

CIBO E NON SOLO. Li creano a mano, uno per uno, e spopolano: artigiani, designer e ceramisti siciliani hanno realizzato linee esclusive da portare in tavola

Piatti d'artista per gli chef... maghi del piatto

Clara Minissale

••• Il piatto come forma d'arte, come giusto completamento di pietanze raffinate e gustose. Che un piatto debba essere apprezzato innanzitutto con gli occhi è l'imperativo di professionisti dei forneli e, da qualche tempo, anche di artigiani, designer e ceramisti siciliani che hanno deciso di dedicare la loro arte alla realizzazione di linee esclusive da portare in tavola che stanno spopolando tra gli addetti ai lavori. Alessandro Di Rosa, ad esempio, deve la sua arte all'amore per la buona tavola. Il vetro è la sua materia prima e sotto le sue abili mani si trasforma in piatti che stanno facendo il giro del mondo.

«Lavoro il vetro da più di vent'anni ed ho iniziato da autodidatta - racconta - ma è negli ultimi dieci anni che ho cominciato ad apprezzare veramente il cibo. Il resto è venuto quasi per gioco, pensando che un bel piatto potesse essere il modo più veloce per veicolare la mia arte». Da qui gli incontri

con gli chef stellati siciliani Pino Cuttaia e Ciccio Sultano, con Carlo Cracco, i primi viaggi in Italia e poi quelli all'estero, Giappone, Dubai, Seul e un vernissage in cantiere a Tel Aviv. Il suo atelier, Thalass, si trova a Modica, nel ragusano e dà lavoro a cinque persone, più un piccolo indotto. «Ho investito su formazione e personale - spiega - tutti i piatti sono fatti a mano uno per uno. Non esistono stampi». Da Modica a Palermo, dal vetro all'argilla. L'artista Delia Russo e il ceramologo Massimiliano Cecconi hanno creato Gentilgesto Atelier Conviviale. Anche le loro opere sono esclusive, nate da una attenta ricerca della tradizione, ripensata in chiave ecologica. «Utilizziamo tecniche antiche. Partiamo dall'argilla e facciamo da noi i colori, le forme. È importante controllare tutti i processi per essere certi che non ci siano sostanze dannose». Hanno iniziato a lavorare con gli chef Giocchino Gaglio e Gaetano Billeci, entrambi palermitani e oggi disegnano piatti e ceramiche d'uso anche per altri. «Noi dise-



1. Delia Russo e Massimiliano Cecconi di Gentilgesto FOTO DI MARZIA FALCONE 2. Peppino Lopez 3. Alessandro Di Rosa FOTO SIMONE APRILE



gniamo le forme per accogliere la ricetta dello chef - spiega Delia -. Così ad esempio è nato il piatto che sembra una tovaglia, creato per un bollito. La nostra idea è quella di portare l'arte in tavola nella quotidianità, recuperare nei gesti di ogni giorno la gentilezza della bellezza».

Peppino Lopez, invece, per le sue opere ha scelto la pietra lavica delle pendici dell'Etna e la pietra pece delle cave del ragusano. Un riciclo creativo portato avanti nel suo laboratorio di ricerca e sviluppo di Ragusa dove lavora a progetti che, tra architettura, design e arte, puntano alla valorizzazione della cultura e del territorio. Quest'anno è nato il progetto «Design for chefs» con le collaborazioni con i cuochi, fino ad arrivare agli stellati come Pietro D'Agostino di Taormina e Luca Abbruzzino di Catanzaro. Per loro Lopez crea pezzi unici, lavorati a mano dove l'imperfezione, voluta, rappresenta il valore aggiunto. «Un piatto - dice - deve essere inteso non solo come oggetto ma come veicolo di un messaggio che, abbinato al cibo, crea un'esperienza sensoriale più ampia, capace di evocare atmosfere ed immagini di un territorio».(“CLM”)