Chef Cristina Bowerman incontra l'Artista Eugenio Tibaldi

Ricette di Cristina Bowerman / Opere di Eugenio Tibaldi

MARETTI
ef FUSIONI di GUSTO
www.marettieditore.com

PREFAZIONE

Questo libro parla di una grande chef, Cristina Bowerman, e di un grande artista, Eugenio Tibaldi. E affronta le loro relazioni creative, le loro differenze, le loro sintonie e i lunghi anni di evoluzione della loro ricerca.
Imbarcarsi in una collana editoriale che mette a confronto artisti e cuochi può essere al contempo la scelta più scontata del mondo (assimilare cucina e creatività ormai è cosa sdoganata) e l'impresa più complicata possibile.
[...] Arte e cibo, dicevamo in premessa, sono ambiti creativi che sperimentano le loro sovrapposizioni ormai da anni. Solitamente con una banalità fastidiosa, ai confini dell'inutile e ai bordi del dannoso per entrambi i versanti. Ma la superficialità può andar bene ed essere tollerabile quando ci si misura con la dimensione effimera dell'evento, non certo quando si raccoglie la sfida di una pubblicazione libraria chiamata a resistere al tempo nelle librerie, nelle biblioteche, nelle case, negli atelier e nei ristoranti. E allora qui si è dovuti andare necessariamente a fondo. A fondo non soltanto nei legami professionali tra i due protagonisti, ma anche nella relazione fertile tra arte e cibo in generale. Del perché sono storie e approcci che meritano di essere raccontati assieme, perfino nello stesso libro.

Massimiliano Tonelli

NON SOLO ROSA...

..., ma anche mora, castana, rossa. Il colore dei capelli, intendo. I capelli di Cristina Bowerman, per capirci. Se con lei si parla spesso di identità di percorso personale e professionale dove i "giochi senza frontiere" e i "luoghi comuni" si superano alla grandissima in nome di una storia di vita vissuta che pochi riescono ad emulare, beh allora i suoi capelli c'entrano eccome. Perché la Cristina che i molti conoscono e seguono nel suo triangolo di esperienze Cerignola/Stati Uniti/Roma ha cambiato spessissimo taglio e acconciatura così come ha cambiato studi, visioni, Paesi, città, lavori creando (senza volerlo, e questa lasciatemelo dire è classe da vendere) un personaggio fuori e dentro di sé che difficilmente trova paragoni. Invitandovi ad approfondire le tappe, le idee, le intuizioni, i numerosi riconoscimenti che la caratterizzano sul suo sito (glasshostaria.it), in questa pubblicazione di Arte e Cucina vi troverete di fronte a un "esperimento" (proprio come quelli che si fanno con il cibo e che tanto piacciano alla Chef), a una nuova prospettiva, a un graffio critico diverso dal "classico"commento a cui si è normalmente abituati sul piatto e la sua presentazione.

Maria Paola Poponi

Prefazione di **Massimiliano Tonelli**
Testi di **Maria Paola Poponi, Cristina Bowerman, Eugenio Tibaldi**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Editore	**Maretti Editore**
Anno	**2019**
Lingua	**Italiano / Inglese**
Pagine	**224**
Formato	**24 x 32 cm**
Rilegatura	**Brossura Filo Refe**
Cover	**Cartonato con serigrafia**
Prezzo	**Euro 40,00**
ISBN	**978-88-9397-019-8**

orzotto come un risotto, cacio e pepe affumicato, limone, ricci di mare e tartufo

Informal Cuba Casinò-Hearts, 2015

Via S. Pier Grisologo 38, 40026 Imola (BO) - tel. +39 0542 20293 - fax +39 0542 20293 - info@marettieditore.com