceramiche Ceramica Artistica Solimene, profumatore con specchietti JStudio, confetti colorati Antonio Maria Arbues, teiere vassoi bicchierini ciotoline Yacout, Cestino di gamberi e cous cous allo zafferano con caponatina di verdure solari, intingolo di crostacei con gocce di basilico, tartare di tonno con capperi di Pantelleria su un letto di peperoni e cialda croccante al bacon, piccolo dessert alle fragole con pistacchi e arance di Sicilia glassate Laura Grisi per Visconti Banqueting.

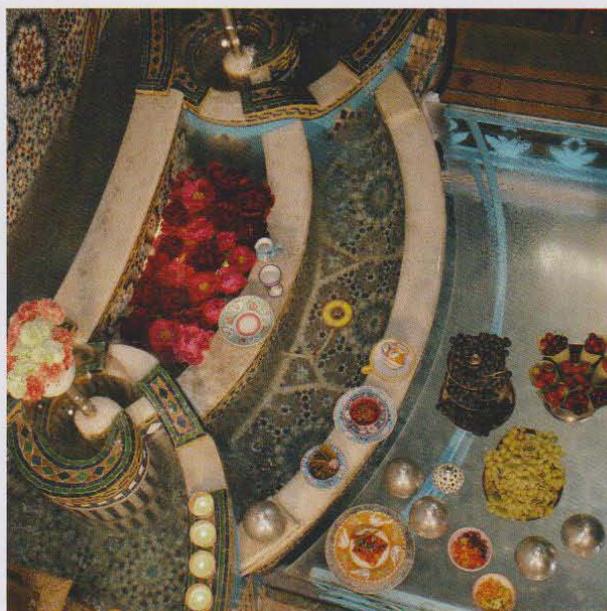
Lista Nozze



di Laura Almirante, foto Fabio Lombri, allestimenti, messa in scena, decoro floreale Garini della Sforzesca, styling Enzo Miccio, food Laura Grisi per Visconti Banqueting, si ringrazia Yacout Milano.

IL PIÙ BELLO DEI MARI È QUELLO CHE NON NAVIGAMMO. IL PIÙ BELLO DEI NOSTRI FIGLI NON È ANCORA CRESCIUTO.
I PIÙ BELLI DEI NOSTRI GIORNI NON LI ABBIAMO ANCORA VISSUTI. E QUELLO CHE VORREI DIRTÌ DI PIÙ BELLO NON TE L'HO ANCORA DETTO.

Halim Hikmet



W 212

Sedere a una tavola che ha il sapore del Sud. Svelare, a piccoli morsi, il tocco leggero, penetrante e pieno di contrasti di spezie e colori che insieme tessono una tela di magica atmosfera. Come un viaggio lungo le coste di un paese lontano o nella profondità di terre selvagge, la tavola racchiude, come in un baule, il magico segreto di una suggestione di vitalità. Pietanze e sapori aleggiano come spettri ricchi di profumi e sapori e bisbigliano i segreti di ingredienti che seducono, rivelando il tocco di chi li ha scelti per comporre un'esperienza dedicata al cuore e alla mente, prima ancora che al corpo. Dalle ceramiche dipinte, ai vasi cesellati, alle candele che illuminano il volto in un chiaroscuro naturale, la tavola si tinge di tradizioni, umori

e usanze. La sua composizione ricorda i gesti e la manualità di cui l'arte culinaria non può fare a meno. La delizia del cibo, che unisce e crea un legame tra i commensali che la condividono, va oltre il gradimento dei sapori e degli odori, sta piuttosto nella gestualità e dedizione che le ha dato vita. Accostare e mettere insieme, aggiungere e togliere, mescolare, mantecare, miscelare è una costruzione della sensibilità. Come la costruzione di un amore, la tavola è una miscela gioiosa che nasce dall'unione e dal compromesso di ingredienti capaci, insieme, di esaltarsi e darsi un senso l'un l'altro. È dal gusto di questo incontro, godere il sapore di una creazione piena di sfaccettature, così unica e sempre diversa.