

Mänguliselt läheneb projektile ka Enrico Cerea, kelle Gentleman leidis kulisside tagant, pliiaats suu kohal, imiteerides ironiseerivalt Salvador Dali kuulsaid vuntse. “Jah, see on olnud väga meelelahutuslik,” tunnistab Da Vittori auhinnatud kokk. “Kui meel ei ole lõbus, ei ole võimalik ka kunsti luua, ning rõõmsatel hetkedel on ka kergem hoogu sisse saada.” Ning mõtteisse tuleb ka ilu ja geniaalsuse üle arutlenud sajanditepikkune esteetikafilosoofia Immanuel Kantist Walter Benjaminini, mis on küll alahinnanud loomingu mängulist külge. “Esimest korda elus loon ma roogasid mitte nende sisu silmas pidades, vaid just välist vormi. See on mulle andnud üllatavalt palju vabadust ja muidugi ka inspiratsiooni.”

“Toitu ja kunsti on hästi huvitav kombineerida, sest need on kaks hästi lähestikku asetsevat maailma, mille üheks baasnimeta-

jaks on primaarvärvid,” arutleb Norbert Niederkofler, kes on omale loonud toiduainetest koosneva värvipaleti: punasest rüpsist rohelse kõrvenõgeseni, roosast lõhest hallide tigudeni ning mustast kaaviarist oranžika aprikoosini.

“Sellest kõigest saab ühe kevadise retsepti, kuid kaugelt vaadates ei tundu tegu olevat sugugi toiduga. Võib öelda, et taldriku ääred ei ole sugugi selle kunstiteose ääred. See on maal, vorm, värvide harmoonia. Esteetiline pool on toidus väga tähtis: kui toit ei toimi kromaatilisel, ei tööta ka selle retsept.”

Igles Corelli aga on oma sügavast gastroonoomilisest kogemustepagasist välja õngitse- nud ühe esimesi baasmaterjale, mida ta näitusele esitas – tõelise meistriteose “Angerjas liikumas Po delta pargis”.

Klimti meenutavate kuldsete detailidega “Oro e tabacco sapore toscano” (“Toskaana



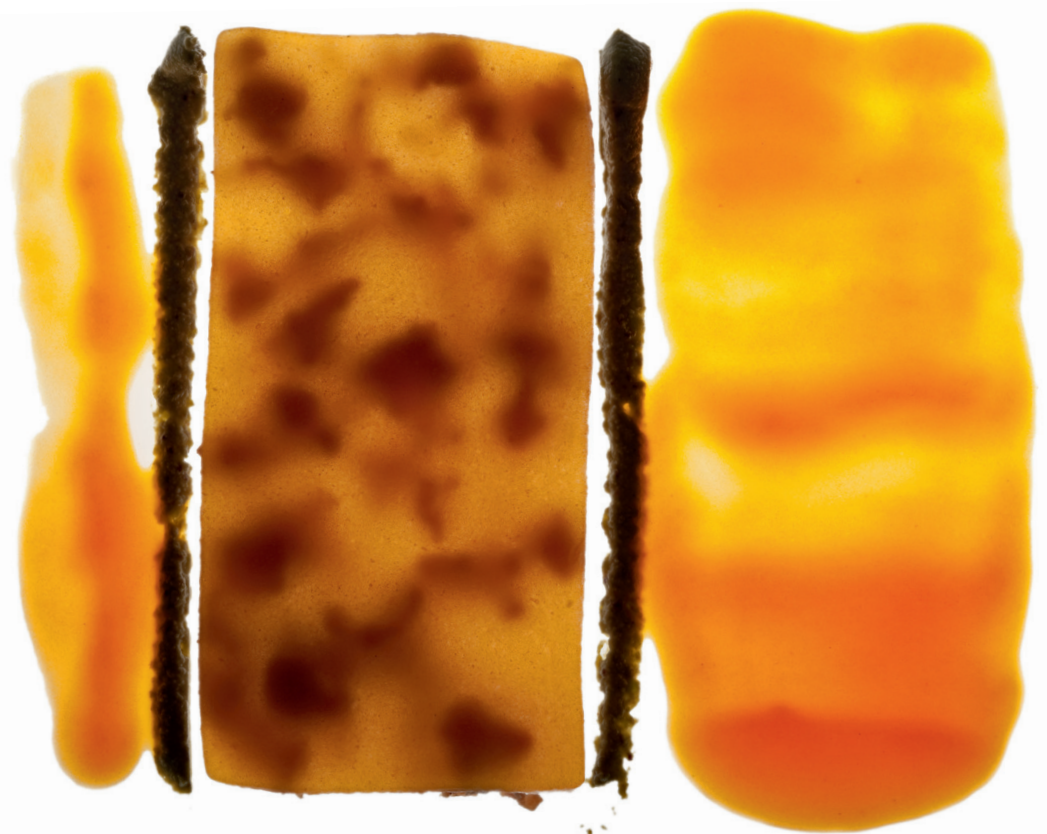
MORENO CEDRONI
Anconas asuva
Madonnina del Pescatore
kokk.



ALFONSO IACCARINO
Don Alfonso 1890 patroon
ja kokk Sant'Agata dui
Due Golfis koos poja
Ernestoga (vasakul).
Paremal nende
“Pistaatsiasalsa ja vorstiga
kõrvitsavariatsioonid”.

maitsed kuld ja tubakas”) jätab esmamuljel täitsa sõnatuks, kuid selle autori, kokk Antonio Guida sõnul on tegu teosega, mis on saanud alguse ainsast retseptist, mis pole 2006. aastat saati teps mitte muutunud. “Mu kliendid ei andestaks seda mulle – muu hulgas on nad ka konservatiivsemad kui meie, kes me otsime pidevalt uusi väljundeid.”

Ka Moreno Cedroni kinnitab: “See idee, mille Catalano välja pakkus, inspireeris mind kohe. Me oleme alati uutele ideedele avatud, alati eksperimenteerides ja midagi uut luues, olgu see siis kliendi või raamatu jaoks. Sel korral aga mõtlesin kohe tagasi “*Seppia blu*” peale,” meenutab Madonnina del Pescatore eestvedaja. “See on üks 2010.



aasta menüü “*Susci a colori*” osa (mis jagunes kalmaarimusta, tuunikalapunase ja rütsi ning granaatõunatoonide vahel). Kui kalmaari terve öö punase kapsa keeduve- delikus hoida, muutub see siniseks,” meenutades seega vast enim Yves Kleini sinist.

Originaalrooga serveeriti alati lillakate kartulite baasil, praegu kasutab Cedroni selle esitlemiseks aga akvarelle meenutavaid kergeid tõmbeid. “Sellist lähenemist saabki katsetada vaid praegu, sest erinevalt kunstnikust peab kokk hoidma meeles, et lauas ootab tema teost tavaliselt kindel klient. Aeg-ajalt on meil aga vaja seda ebatäpsust, sest tihti oleme me oma töös lausa liiga pedantsed.”

Colortaste, palazzo isimbardi, corso Monforte 35 (Milano), tel. 02.77406379; Stefano Guindani Photo, tel. 02.20480364, info@sppitalia.com; Pane Quotidiano, www.panequotidiano.eu.

Kokad. Stefano Baiocco, Grand Hotel Villa Feltrinelli, Gargnano (Bs), villafeltrinelli.com; Moreno Cedroni, Madonnina del Pescatore, Senigallia (an), www.morenocedroni.it; Enrico Cerea, da Vittorio, Brusapor- to (Bg), www.davittorio.com; Igles Corelli, Arman, Pescia (Pt), www.ristoranteatman.it; Antonio Guida, il Pellicano, Porto Ercole (Gr), www.pellicanohotel.com; Alfonso Iaccarino ja Ernesto Iaccarino, Ristorante don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi (Na), www.donalfonso.com; Norbert Niederkofler, St. Hubertus Hotel la Rosa Alpina (Bz), www.rosalpina.it.