

2° Congresso Nazionale

Il colore e le sue sfumature

Colore e gastronomia

dott. Enrico Centurione

Collaboratore del Gambero Rosso e
Gastroenterologo

Definizioni

ALIMENTAZIONE: l'assunzione da parte di un organismo vivente delle sostanze indispensabili per il suo metabolismo e le sue funzioni vitali

GASTRONOMIA: l'insieme delle tecniche culinarie, l'arte di preparare e cucinare i cibi

Gastronomia

“Che la nutrizione sia la tua medicina. I primi uomini che si sono preoccupati del modo di nutrirsi per restare in salute, sono stati i primi medici”.

Ippocrate



Evoluzione della cultura gastronomica

- Neolitico (5000 A.C. – 4000 A.C.)
- Civiltà egiziana (dal 3000 A.C.)
- Civiltà greca (2500 A.C.)
- Civiltà romana (750 A.C. – 395 D.C.) Apicio: De re coquinaria
- Medioevo
- Rinascimento
- 600 (1688: Dom Perignon – metodo champenoise)
- 700 (J. A. Brillat-Savarin – 1755)
- 800 (P. Artusi - 1820 / A. Escoffier – 1846)
- 900 (Guida Michelin)

Evoluzione della cultura gastronomica

NOUVELLE CUISINE

Anni 60 – C. Millau ed H. Gault
P. Bocuse, F. Point, M. Guèrard

- Semplicità
- Alimenti stagionali
- Tempi di cottura diminuiti
- Variazioni di salse (da grasse a leggere)
- Creatività
- Presentazione del piatto

G. Marchesi "La mia nuova grande cucina italiana"

Evoluzione della cultura gastronomica

G. MARCHESI

I principi essenziali

- Semplice (la sola qualità dell'alimento)
- Buono (esecuzione dello chef)
- Bello (presentazione)

Evoluzione della cultura gastronomica

GASTRONOMIA MOLECOLARE

- Si sviluppò alla fine degli anni '80 presso l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) ad opera di H. This (fisico e gastronomo) e di P. Gilles de Gennes (Premio Nobel per la fisica nel 1991)
- Disciplina scientifica che studia le trasformazioni che avvengono negli alimenti durante la preparazione

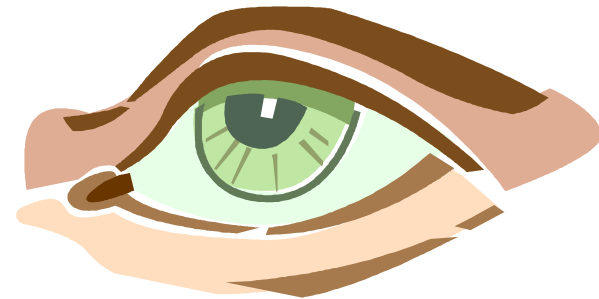
L'Arte della cucina

Arte: attività umana basata sull'abilità individuale, sullo studio, sull'esperienza e su un complesso specifico di regole.

L'arte della cucina

Organi di senso

Vista
Olfatto
Gusto
Tatto
Udito



L'arte della cucina

L'Alimentazione è un fatto culturale il cui significato trascende sempre l'aspetto nutrizionale

L'Istituto Europeo di Design (Roma) inaugura la prima edizione del Master in Food Design (23/03/2007)

Food Design (progettazione del cibo)
Marketing

L'arte della cucina

Ferran Adrià

Manifesto (23 punti)

- La cucina è un linguaggio mediante il quale si può esprimere armonia, creatività, felicità, bellezza, poesia, complessità, magia, humour, provocazione, cultura
- Si dà per certa l'utilizzazione di prodotti di max qualità, così come la conoscenza delle tecniche per elaborarli
- Tutti i prodotti hanno il medesimo valore gastronomico, indipendentemente dal loro prezzo
- Preservare sempre la purezza del sapore originale del prodotto
- L'armonia si esprime in piccole razioni
- Si crea in equipe
- Il menù degustazione è la max espressione nella cucina d'avanguardia
- La conoscenza e/o la collaborazione con esperti di altri campi è basilare per il progresso della cucina

Documenta – Kassel (Germania)

FERRAN ADRIÀ BRINGS DOCUMENTA 12 TO CALA MONTJOI

“I have invited Ferran Adrià because he has managed to create his own language, something that has turned into a very influential issue on the international scene. This is what I am interested in, I don't care if people consider it as an art or not. It is very important to mention that the artistic intelligence does not depend on the format; we should not relate art only with photography, sculpture, painting..., neither with cooking in its most strict sense. But under certain circumstances, cooking can also be considered as an art.”

(Roger M. Buergel)

Aragosta distillata



Nuvola di caviale iraniano ascetra



L'ostrica essenziale



Gambero rosso di Denia



Gelato di funghi porcini alla griglia



Ostriche con distillato di terra



Miele, fiori e pistacchi



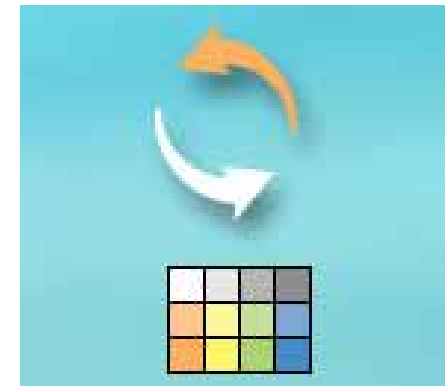
Uovo fritto di Alvargonzales



Cre moso di parmigiano con velo di 6 basilici, selvatici e coltivati, con pinoli



Conclusione



Complicazione – semplificazione
Cucina regionale – internazionalizzazione
Tradizione – invenzione

Conclusione

- Tracciabilità (traceability)
- Individuare il percorso
- Definire il prodotto

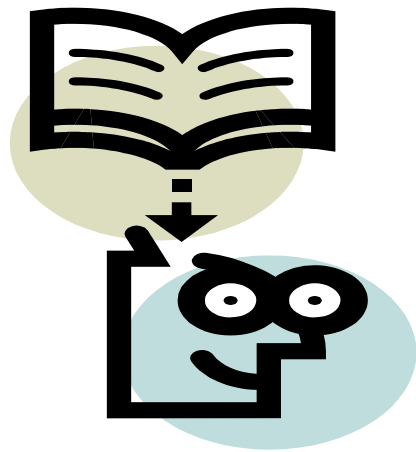


Conclusione

La tavola è il punto di partenza di un viaggio, più o meno lungo, pieno di esperienze emozionanti



Grazie



Spero di aver
dipinto questo
giorno con i colori
della vita

Grazie