

VareseNews

Buitoni, 180 candeline e una mostra da leccarsi i baffi

Pubblicato: Sabato 22 Settembre 2007

Un piatto sul pavimento che diventa schermo dove proiettare un racconto-video della storia della cucina italiana, oggetti artistici che giocano sulla ‘traslitterazione’ dell’arte culinaria nei mestieri umani, 7 tavoli che raffigurano in una degustazione fotografica 7 piatti – con altrettante ricette – di Davide Oldani, vignette inedite disegnate per l’occasione dal grande animatore e regista Bruno Bozzetto, proiezioni di film e cortometraggi dedicati all’arte del “cucinare” nelle sue più diverse forme ed espressioni: questo e molto altro il contenuto della mostra **“A ferro e fuoco. Lo straordinario quotidiano della cucina”**, da venerdì 21 settembre 2007 e sino al 30 settembre prossimo alla Triennale di Milano per celebrare i 180 anni di Buitoni, azienda “alimentare” nata a Borgo San Sepolcro come piccolissimo negozio di pasta e oggi fra le prime realtà del sistema industriale italiano.

Una rassegna fra arte, musica, danza, cinema e spettacolo, e un viaggio straordinario fra i profumi e i sapori più nuovi e originali sulle note di un’unica e straordinaria melodia: quella – e come diversamente – che ha gli accenti e i colori dell’ “italian way of life” o, meglio ancora, del “saper fare italiano”, valori di cui Buitoni è da tempo portavoce e interprete grazie anche alla collaborazione con la società di consulenza The European House – Ambrosetti, responsabile proprio dell’ideazione e della progettazione di “A Ferro e Fuoco”.

“Questa mostra – ha spiegato Manuel Andrés, Amministratore Delegato di Nestlé Italiana SpA, proprietaria del marchio Buitoni – è un evento che vuole uscire dalla mera logica di autocelebrazione per evidenziare invece la capacità di rinnovamento e la modernità di un’azienda simbolo nel mondo dello stile italiano e non solo alimentare, ma di costume”.

“La cucina – prosegue Maurizio Mancuso di Ambrosetti – altro non è infatti che una metafora della vita, un luogo dove il fare è sempre uguale e sempre diverso, dove si compiono gli stessi gesti ma ogni giorno si inventa qualcosa. Un’esperienza vitale e creativa dove impegno, sapere, sperimentazione, creatività sono a disposizione di tutti. E’ questa la filosofia che sta alla base di Buitoni”.

Sei le stanze di visita allestite alla Triennale (*E in principio fu la cucina; Così diverse così uguali; Cucina che fai, arte che trovi; Maniche rimboccate: l’Italia in buona sostanza; – tempo + piacere: la cucina dà i numeri; Cucina d’autore*), e moltissimi gli eventi e le manifestazioni che accompagneranno i dieci giorni di esposizione. Nel “menù”, sin da questo penultimo weekend di settembre, spettacoli di danza, incontri letterario-enogastronomici ed esibizioni di *street cooking*, ma anche “Saggi di Cucina Cucinata” (domenica 23 settembre, a cura dei cuochi della Cucina di Casa Buitoni), proiezione di “corti” a tema (martedì 25 settembre), esibizioni al pianoforte (Marco Falossi, 27 e 30 settembre), intrattenimenti per i più piccini (Merenda “Ratatouille”, dedicata al nuovo topo “aspirante chef” frutto della fantasia dei creativi di Disney Pixar).

Un programma, dunque davvero “per tutti i gusti”, e che saprà sorprendere i visitatori più e meno golosi. Per informazioni e programma dettagliato dell’evento <http://www.buitoni.it/>
Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it