

25 marzo 2010

# L'arte contemporanea ispira l'alta cucina

## Galleria Alquindici: opere di David Lindberg abbinare a un piatto di Sabrina Piazza

PIACENZA - «Appena ho visto le opere di David Lindberg, americano dell'Iowa, ho pensato subito al cibo, a quei piatti della nouvelle cuisine che sembrano a loro volta opere d'arte», dice la gallerista Silvia Romagnoli. Come non essere d'accordo? In una sorta di gioco artistico-culinario, c'è chi in alcune opere di Lindberg, realizzate in resina colorata, pigmenti e fibre di vetro, espone alla galleria Alquindici, ci vede l'inconfondibile forma di una "panna cotta", chi un più semplice ma non meno invitante uovo al tegamino.

L'accostamento tra arte contemporanea e alta cucina ha suggerito alla gallerista Romagnoli l'idea di lanciare, in accordo con Sabrina Piazza, chef dell'Antica Locanda del Falco di Rivalta, un piatto che si ispirasse all'opera di David Lindberg. Il piatto, che verrà proposto nello storico ristorante della Valtrebbia per tutto il periodo della durata della personale di Lindberg nella galleria di Stradone Farnese 15 (dall'11 aprile all'8 maggio)



è stato presentato nel corso di una serata-evento per la stampa e per esponenti del mondo culturale piacentino e non.

Silvia Romagnoli, che in galleria si avvale della preziosa collaborazione di Grazia Resta e di Elisa Mogavero, ha illustrato brevemente il lavoro di Lindberg, che è nato negli Stati Uniti nel 1964 ma che vive e lavora ad Amsterdam e ha esposto in gallerie

di arte contemporanea e in fiere di fama internazionale come Art Basel, Art Brussels, Art Chicago, Art Cologne, Fiac Parigi e più di recente ad Art First Bologna. La ricerca dell'artista prende vita all'interno della galleria piacentina con un'installazione "site-specific", cioè realizzata appositamente per la mostra, e si completa con una ventina di altre opere che ruotano intorno al te-

ma del tempo, che Lindberg riesce a bloccare fermando in un istante la mutevolezza del materiale utilizzato.

Dall'opera *Here* (qui), che dà il titolo alla mostra, la chef della Locanda del Falco (di cui si hanno notizie già dalla metà del 1400 e che dal 1975 è gestita dalla famiglia Piazza), come si diceva ha tratto l'ispirazione per un piatto che ha presentato durante l'an-



Da sinistra Sabrina Piazza con la gallerista Silvia Romagnoli, le opere di David Lindberg esposte alla galleria Alquindici e la chef della Locanda del Falco mentre prepara il piatto ispirato all'arte (foto Paganì)

teprima dell'altra sera. Sabrina Piazza ha da sempre un forte legame con il mondo dell'arte e, dalla lunga amicizia che la lega alla gallerista Silvia Romagnoli, è nata questa originale e straordinaria collaborazione culturale. La resina colorata di Lindberg ha spinto la chef a creare un piatto che racchiude la stessa intensità della scultura. «Non è stato difficile», ha commentato la Piazza.

«Il gioco di consistenze, trasparenze, sfumature e tanto colore mi ha guidato a proporre qualcosa di semplice, gustoso, divertente... una pasta che metta di buon umore, che richiami un po' l'infanzia e la primavera, che soddisfi tutti i sensi e concili forma e sostanza».

Non resta dunque che gustare l'arte e ammirare il piatto.

Angela Marinetti

**Notturna**  
BAR NIGHT CLUB  
Ingresso fis. al soci ITALIAN CORNER Dalle ore 23.00  
Aperto dal mercoledì alle donne. Corso Europa, 9 PC  
Info e prenotazioni: 238 7982389 - 239 6055022

**Divina Club**  
SIAMO APERTI  
Sexy Drinks - Lap Dance  
Via Regatta, 1 (vicino a Via Cavour) - PC tel. 347.48.149  
Aperto dal mercoledì al venerdì dalle 21.00 alle 02.00