

14 Settembre 2016

Let's Bake Art, da Monet a Frida Kahlo la ricetta è d'artista

Il libro di Mariapia Bruno propone 79 ricette che raccontano la passione per la buona tavola di pittori, scultori e fotografi



Lecture

Cinque secoli d'arte e cucina, dai maestri olandesi a Monet, fino a Pollock passando dalla tavola di Frida Kahlo e da quella di Tommaso Marinetti che bocchia la tradizionale pastasciutta e promuove il vivace riso. C'è davvero un mondo ai fornelli nel libro **Let's Bake Art** di **Mariapia Bruno** [1] (ilmiolibro.it, 192 pagine), **79 ricette d'artista** che raccontano passioni e sperimentazioni in cucina. Il libro è un viaggio che esplora le tavole di **grandi pittori, scultori e fotografi** del presente e del passato, che porta alla scoperta non solo delle loro opere, ma anche dei loro piatti. Un modo per avvicinare la figura dell'artista a tutti e magari immaginare di sedersi a tavola conversando d'arte.

Il percorso storico proposto dal libro comincia con i pittori fiamminghi e il tratto di Jan Vermeer che ritrae una lattaiola in cucina, intenta a preparare un pasto per i suoi padroni. L'arte si intreccia con la storia raccontata con grande semplicità da **Mariapia Bruno**. E allora improvvisamente ci accorgiamo che sì, sulla tavola ritratta dai pittori fiamminghi c'erano tanti prodotti esotici importati dalle numerose colonie olandesi. Grazie a questo percorso attraverso le ricette d'artista pian piano vediamo che la tavola cambia, così come i gusti.

Scopriamo che **Claude Monet** arrivò persino a scrivere il ricettario della sua famiglia, la passione di **Vincent van Gogh** per le **cipolle caramellate**, che Frida Kahlo aveva imparato a cucinare grazie alla prima moglie di Diego Rivera e che la signora continuò a sedere alla tavola di Frida gustando portate decisamente saporite e colorate, come i **tacos con peperoncini e panna acida**, proprio come l'arte della pittrice messicana.

Pagina dopo pagina il lettore può immaginare e anche preparare la tavola degli artisti pensando che sì, anche loro, avevano un piatto preferito e passione per la cucina a tal punto da inserire vivande di ogni genere nelle

loro opere. Il libro ci propone antipasti, zuppe e primi piatti, secondi a base di pesce e carne, uova e contorni e, per concludere in dolcezza, dessert. Nessuna sindrome di Stendhal in questo caso, ma un sublime assaporare di **Charlotte al cioccolato** come amava Pablo Picasso o lo **zabaione in gelatina** di Frida Kahlo, il **cheesecake divino** di George Segal e il **tiramisù** di Steve McCurry. Le occasioni per mettersi ai fornelli si moltiplicano e offrono anche un ottimo spunto di conversazione.

Potrebbe interessarti anche

I bambini non mangiano il pesce? Arrivano le ricette per mini gourmet [2]

La spesa di stagione: ecco l'e-book con i consigli di Territori.Coop [3]

Dolci suggestioni firmate Rinaldini: l'intervista di Territori.Coop [4]

Links

[1] <https://letsbakeart.wordpress.com/>

[2] <https://territori.coop.it/cultura/i-bambini-non-mangiano-il-pesce-arrivano-le-ricette-mini-gourmet>

[3] <https://territori.coop.it/cultura/la-spesa-di-stagione-ebook-con-consigli-territoricoop>

[4] <https://territori.coop.it/cultura/dolci-suggestioni-firmate-rinaldini-l-intervista-di-territoricoop>