

I carciofi di Caravaggio: Oliver Glowig e Francesco Apreda interpretano le opere di Michelangelo Merisi con due piatti speciali, nei loro ristoranti di Roma

Triglia con pelle di pollo croccante, fagioli e caffè; Rosso d'uovo aromatico, anguilla alla brace e radici in misticanza: questi i due piatti scelti da Oliver Glowig e Francesco Apreda per raccontare le opere realizzate da Michelangelo Merisi. Per l'evento I carciofi di Caravaggio (15-31 ottobre 2013 e 1-15 novembre 2013) i due chef proporranno questi piatti nei loro ristoranti a Roma, con un calice di spumante in abbinamento. Ecco come nasce un evento al confine tra cibo e arte.

Arte e cucina viaggiano sulla stessa rotta a Roma, grazie ad un nuovo evento a cura di Roma Gourmet, Confagricoltura Torino e Camera di commercio di Torino: I carciofi di Caravaggio. L'appuntamento consiste nell'interpretazione in ambito culinario di due opere del pittore **Michelangelo Merisi detto Caravaggio**; i due cuochi che dovranno tramutare in cibo i lavori del maestro saranno **Oliver Glowig** (Oliver Glowig dell'hotel Aldrovandi) e **Francesco Apreda** (Imàgo dell'hotel Hassler), che realizzeranno piatti speciali da proporre nei loro locali di Roma.

L'iniziativa è stata ideata dalla giornalista **Maria Luisa Basile** e il nome dell'evento trae spunto da una vicenda biografica di Caravaggio: l'artista, dal carattere lunatico e irruento, una sera in osteria ordina un carciofo senza però riuscire ad assaggiarlo perché, irritato dall'oste, si getta in una delle sue numerose liti. Per questo progetto dunque, i due chef Glowig e Apreda hanno visitato i musei romani dove le opere del Merisi sono conservate, e hanno realizzato un piatto a testa, ispirati dal Narciso (Oliver Glowig) e dalla Madonna dei Palafrenieri (Apreda).

In due periodi differenti (15-31 ottobre 2013 e 1-15 novembre 2013) le interpretazioni culinarie delle opere di Caravaggio saranno disponibili nei rispettivi ristoranti romani dei due cuochi, con un calice di spumante piemontese Erbaluce di Caluso offerto da Confagricoltura Torino. Il racconto delle passeggiate d'arte, le ricette e le due performance culinarie degli chef sono raccontate con parole e immagini sulle cartoline dedicate (offerte in omaggio nei ristoranti coinvolti) e sui siti web www.roma-gourmet.net e www.confagricolturatorino.it.



Calendario:

Dal 15 al 31 ottobre 2013

Oliver Glowig interpreta l'opera attribuita a Caravaggio Narciso con la Triglia con pelle di pollo croccante, fagioli e caffè, da gustare a pranzo e a cena al ristorante Oliver Glowig dell'hotel Aldrovandi, in via Ulisse Aldrovandi 15, Roma (info e prenotazioni tel. 06.3216126 - 06.3223993)
con un calice di Cariola Erbaluce di Caluso docg 2012 – Ferrando offerto da Confagricoltura Torino.

Dall'1 al 15 novembre 2013

Francesco Apreda interpreta l'opera di Caravaggio Madonna dei Palafrenieri, con il Rosso d'uovo aromatico, anguilla alla brace e radici in misticanza, da gustare a cena al ristorante Imàgo dell'hotel Hassler, in Piazza Trinità dei Monti 6, Roma (info e prenotazioni tel. 06.69934726) con un calice di Erbaluce di Caluso Spumante Brut metodo classico San Giorgio – Cieck offerto da Confagricoltura Torino.

<http://www.gamberorosso.it/component/k2/item/1018501-i-carciofi-di-caravaggio-oliver-glowig-e-francesco-apreda-interpretano-le-opere-di-michelangelo-merisi-con-due-piatti-speciali-nei-loro-ristoranti-di-roma>