

IL SAPORE DEL BELLO

Menù



*Un convito di pura accoglienza
per una serata di luminosa bellezza*

**La serata è stata realizzata
dalla classe V A**

Alessia Bozzato
Samuele Brenna
Marta Calori
Luca Cazzaniga
Riccardo Corbetta
Daniel Calogero D'Auria
Debora Galimberti
Simone Garofalo
Giovanni Lombardi
Marta Lunardelli
Andrea Marzorati
Marco Musarra
Ambra Napoli
Alessio Peterlini
Davide Romagnoli
Daniela Rosario Castillo
Benedetta Sormani
Matteo Viganò
Sofia Viganò
Francesco Villa

Docenti

Chef Clemente Stefanelli
Maître Sommelier Michela Nardin
Prof.ssa Luciana Nobili

Grazie!

BENVENUTI!

Le icone qui esposte illustrano momenti diversi della storia sacra e, più in generale, della storia della Chiesa.

All'ingresso ci accoglie la Madonna della Misericordia, mentre le tavolette appese nell'atrio raccontano momenti della vita della Madre di Dio e rappresentano, nel loro insieme, il Mistero dell'Incarnazione. Le icone su una delle pareti del ristorante raffigurano la Madre di Dio con il Bambino, secondo i diversi canoni della tradizione bizantina.

Non è stato facile per noi pensare a come preparare questa serata rispettando, con il nostro lavoro, il significato profondo a cui richiama questa esposizione, consapevoli della distanza tra sacro e profano, ma anche sicuri di poter far convivere i due momenti.

Abbiamo deciso di selezionare in particolare solo alcune delle icone, quelle che raffigurano la vita di Maria e quelle che la rappresentano con il Figlio in braccio, e abbiamo cercato di astrarre - con tocco leggero - alcuni aspetti in cui iscrivere gli eventi per suggerire un richiamo ad essi.

Abbiamo così sintetizzato questo convito in un menù che vuole essere di pura accoglienza: umile e splendido; prezioso come uno scrigno; tenero come un abbraccio; dolce in forma perfetta.

Non vogliamo aggiungere altro se non chiedere a Voi tutti di guardare il nostro lavoro con occhi misericordiosi.

LA SCELTA DEL MENÙ

La successione e la tipologia dei piatti tentano di rispecchiare l'uso dei materiali e dei colori del pittore iconografo.

La tavola in legno massiccio; il disegno a pennello; i colori naturali, frantumati e polverizzati; il percorso dallo scuro al chiaro; la doratura finale e i colpi di luce.

Il nero del nocciolo di pesca carbonizzato; il blu del lapislazzulo; il rosso cinabro; l'oro zecchino.

LO STILE DELLA TAVOLA

La scelta stilistica della nostra Mise en Place si rifà, come per il menù, ai colori e alla tecnica utilizzata per la realizzazione dell'icona: dal tovagliato bianco, che vuole simboleggiare il gesto, al tovagliolo quadrato colorato che allude al disegno a pennello su traccia geometrica.

Il centrotavola di pietra scura è infine richiamo all'elemento materico da cui si ricava il colore per il dipinto, riportato in forma polverizzata nei cucchiari.

Menù

Antipasto

UMILE E SPLENDIDO

Sformatino di polenta taragna con cuore d'uovo,
fonduta leggera di robiola e caviale di broccoli

Primo Piatto

PREZIOSO COME UNO SCRIGNO

Ravioli al nero di seppia con ricotta di pecora
su crema di zucca e semi di girasole dorati

Secondo Piatto

TENERO COME UN ABBRACCIO

Turbante di branzino, crema di patate al sentore di limone,
verdurine croccanti e polvere di capperi

Dessert

VELO DI PERFETTA DOLCEZZA

Biscotti di pasta sfoglia, crema pasticcera,
coulis di lamponi e mirtilli, crumble di pistacchio

Acqua
Vino bianco
Moscato dolce
Caffè