



L'
A[®]
C
e
n
a
D
a
l
l
i



L'A[®]

gourmet

L'Accademia

L'Evento

Cena evento ispirata alle ricette Dalì magistralmente reinterpretate dallo chef Filippo Cogliandro.

Quando

19 Luglio 2020

Luogo

Reggio Calabria - Ristorante L'A Gourmet L'Accademia

Contatti

Direzione artistica Elisabetta Marcianò [366 101 9145](tel:3661019145)

Ufficio Stampa Firenze Cristina Vannuzzi Landini [371 464 0013](tel:3714640013)

Ufficio Stampa Reggio Calabria Igor La Camera [392 197 2515](tel:3921972515)

Progetto

La Cena Evento prevista per domenica 19 luglio è concepita come una vera e propria esperienza totalizzante, un percorso che condurrà i partecipanti all'interno di uno spazio sospeso in cui l'essenza stessa di Dalì diventerà "commestibile".

Salvador Dalì ribadisce sempre con piacere: "Io so quello che mangio, non so quello che faccio", un'ossessione per il cibo che emerge regolarmente dai suoi quadri che si tratti dei famosi "orologi molli" nati dal sogno di un camambert fuso, dalle innumerevoli Uova al tegame senza tegame o dal Pane antropomorfo.

Nei suoi stessi scritti e dipinti gli oggetti, di consistenza dura per natura, finiscono per assumere gonfiore e mollezza e talvolta sembrano colanti della loro stessa materia oppure paiono trascendere dalla forza di gravità.

Si pensi, appunto, ai suoi celebri orologi molli presenti nel dipinto *Persistenza della memoria* del 1931, in cui tutto sembra essere iniziato da un formaggio, da un oggetto commestibile, divenuto metafora dell'aspetto psicologico del tempo, il cui trascorrere, nella soggettiva percezione umana, assume una diversa connotazione "interna" che segue solo la logica dello stato d'animo e della memoria.

Non stupisce perciò l'opera *Le Dinners de Gala*, una raccolta di ricette surreali e interamente illustrata dal genio catalano, un tripudio di gustosa follia al quale lo chef Filippo Cogliandro ha deciso di attingere magistralmente per esaltare, da una parte un patrimonio indiscusso di sapori, profumi, idee culinarie e accostamenti spesso azzardati, ma unici come la personalità di Dalì dall'altra la volontà di portare avanti, ciò che da sempre lo caratterizza: la ricerca ossessiva e l'estrema cura per i prodotti del territorio.

Questo felice incontro ha creato un menù degustazione che pur rispettando i sapori delle ricette autentiche ne rinnova il gusto grazie ad una interpretazione del tutto originale.

Un'esperienza di arte nell'arte, di ricerca nella ricerca, di piacere nel piacere. Un principio di delizie e capricci per i palati più esigenti; un percorso in cui pietanza dopo pietanza scopriremo due artisti: il genio del surrealismo e un grande maestro dell'arte culinaria.

Faremo insieme a loro una "passeggiata" di stile dionisiaco in cui i sensi non potranno che liquefarsi dentro uno stato di grazia.

Perle di Bandar Pahlavi, castagne e pasta sono solo alcuni degli "ingredienti" previsti per la cena, che saranno capaci di fondere tutti i sensi in un unico senso, capaci di creare una terza Arte nata dal felice incontro di Salvador Dalì e Filippo Cogliandro, dall'incontro delle loro rispettive genialità. Una terza Arte che sposa i prodotti di un territorio unico al mondo come quello calabrese; un territorio che produce vere e proprie "opere artistiche" più uniche che rare come il Bergamotto di Reggio Calabria, il Caciocavallo di Ciminà (presidio Slow Food), la patata Bellina aspromontana, l'olio Ottobratico (Presidio Slow food) senza dimenticare la presenza fondamentale del caffè alla maniera "daliliana" per chiudere quella che si presenta come un'esperienza unica nel suo genere.

Il percorso nel mondo di Dalì a cui farà da filtro la sapienza e la maestria del nostro chef verrà arricchito da una vera e propria esperienza immersiva di immagini e suoni, grazie alla quale sembrerà di stare a cena con Salvador Dalì.

Finalità solidale del progetto

Nel momento della ripartenza, nella volontà di legare maggiormente l'arte e l'alta ristorazione, lo chef Filippo Cogliandro in linea con quella che è da sempre la sua missione, ha deciso di inserire la Cena Dalì in un progetto di intenso valore artistico culturale per infondere fiducia dopo il periodo di crisi. La partecipazione alla cena contribuirà al restauro di un'opera: una percentuale dei proventi, infatti, sarà destinata ad un fondo che verrà utilizzato per il restauro di un'opera del patrimonio artistico della città di Reggio Calabria.

Descrizione della PRIMA

La PRIMA Cena, fin dai primi istanti, offrirà momenti di intensa emozione. L'accoglienza sarà lasciata a 2 muse che indosseranno abiti realizzati appositamente da uno stilista e ispirati al mondo "daliliano".

Le muse, oltre ad accogliere, accompagneranno gli ospiti fino alle già ricche e prestigiose sale del ristorante che per l'occasione si "vestiranno" di ulteriore bellezza. Sculture commestibili, musica, "pareti in movimento" dalle quali lo stesso artista offrirà la sua storia. Nulla verrà tralasciato in linea con la cura del dettaglio e dell'amore per una esperienza estetico culinaria travolgente e appagante per i sensi.

La Cena verrà introdotta da una breve presentazione del mondo geniale di Salvador Dalì a cura della direttrice artistica e dello chef Filippo Cogliandro.

Il dopo cena prevede una degustazione nella terrazza del ristorante di cocktail Dalì.

Per l'occasione, unica sul territorio nazionale, saranno presenti importanti giornalisti del settore, autorità del territorio calabrese e imprenditori. L'evento si svolgerà seguendo l'ultima normativa Covid-19.

Tour artistico culturale

Per completare questa esperienza gastronomica, artistica e culturale, gli ospiti saranno guidati in un tour cittadino che li accompagnerà alla scoperta dei maggiori luoghi culturali ed artistici della città metropolitana di Reggio Calabria:

- Museo della Magna Grecia
- Museo del bergamotto di Reggio Calabria
- Pinacoteca Civica
- Palazzo della Cultura Pasquino Crupi
- Castello Aragonese
- Maggiori siti archeologici

La visita guidata sarà a cura di una guida turistica autorizzata.

Obiettivi del progetto

L'A Gourmet L'Accademia è sempre stata vicina all'arte e alla promozione culturale e gastronomica del nostro territorio. Salvador Dalì con le sue ricette e la sua arte consolida questo sodalizio, la volontà di esaltare l'essenza artistica della cucina e l'unicità dei prodotti tipici calabresi.

Arrivo Ospiti e accoglienza:

L'arrivo degli ospiti è previsto per sabato 18 luglio, verranno raggiunti nel luogo di arrivo, stazione/aeroporto e accompagnati in Hotel.

La mattina del giorno seguente, domenica 19, verranno accompagnati in un Tour gastronomico e culturale.

La sera alle ore 20,30 saranno accompagnati alla serata di Gala.

Il giorno seguente, lunedì 20 luglio, verranno accompagnati per la partenza all'orario stabilito.

Descrizione della SECONDA

La SECONDA Cena Dalì, è programmata per lunedì 20 luglio ore 20,30 e sarà una riproposizione della PRIMA ma senza ospiti, autorità e giornalisti. L'aspetto scenografico e il menù saranno uguali.

