



Ruy Ohtake e Alex Atala

ARCHITETTI IN CUCINA

un Bava Concept

Dinner

Dalva e Dito Restaurante

San Paolo, 23 e 24 marzo 2011

ARCHITETTI IN CUCINA

44Un progetto che opera al confine. Transdisciplinare e gestionalmente. Per questo, c'è stata una nuova attenzione nel progetto. Ludica e sensuale. Per essere apprezzato e digerito in modo di sé/ra".

Ruy Ohtake

Architetto in Cucina è una rassegna di eventi di ricerca empatica nata da un'intervista di Roberto Bava che mette il segno di un grande architetto alla scoperta di un grande chef nell'interpretazione di piatti accompagnati dai vini Bava e Giulio Cocchi Spumanti.

Un esercizio di stile che diventa materia del gusto ma soprattutto valorizzazione dei sapori e dei profumi delle terre giapponesi.

"I più grandi chef e architetti hanno in comune la ricerca dell'essenziale - spiega Roberto Bava -, di quella "serena ascesa" del gusto e dello spazio capace di risolvere anche le loro creazioni. Ci è sembrato stimolante far lavorare fianco a fianco i due professionisti non solo per dare vita a ricette originali ma per dimostrare che la forma modifica il gusto e che il gusto è anche nella forma.

Come il profumo e il gusto di un vino cambiano in bicchieri diversi, così, a parità di ingredienti, un agnolino quadrato del Mandorlato ha un gusto diverso rispetto a un agnolino allungo al pin e un giambonotto realizzato a stampo e tramite estrusione non dà lo stesso sensazione di una frittata a mano".

Un tema con precisi riferimenti nella storia della gastronomia, prima tra tutti Antonio Carlucci (1784-1821), lo chef del re, il re degli chef, con le pillole morali della sua cucina architettonica monumentale.

Il primo appuntamento di Architetti in Cucina è stato nel maggio 2008 all'Armani Gioia Tower di Tokyo, dove Kenji Kamei (architetto tra i più noti e geniali dello star-system giapponese) con l'aiuto di Enrico Derflinger (chef italiano tra i più riconosciuti al mondo) ha creato una nuova forma per i tagliolini fatti a mano, i pinocchioni "Agarita", per approdare al gala finale del Congresso di Architettura del giugno 2008 a Torino.

Dopo Asia e America la ricerca del bello e del buono farà tappa in un altro continente.

Ruy Ohtake predilige l'innovazione in progetti destinati ai più diversi scopi funzionali, sociali e culturali. Laureato presso la Facoltà di Architettura e Urbanismo dell'Università di San Paolo. Professore Emerito della Facoltà di Architettura di Santos e titolo Honoris Causa dell'Università Bras Cubao (San Paolo) premio "Calder de Ouro" (colonna d'oro), la più alta insegna dell'Istituto Brasileiro de Architettura, invitato speciale insieme a Jean Nouvel e Tadao Ando al Congresso dell'Unione Internazionale degli Architetti (UIA, 1999) oltre 25 importanti premi assegnati. Esperto da Oscar Niemeyer per la libreria planetaria della sua architettura, Ohtake conta più di trent'anni di opere realizzate in Brasile e all'estero. Tra queste, gli alberghi Uniqvo e Renaissance, il terminal urbano Evolutivo Tietê, il Centro Culturale Guarulhos - Adamastos, l'Istituto Culturale Ruy Ohtake, il Parco Evolutivo Tietê, le opere riqualificanti nella favela di Helipolis, a San Paolo; i progetti del Brasile Abstrata Hotel e del Laboratorio dell'Unione Chimica a Brasília (l'Aspirino per la fauna acquatica della regione ecologica di Pantanal insieme con il Brasile); le sedi diplomatiche brasiliane a Tokio, il Club delle Nazioni (Repubblica Dominicana), i Giardini e il Museo all'Aeroporto (Organizzazione degli Stati Americani (USA).

Inspira e crea. Alex Atala deriva le peculiarità gastronomiche degli ingredienti nativi brasiliani, analizza modalità classiche e tecniche moderne di preparazione in cucina, con sorprendenti risultati. Titolare del ristorante D.O.M. (Duo Optimo Massimo), è al momento il più premiato chef brasiliano, con importanti riconoscimenti di portata internazionale.

Il D.O.M. ha avuto i migliori premi della stampa specializzata nazionale e straniera, conquistando una rilevanza globale e sempre presente. Per questo ebbe successo, il collaudo tra i 50 migliori ristoranti al mondo, secondo la pubblicazione britannica "Restaurant Magazine" e giungendo al 10° posto nel ranking del 2005, avendo considerato il miglior ristorante dell'America Latina. Il D.O.M. è stato assegnato anche il Premio San Pellegrino, uno dei più ambiti dai professionisti della ristorazione.

Rappresenta la quarta generazione dei produttori Bava, con i fratelli Giulio e Paolo. Laureato in Business Administration e Marketing Internazionale all'Università di Torino grazie le esperienze e il marketing delle aziende di famiglia con il titolo di "Top Manager" ricevuto a partire in azienda le sue passioni personali legate la musica al mondo del vino e organizzando concerti nelle cantine e tra i flori delle vigne.

È nato per i suoi molteplici interessi culturali, collezione vini da stessa ed è considerato tra i maggiori esperti di cioccolato mondo fondatore dell'associazione nazionale Compagnia del Cioccolato. Member di numerosi eventi che promuovono la cultura del vino, Roberto Bava è giudice di concorsi enologici in Italia e all'estero, in particolare Londra, Tokyo e Bombay.

44"Projetos que opera no limite. Transdisciplinar e gestionalmente. Por isso, foi uma nova atenção de projeto. Lúdica e sensual. Para ser apreciada e digerida. Em nome de uma obra".

Ruy Ohtake

"Arquitetos na Cozinha" é uma rassegna de eventos de pesquisa empática que nasce da entrevista de produtor italiano de vinhos Roberto Bava e que atua o traço de um grande arquiteto à descoberta de um grande chef, na interpretação de pratos acompanhados com vinhos Bava e espumante Cocchi. Um exercício de estilo que se transforma em crítica de gosto, mas sobretudo em valorização dos sabores e das fragrâncias típicas de Piemonte.

"Os maiores chef e arquitetos têm em comum a busca do essencial - explica Roberto Bava -, depois "uma obra" de gosto e de profundidade que opera no limite. Transdisciplinar e gestionalmente. Por isso, foi uma nova atenção de projeto. Ludica e sensual. Para ser apreciada e digerida. Em nome de uma obra".

"I più grandi chef e architetti hanno in comune la ricerca dell'essenziale - spiega Roberto Bava -, di quella "serena ascesa" del gusto e dello spazio capace di risolvere anche le loro creazioni. Ci è sembrato stimolante far lavorare fianco a fianco i due professionisti non solo per dare vita a ricette originali ma per dimostrare che la forma modifica il gusto e che il gusto è anche nella forma.

Come il profumo e il gusto di un vino cambiano in bicchieri diversi, così, a parità di ingredienti, un agnolino quadrato del Mandorlato ha un gusto diverso rispetto a un agnolino allungo al pin e un giambonotto realizzato a stampo e tramite estrusione non dà lo stesso sensazione di una frittata a mano".

Un tema con precisi riferimenti nella storia della gastronomia, prima tra tutti Antonio Carlucci (1784-1821), lo chef del re, il re degli chef, con le pillole morali della sua cucina architettonica monumentale.

Il primo appuntamento di Architetti in Cucina è stato nel maggio 2008 all'Armani Gioia Tower di Tokyo, dove Kenji Kamei (architetto tra i più noti e geniali dello star-system giapponese) con l'aiuto di Enrico Derflinger (chef italiano tra i più riconosciuti al mondo) ha creato una nuova forma per i tagliolini fatti a mano, i pinocchioni "Agarita", per approdare al gala finale del Congresso di Architettura del giugno 2008 a Torino.

Dopo Asia e America, a pesquisa volta e boa gosto em todos os continentes, promovendo um novo continente.

Ruy Ohtake predilige l'innovazione in progetti architettonici destinati ai più diversi finalità funzionali, sociali e culturali. Diplomado pela Universidade de Arquitetura e Urbanismo de USP, Professor Emerito da Faculdade de Arquitetura de Santos, com título Honoris Causa da Universidade Bras Cubao, prêmio "Calder de Ouro", o mais alta reconhecimento do Instituto Brasileiro dos Arquitetos concedido especial, com Jean Nouvel e Tadao Ando, no Congresso da União Internacional dos Arquitetos (UIA, 1999), mais 25 importantes prêmios recebidos. Esperto por Oscar Niemeyer pela biblioteca planetária de sua arquitetura, Ohtake tem mais de trinta anos de obras realizadas no Brasil e no exterior. Entre elas, os hotéis Uniqvo e Renaissance, o terminal urbano Evolutivo, o Centro Cultural Guarulhos - Adamastos, o Instituto Cultural Ruy Ohtake, o Parque Evolutivo Tietê, as obras de revitalização da favela de Helipolis, em S. Paulo; os projetos do Brasil Abstrata Hotel e do Laboratório da União Química, em Brasília; o Aspirino para a fauna aquática da região ecológica de Pantanal e a Embaixada Brasileira e a Realização de Embaixador em Tiquito, o Club das Nações (República Dominicana), os Jardins e o Museu junto à OEA, nos Estados Unidos.

Inspira e cria. Alex Atala deriva as peculiaridades gastronômicas dos ingredientes nativos brasileiros, analisa modalidades clássicas e técnicas modernas de preparação de seus pratos. Chef e proprietário do restaurante D.O.M. (Duo Optimo Massimo) - Duo é ótimo e máximo, Atala é o mais premiado chef brasileiro do momento.

O D.O.M. ganhou vários prêmios e primeiros prêmios de publicações nacionais e estrangeiras, além de alcançar o 10º lugar no ranking de 50 melhores do mundo. Por questo reason, a publicação inglesa "Restaurant Magazine" o classificou entre os 50 melhores do mundo. No ranking de 2005, o restaurante figurou no 10º posição, sendo considerado o melhor da América do Sul. O "Prêmio San Pellegrino" é entre dos maiores reconhecimentos estrangeiros.

Com os irmãos Giulio e Paolo, Roberto representa a quarta geração dos produtores Bava. Diplomado em Business Administration e Marketing Internacional pela Universidade de Torino, Roberto Bava segue as atividades de exportação de Castino Bava e da casa vinícola Giulio Cocchi Spumanti, exercendo a função de "Top Manager". A língua italiana original e suas manias de se interpretar o mundo vinícola no estilo de Piemonte, ele fortaleceu e aumentou, junto à opinião pública, a credibilidade do mundo do vinho em geral. Roberto Bava introduziu a música neste ambiente, através de concertos realizados em alguns no ar livre, entre vinhos. Fundador do movimento italiano Compagnia del Cioccolato, é considerado um dos maiores especialistas em matéria de chocolate. Autor de inúmeros eventos ligados à promoção da cultura do vinho, Roberto Bava é juiz em concursos enológicos no Brasil e no exterior, experiente em Bombay e Tiquito. Conhecido por suas intensas atividades culturais, coleciona Vinhos de Milas.



J.A. Dias Lopes presenta

Ruy Ohtake e Alex Atala

ARCHITETTI IN CUCINA

un progetto di Roberto Bava

Dinner - Dalva e Dito Restaurante San Paolo, 23 e 24 marzo 2011

MENU



Lulas e algas com pimenta de cheiro - Amuse Bouche

Calamari e Alga al peperoncino profumato - Amuse Bouche

Carpaccio croccante - entrada fria

Carpaccio croccante - antipasto freddo



Duo de batatas glacçadas - entrada quente

Duo di patate glassate - antipasto caldo



Usanakuri com beterraba - 1º prato

Usanakuri con barbabietola - primo piatto



Trança de carne e fígado - 2º prato

Intreccio di carne e fegato - secondo piatto



Graviola, maracujá e tangerina - sobremesa

Graviola, maracujá (frutto della passione) e tangerina (come una clementina) - dessert

Petit fours



ORDEM E PROGRESSO

BRUT

Giulio Cocchi

BAROLO CHINATO

Giulio Cocchi

THOU BIANC

Piemonte Chardonnay

DOC

CONTRABBASSO

Barolo di Castiglione Falletto

DOCG-Cru Scaerone 2003

CONTROVENTO

Dolcetto d'Alba

DOC 2008

LIBERA,

Barbera d'Asti

DOC 2008

