

CARTELLA STAMPA

Achrome

26.10.2016

Roma, h.19



Nasce “Achrome” Il gusto come forma d’arte.
Una torta monogusto con un cuore di liquore.
Un dolce omaggio all’artista milanese Piero Manzoni.


bompiani



partner della serata


BERLUCCHI
FRANCIACORTA



INDICE

- ❖ *Comunicato Stampa* *pag. 3*
- ❖ *La nascita di “Achrome”* *pag. 5*
- ❖ *Pasticceria Bompiani* *pag. 7*
- ❖ *Giardini d'Amore® - Liquori* *pag. 8*



COMUNICATO STAMPA

NASCE “ACHROME”, IL GUSTO COME FORMA D’ARTE. LA NUOVA, DOLCE E ALCOLICA, CREAZIONE DELLA PASTICCERIA BOMPIANI

Omaggio a Piero Manzoni, “Achrome” racconta l’essenzialità dell’artista insieme all’eleganza e alla delicatezza avvolgente della mandorla di Avola

Roma, 26 Ottobre 2016 – La **Pasticceria Bompiani di Roma** - in collaborazione con **Giardini d’Amore® – Liquori** - presenta **“Achrome”**, la prima torta con base alcolica realizzata da Walter Musco, *Pastry Chef* della Pasticceria Bompiani, un dolce omaggio all’**artista milanese Piero Manzoni**, esponente del *Nouveau Realisme* e dell’arte concettuale in genere.

Dopo le uova di Pasqua artistiche e i dolci ispirati a grandi pittori e registi, la Pasticceria Bompiani si confronta con una nuova sfida estetico-minimalista e di piacere. Realizzare un dolce monogusto per rappresentare appieno il concetto di **“acromo” (privo di colore)** che ha ispirato la serie di opere di Manzoni.

Dagli antichi mosaici fino al Caravaggio, il cibo è da sempre protagonista della pittura e della scultura. Ora, come di fronte a un film di animazione, l’opera d’arte prende finalmente vita per presentarsi nei nostri piatti.

Dai musei alla pasticceria, di fronte ai dolci di Walter Musco scopriamo la storia degli artisti, i loro tratti identificativi, l’uso personale dei colori e la loro identità riprodotta in sublimi torte.

«La storia di questo dolce è stata per noi davvero avvincente. Il risultato finale è, infatti, il frutto di un lungo percorso costellato d’interessanti incontri», commenta Walter Musco, titolare della Pasticceria Bompiani. “Avevamo già in mente la torta “Achrome” ma sentivamo che mancava qualcosa. Quando un giorno ho avuto una piacevole e illuminante chiacchierata con lo chef stellato Massimo Bottura sull’arte e il suo connubio con il cibo. Ascoltare i suoi consigli per migliorare la nostra creazione è stato per noi



illuminante! Abbiamo quindi iniziato a sperimentare - come Piero Manzoni - una straordinaria varietà di materiali per produrre linee pure e neutre. Incontrare, infine, Giardini d'Amore® e i suoi speciali liquori ci ha fatto poi comprendere e individuare l'ingrediente perfetto per completare la nostra creazione...La mandorla!”

Quello che quindi è diventato l'ingrediente principe per la composizione della torta è la crema di liquore alla mandorla Giardini d'Amore®, prodotta con la pregiatissima **mandorla di Avola** (SR) nel laboratorio artigianale, sito nei pressi di Taormina, che realizza liquori naturali e sublimi trasformando le migliori materie prime del territorio siciliano.

“Abbiamo vissuto un'esperienza inaspettata e diversa – conclude Musco – nel corso della quale, giorno dopo giorno, siamo riusciti a costruire un puzzle unico ottenendo un risultato sorprendente: un dolce che, seppure concepito come monogusto, si rivela capace di sprigionare nello stesso momento armonie e contrasti immediatamente percepibili dal palato».

A margine dell'incontro, la Pasticceria Bompiani ha anche presentato l'**edizione 2016 – 2017 di “Piatti & Calici”**, una serie di eventi durante i quali il mondo enologico incontra la cucina *gourmet*.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Giardini d'Amore® – Liquori

Katia Consentino

M +39 340 7096860

katiaconsentino@giardinidamore.com



LA NASCITA DI “ACHROME”

La storia di questo dolce ha inizio in occasione di Culinaria 2016, un appuntamento irrinunciabile per gli appassionati di cucina.

Durante questo evento e in considerazione della sua grande passione per l'arte, Walter Musco, *Pastry Chef* della Pasticceria Bompiani, realizza la prima versione della torta “Achrome”, omaggio alla serie di opere dell'artista milanese Piero Manzoni incentrata sullo studio dell'assenza di colore.

A questo stesso evento partecipa anche Massimo Bottura, fondatore dell'Osteria Francescana di Modena - ristorante premiato con tre stelle *Michelin* classificatosi al primo posto tra i *The World's 50 Best Restaurants Awards 2016* di New York. Walter Musco, conoscendo gli interessi artistici dello *Chef* non può non omaggiarlo con la prima versione della torta.

La prima e positiva impressione di Bottura nell'apertura della confezione trasmette un grande entusiasmo a Musco e al suo *staff*. A questa segue però anche un immediato e importantissimo suggerimento: la torta “Achrome” deve essere monogusto per rappresentare appieno la natura delle opere di Manzoni e il concetto quindi di “acromo”, vale a dire “privo di colore”.

L'artista, infatti, con questa serie sosteneva che "l'infinità è rigorosamente monocroma" mentre cercava comunque di realizzare effetti particolari con una straordinaria varietà di materiali.

Concentrarsi sulla sfida estetico-minimalista non sarebbe stato quindi sufficientemente audace, considerando che i tre ingredienti (mango, cocco e lime) che componevano la prima versione della torta non avrebbero potuto rappresentare appieno il concetto di “acromo”.

Dopo questo episodio, gli interrogativi si susseguono a lungo nella mente di Walter Musco. Qual è l'ingrediente perfetto per la torta? Cosa può riprodurre il tono bianco tipico degli “Achrome” di Piero Manzoni?



Una chiacchierata telefonica con una dei fondatori di Giardini d'Amore® – Liquori, convince infine il pasticciere: la mandorla sarebbe stata “la scelta”! L’azienda, infatti - un laboratorio artigianale che trasforma eccellenti materie prime in liquori naturali e sublimi - produce una crema di liquore alla mandorla di Avola (SR) perfetta quale ingrediente principe della torta e come elemento naturale da poter declinare in diverse forme e consistenze.

Ed ecco che nasce “Achrome”, una torta che racconta l’essenzialità di Piero Manzoni, l’eleganza e la delicatezza avvolgente della mandorla e, al tempo stesso, uno dei sapori e profumi autentici della Sicilia.

Tecnicamente inoltre, l’utilizzo del liquore alla mandorla ha reso la torta ancora più interessante, consentendo di ovviare a un problema legato all’inserimento di una gelatina di latte di mandorla che si scongelava in modo diverso dagli altri componenti e che “svaniva” al cospetto della *namelaka* alla mandorla più grassa e sicuramente più intensa.

L’unione del latte di mandorla con la crema di liquore Giardini d’Amore® ha permesso quindi da una parte di risolvere un problema tecnico e dall’altra di arricchire la torta con una leggera nota alcolica in grado di pulire il palato dagli elementi più grassi contenuti nelle altre preparazioni.



PASTICCERIA BOMPIANI

Arte e pasticceria in un connubio perfetto. Un progetto nato dall'idea di Walter Musco - e condiviso dai suoi soci Federico Cari, Joanna Irena Milewska e Luca di Lorenzo - di portare l'arte fuori dai musei per dividerla, assaporarla, mangiarla, sognarla e idealizzarla.

Un passato da gallerista di arte tribale presso il suo spazio espositivo, "Gondwana", conduceva, infatti, Walter alla ricerca di artisti e opere tra il Sud America, l'Africa, il Sud Est Asiatico e l'Oceania.

Una volta intrapreso il percorso dell'alta pasticceria, ha continuato a guardare il mondo con gli occhi dell'arte, facendo rivivere nelle sue creazioni forme e colori che non possono non ricordare architetture e correnti artistiche di varie epoche.

Le ricette dei dolci della *Pasticceria Bompiani*, sua creatura, sono d'ispirazione francese, con grande utilizzo di burro belga, panna e cioccolato. Quest'ultimo ingrediente - il famoso cioccolato di *Valrhona*, protagonista indiscusso del locale con 15 diverse tipologie trasformate in praline, torte e mignon - fa di *Bompiani* una vera *boutique* del dolce. A conferma di ciò, l'ormai annuale appuntamento con una mostra di uova pasquali ispirati alle opere dei grandi maestri dell'arte moderna e contemporanea e che dal 2016 si è svincolata dagli omaggi agli artisti del '900 per creare vere e propri "opere di cioccolato" ispirate all'arte, al *design*, all'architettura, al cinema e alla musica.

A seguito di una ristrutturazione interna, *Bompiani* è diventato ora anche un punto di riferimento per il pranzo, con un *corner ad hoc* per il salato - una rarità nel mondo della pasticceria - dove trovano spazio panini *gourmet*, zuppe e insalate. La novità assoluta del 2016 è però "Il dessert al piatto": 4 proposte che per Walter Musco rappresentano "il futuro della pasticceria" per dare la possibilità ai clienti di apprezzare il *dessert* in pasticceria come fosse la portata di un ristorante.



GIARDINI D'AMORE® – LIQUORI

Il “*Sentire Mediterraneo*” è un’idea, un’emozione, una grande passione che ha ispirato quattro giovani siciliani nel creare *Giardini d’Amore*®, un *brand* di liquori di alta gamma. Fondatori che, in virtù delle proprie esperienze personali e professionali, sono riusciti a imbottigliare quei colori intensi e quei profumi unici della propria isola che riescono a coinvolgere i sensi in un caldo abbraccio.

La storia di questo progetto nasce nel 2011 quando si presenta la possibilità di rilevare un vecchio opificio di un anziano artigiano locale, imparando da lui tecniche e ricette.

Sin dall’inizio l’idea è già chiara, reinterpretare con gusto moderno quelle ricette antiche apprese con totale dedizione e crescente passione, per regalare una nuova identità alla tradizione italiana dei liquori artigianali.

Dopo anni di ricerche, si decide di puntare tutto sulla qualità delle materie prime, in buona parte di produzione propria - come i limoni “Interdonato”, il finocchio selvatico, i fichi d’India – e sulla totale naturalità del prodotto.

Rinunciando a coloranti, addensanti e aromi e utilizzando materie prime acquistate esclusivamente da aziende agricole selezionate, la società ha stabilito così un vero e proprio codice di responsabilità finalizzato a garantire l’eccellenza e la naturalità del prodotto.

Da questo impegno nasce *Giardini d’Amore*®.

Gesti lenti e pieni d’amore caratterizzano la selezione e la lavorazione della materia prima nel piccolo laboratorio artigianale di Roccalumera, a pochi chilometri da Taormina, per creare un *bouquet* unico, armonioso e intramontabile, sublimato in bottiglie sigillate a mano che conferiscono delicatezza ed eleganza ai liquori, creati per donare la quiete gioiosa e profumata di un *Giardino* e il ritorno a un antico *Amore*.