

«I CARCIOFI DI CARAVAGGIO»

I grandi chef romani sposano l'Erbaluce di Caluso

RIBALTA NELLA CAPITALE

L'iniziativa è stata organizzata da **Confagricoltura Torino**. Creati nuovi piatti in abbinamento al vino piemontese

Il legame tra la prima e l'attuale Capitale d'Italia si celebra a tavola in due ristoranti di Roma simbolo dell'alta cucina italiana: Imàgo all'Hotel Hassler di piazza di Spagna e Oliver Glowig all'Hotel Aldrovandi di Villa Borghese. L'iniziativa si intitola «I carciofi di Caravaggio» e coinvolge gli chef Francesco Apreda (Imàgo, 1 stella Michelin) e Oliver Glowig (2 stelle Michelin), che hanno creato due piatti ispirati ad altrettante opere di Caravaggio in abbinamento al vino Erbaluce di Caluso. L'incontro romano tra cibo e arte è proposto da **Confagricoltura Torino** e **Roma Gourmet**, in collaborazione con la Camera di commercio di Torino, e prende il via il 15 ottobre per concludersi il 17 novembre. L'ispirazione nasce da una passeggiata in compagnia dei cuochi Oliver Glowig e Francesco Apreda nei musei romani in cui sono esposte le opere di Caravaggio che ha suscitato una serie di conversazioni intorno alle suggestioni legate ad alcuni dei capolavori ammirati, in particolare Narciso (esposto alla Galleria Nazionale d'Arte Antica di Palazzo Barberini) e Madonna dei Palafrenieri (esposto alla Galleria Borghese). Le performances si potranno gustare, in particolare, dal 15 al 31 ottobre all'Oliver Glowig dell'Hotel Aldrovandi con la Triglia con pelle di pollo croccante, fagioli e caffè (piatto ispirato al Narciso di Caravaggio). Dal primo al 15 novembre all'Imàgo dell'Hotel Hassler si potrà gustare invece il Rosso d'uovo aromatico, anguilla alla brace e radici in misticanza (piatto ispirato alla Madonna dei Palafrenieri di Caravaggio). I piatti sono accompagnati dall'Erbaluce di Caluso docg 2012 oppure spumante brut metodo classico millesimato. Che cosa lega il mito di Narciso alla triglia che si riflette in un'onda al caffè spennellata sul piatto da Oliver Glowig? Quali simboli del peccato sono trasposti dall'opera collezionata dal cardinale Scipione Borghese al rosso d'uovo di Francesco Apreda e che cosa cela la misticanza?

Il connubio tra arte, cibo e vino è raccontato con parole e immagini sulle cartoline dedicate (in omaggio nei ristoranti coinvolti) e sui siti www.roma-gourmet.net e www.confagricolturatorino.it. L'iniziativa «I carciofi di Caravaggio», che trae spunto da una vicenda biografica di Caravaggio, fa parte del progetto di **Confagricoltura Torino** «Erbaluce di Caluso, il vino della prima capitale», giunto alla quarta edizione.

