

UMAMI; HELENE ABRAND



CV

Hélène Abrand non è ancora un brand (marchio) e ne è lieta. Sta facendo del suo meglio per mantenersi "tutta d'un pezzo". Difficile sapendo che è francese ma le piace la dea Kali. Ad oggi è più facilmente conosciuta come "helenet", che deriva dalla sua attività inter(nazionale) e dal suo passato nirvanet: le è sempre piaciuto attraversare frontiere e fare scoperte. La sua compagnia, la HAC, è un crocevia di arte, business e politica, così come di musica, crescita personale ed armonia

CONCEPT

Umami è dolce. "Il dolce è quasi universalmente riconosciuto come esperienza sensoriale di piacere" (wikipedia). Cosa c'è di più dolce del caramello, del torrone, dell'halva...

Umami significa delizioso, gustoso in giapponese. Kikuna Ikeda San nel 1908 diede questo nome al gusto che più amava e che non era stato fino a quel momento ancora definito scientificamente. Questo fu aggiunto ai quattro gusti riconosciuti nel XIX secolo da Herr Fink.

Umami è quindi il riconoscimento di un gusto diverso. Esso simbolizza per me la necessità di diversità, la differenza riconosciuta come base serena di identità.

Umami significa anche "gusto a bocca piena", un gusto che si dice debba essere assaporato con tutta la bocca, contrariamente agli altri che si percepiscono solo in alcune sue parti.

Il sapore dell'umami è più intenso se combinato con altri aromi, il suo effetto può essere stimolato ed accresciuto se anche gli altri sensi sono coinvolti (tatto, vista, udito). Le conchiglie raccolte sulla spiaggia danno una buona ispirazione.

Umami è come u-carmen, riguarda l'amore e la serenità, che come tutti ben sappiamo, non possono esserci senza la libertà.

INGREDIENTI

- 500 gr di miele d'acacia o di fiori locali
- 5 cucchiaini d'aceto di xeres (o aceto di frutta - mele o anche balsamico)
- un paio di cucchiaini di formaggio fresco, burro, olio d'argan o olio di oliva
- mezzo fico d'India di stagione
- una mistura di succhi e polpa di frutta ed erbe locali come:
- horchata (bibita bianca ricavata dalle radici della chufa)
- essenza di fiori d'arancia
- timo, rosmarino, lavanda
- limoni, arance, polpa e buccia grattugiata di pompelmo
- fichi
- trito di mandorle, noci, castagne, pinoli, semi di sesamo, semi di girasole tostati e salati senza il guscio
- conchiglie vuote raccolte in spiaggia

RICETTA

Ridurre il miele in una pentola a fuoco lento, ammorbidirlo con lo xeres o l'aceto di frutta. Aggiungere il fico d'India di stagione. Aggiungere il formaggio fresco, burro, argan o olio d'oliva in funzione della morbidezza del composto. Mescolare piano ed integrare dolcemente il timo e le altre erbe tritate. Aggiungere i pezzi di frutta secca tritati.

Con il processo di caramello l'acidità dall'aceto e la frutta ammorbidiranno il composto, e la fragranza della frutta e delle erbe si esalteranno.

Il composto, giunto ad ebollizione, si trasformerà da arancione chiaro a un marrone leggermente scuro.

Rimuoverlo dal fuoco e riempire con delicatezza le conchiglie precedentemente ben pulite, quando si raffredda modellare forme armoniose e creative.

Il tempo necessario varia da 10 minuti ad un'ora in base alla creatività.

LE FRUIT DE L'AMOUR; SAÏD AIT EL MOUMEN & ASSOCIAZIONE DAR BELLARJ



CV

Saïd Ait El Moumen è musicista, ballerino e coreografo. Dopo un'esperienza decennale da percussionista, decide di cambiare direzione alla sua carriera partecipando ad un workshop condotto da leader coreografi tra cui G. Appaix, Hella Fattoumi, Sam Louwick, Bernardo Montet, Mathilde Monnier e Fatou Traoré. Nel 2003 fonda insieme a T. Izeddiou e B. Ouizgan la prima compagnia di danza contemporanea marocchina. Nel 2004 viene invitato dal Centre Chorégraphique National di Montpellier a partecipare al corso di formazione per ballerini professionisti di danza contemporanea EX. E. R. CE. Da allora il suo lavoro è un'esplorazione continua di danza, musica e video art.

Maha El Madi è la direttrice dell'associazione culturale Dar Bellarj situata nel cuore della Medina di Marrakesh. Dar Bellarj ha come obiettivo la promozione dell'arte marocchina e di trasmettere il messaggio culturale attraverso mostre tematiche. Dar Bellarj si occupa, tra le altre cose, anche del ruolo della donna nella società marocchina.

CONCEPT

A dir la verità, il dattero (frutto dell'amore) non è una scelta, ma piuttosto un dovere che ci riporta a una tradizione di centinaia d'anni, una tradizione di coraggio, pazienza, perseveranza, fede e sfida. I nostri progenitori hanno impiegato uno sforzo infinito per convivere con il gigantesco deserto marrochino. In questo posto, l'uomo non poteva sopravvivere senza la sua palma da dattero, e la palma aveva bisogno della protezione dell'uomo e della sua cura per crescere e diffondersi. Questa relazione, già tanto importante, è via via cresciuta nello spirito degli uomini attraverso il passare del tempo e attraverso ogni progetto, individuale o collettivo.

Oggi, che il mondo avanza velocemente e non importa come, ci affidiamo al dattero che rimane bello e buono, il frutto più apprezzabile al mondo. Il suo colore brillante e dorato, il suo sapore zuccherino dal leggero aroma candito enfatizzano la sua originaria provenienza orientale o semplicemente ci spingono a sognare di vivere un momento tranquillo nella calma e nella purezza di un'oasi nel Sahara. Nell'ambito dello scambio economico, i datteri hanno la loro storia lungo il percorso da Sud a Nord. Nelle pratiche religiose musulmane, durante il mese sacro di Ramadan, il dattero ha il posto della Regina, la quale invita generosamente a rompere il digiuno proprio cominciando con la sua degustazione.

È anche offrendo latte e datteri che il re è accolto e accoglie i suoi ospiti, così come è con latte e datteri che si festeggiano i fidanzamenti e matrimoni. L'interesse per il dattero non è infatti solamente personale, va oltre le frontiere di questa piccola parte del Sahara per diventare nel mondo un oggetto di ricerca, senza perdere il suo valore d'origine: un alimento prezioso, che invita a condividere e scambiare, e rappresenta così un tratto d'unione tra le differenti generazioni e le differenti culture.

INGREDIENTI

2 kg di bei datteri
½ kg di farina di mandorle
½ kg di zucchero
1 cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio
il succo di mezzo limone
100 g di nocciole ben tostate e tritate
200 g di cioccolato al latte
200 g di cioccolato bianco

RICETTA

Mettere lo zucchero in una pentola inossidabile con 150 ml d'acqua e il succo di limone (più o meno un cucchiaino). Portare ad ebollizione sul fuoco medio per 15 minuti, controllare la cottura versando un cucchiaino del composto sopra un piatto, spengere il fuoco quando il composto è diventato mieloso. Preparare i datteri: pulirli con l'aiuto di un panno o di un foglio di carta assorbente umido, aprirli su un fianco per togliere il nocciolo. Mescolare sul fuoco lo zucchero con la farina di mandorle, aggiungere l'acqua di fiori d'arancio per profumare, lasciare bollire a lungo a fuoco basso e mescolare bene con l'aiuto di una spatola di legno per ottenere un composto omogeneo, poi aggiungere le nocciole. Senza lasciar raffreddare, fare delle sfere e inserirle nel dattero aperto, ridando loro la forma iniziale. Sciogliere il cioccolato bianco e il cioccolato al latte a bagno-maria separatamente in due pentole antiaderenti. Immergere la metà dei datteri nel cioccolato bianco e il resto nel cioccolato al latte, disporli sopra una griglia e lasciarli raffreddare in frigo. Disporre i dolci freddi in una scatola di vetro e chiuderla bene. Conservare in un luogo fresco.

THE SWEET SHIP; INGEBORG BODZIOCH



CV

Come artista professionista, la mia principale ispirazione attinge dal panorama femminile dell'ambiente domestico. Il cucinare ed il cuocere in forno sono le attività tradizionali che danno forma a queste realtà. Lavoro con un'ampia varietà di media per creare installazioni ambientali site specific, che possano favorire la comprensione di se stessi, dell'altro e dell'essere parte del mondo. Preparare e condividere un pasto è uno delle più profonde attività umane di esperienza inter-soggettiva. Questo è il mio primo tentativo di portare un'esperienza culinaria nel mio lavoro artistico. In precedenza ho lavorato principalmente con oggetti domestici comuni, collage multimediali e tessuti. Il mio lavoro è sempre ruotato intorno a puzzle filosofici sulla vita in generale, così come su questioni teoretiche legate al comportamento umano. Sono quindi lieta di essere stata selezionata per il progetto Love Difference! Specialmente poiché inventare ed assaggiare vecchie e nuove ricette insieme è una tradizione viva da generazioni nella nostra famiglia.

CONCEPT

La storia dei miei progenitori mi ha ispirato per creare questo dolce.

Il recipiente è importante come metafora cultural e storica oltre a supporre un mezzo di trasporto per tutto il Mediterraneo e più lontano fino al mare del nord, una ruta commerciale più di 1000 anni. Lo scambio culturale degli ultimi millenni ha causato e creato delle ricette interessanti dappertutto nell'Europa e nel mondo.

Questa ricetta combina una ricetta tradizionalmente norvegese (il recipiente) con gli ingredienti del Mediterraneo (il carico).

INGREDIENTI

(dosi per circa 12 porzioni)

Cialde (Krumkake):

150gr di burro

150 gr zucchero semolato

2 uova intere

100gr di farina 00

2 cucchiaini di Cognac

2 cucchiaini di caffè (preparato con moka)

50 gr di cacao

Ripieno:

Yogurt greco o gelato (gusto vaniglia, halva o a piacere) o crema chantilly

Confettura di frutta locale (arance, albicocche, pesche o ginger...)

Crocante di mandorle (mandorle intere, zucchero bianco, acqua)

Buccia di arancia candita (tre arance non trattate, 7 cucchiaini di zucchero semolato, tre cucchiaini di acqua).

RICETTA

Per questa ricetta è necessario utilizzare una padella/stampo in ghisa per cialde. Pesate le uova private del guscio - burro, zucchero e farina dovrebbero essere ciascuno dosati parimenti rispetto alle uova. Amalgamate (nel mixer o con le fruste) burro (a temperatura ambiente) e zucchero finché non creano un composto morbido, aggiungete un uovo alla volta, poi gli altri ingredienti. Scaldare lo stampo sul fuoco e ungetelo con un poco di burro, versateci un cucchiaino del composto e chiudete lo stampo, lasciate alcuni momenti sul fuoco prima di girare la forma e far cuocere dall'altro lato. Una volta cotta, la cialda risulterà morbida per alcuni secondi, approfittatene per modellarla aiutandovi magari col fondo di un bicchiere o una tazza da tè, formate delle piccole coppette. Una volta indurita, la sua forma non si altererà. Per le bucce di arance candite. Pelate le arance con un coltello, fatele a quadratini, o strisce, o della forma che preferite, cuocetele in una padella antiaderente con l'acqua e lo zucchero finché tutta l'acqua non sarà evaporata. Stendetele ad asciugare e raffreddare su un canovaccio. Preparate il croccante. Fate sciogliere lo zucchero (con un poco di acqua) in una padella di ghisa o antiaderente, amalgamate le mandorle finché lo zucchero sciolto non le avvolge e inizia a formarsi il caramello. Togliete dal fuoco e ancora caldo stendete il composto su un piano marmo o di metallo, magari unto con pochissimo olio. Lasciate raffreddare, poi sbriciolate in un mortaio. Amalgamate dolcemente lo yogurt o il gelato con il croccante. Procedete a riempire le "barchette". Prima un cucchiaino di marmellata, poi un bel cucchiaino di gelato o yogurt con il croccante, infine un pezzetto di arancia candita sarà la vela di questo gustoso vascello.

TORTA DI PANE; ENRICA BORGHI & ASILO BIANCO



CV

Nata nel 1966 a Premosello Chiovenda, Enrica Borghi vive e lavora a Milano. Dopo aver studiato all'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano, ha cominciato ad esporre i suoi lavori nel 1992, usando la fotografia e materiali riciclati come mezzo d'espressione. Nel 1995, alla Galleria Alberto Peola di Torino ha presentato abiti da donna fatti con borse della spesa, etichette e carta da pacco, ed una serie di busti di Venere e statue di stile classico ricoperte di unghie finte, piume, o decorate con fermagli e bigodini. Nel 1997 ha partecipato a "Quando la spazzatura diventa Arte", a cura di Lea Vergine al Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, e venne selezionata per la Biennale Internazionale Giovani di Torino. La sua esplorazione artistica si concentra sull'uso di materiali riciclati, raccolti in aree tradizionalmente considerate parte del mondo femminile e domestico. Utilizzando questi temi ha creato "La Regina, un'installazione per bambini" per il Castello di Rivoli.

CONCEPT

La torta di pane ha una tradizione antica ed è realizzata con ingredienti semplici e raggiungibili da un pubblico vasto.

La sua semplicità e la sua povertà sono molto "democratiche" e permettono di accogliere le diverse varianti di aromatizzazione che ne rappresentano la differenza ma anche la duttilità.

La base dell'impasto è veloce nell'esecuzione e rappresenta un concetto di recupero, i tozzi di pane secco invece di essere buttati sono riinseriti in un processo di produzione. La Torta di pane è umile.

Questa torta è stata scelta dall' Asilo Bianco per rappresentare un territorio definito "Cuore verde tra due laghi" situato geograficamente vicino alle Alpi e con una tradizione contadina – agricola molto povera per il clima e la situazione geografica che non permette grande coltivazioni.

Ci rappresenta perchè questo territorio vuole diventare una piattaforma, una base ospitante per tutte le differenti aromatizzazioni del mondo.

Siamo come la base dell'impasto: semplice, poco impegnativo e genuino e da questo " inizio" scaturisce il desiderio di amalgamarci con altre profumazioni, culture e storie che possono creare le mille varianti dell'esistenza.

(...per esempio abbiamo realizzato un progetto sulla cultura del nord Africa e questo cuore potrebbe diventare il "dono" con profumazioni ed aromi di quel territorio)



INGREDIENTI

gr.300 pane raffermo

gr.250 zucchero semolato

gr.100 burro

latte

uova

burro o pane grattato per lo stampo

varianti per aromatizzare differenti in varie regioni e tradizioni: rum, uvetta sultanina, cacao, scorza limone o arance o cedrini tagliati a cubetti, cannella grattugiata o noce moscata, miele di castagno o acacia prodotti sul territorio del "Cuore verde" tra due laghi.

RICETTA

Ammorbidire il pane raffermo nel latte freddo spappolandolo con le mani, aggiungere le uova intere (due o tre a piacere) sbattute insieme allo zucchero, il burro a fiocchetti (unire eventuali varianti per aromatizzare o personalizzare)Amalgamare il tutto perfettamente e passare il composto in uno stampo largo a forma di cuore, imburato e cosparso di pangrattato. Passare in forno a calore moderato (190°) e lasciarlo per circa un'ora, finchè l'impasto abbia preso una certa consistenza e la superficie sia diventata di un bel color nocciola. Si può servire la torta tiepida oppure fredda.: La torta di pane è anche chiamata originariamente Torta Nicolotta e porta il nome di alcuni antichi abitanti del più misero quartiere di Venezia, detti appunto i "nicolotti" che vivevano di mendicizia. Con i tozzi di pane avuti in elemosina, un po' di latte e qualche altro ingrediente dolcificante.

I canali di dialogo che vuole intraprendere sono diversificati:

1- vuole diventare il dolce casalingo da realizzare a forma di Cuore e che rappresenti il nostro territorio e deve mantenere questa dimensione legata al quotidiano; in occasione di eventi la torta a forma di cuore diventa elemento di scambio.

2- distribuzione iniziale nelle pasticcerie e panetterie del Cuore verde tra due laghi ma deve diventare "simbolo" di un territorio ed il territorio riconoscersi in questo dolce.

UNTITLED; RAFRAM CHADDAD



CV

Rafram Chaddad, nato a Tunisia, è attivo come artista visivo in Israele e in Tunisia. Il suo lavoro si concentra tanto sulla realtà presente locale quanto sulla storia ebraico-araba. Rafram coordina il movimento Slow Food in Israele e fa il cuoco per guadagnarsi da vivere e per sviluppare le sue idee.

CONCEPT

Ho fatto una crème brûlée con il cardamomo, la crema di sesamo e il miele d'uva. Nella crema utilizzo anche dei biscotti tunisini e l'uva sultanina. Ho cercato di combinare elementi che definiscono, secondo me, la gastronomia israeliana: gli ingredienti arabo – palestinesi, la tradizione ebraica e le tecniche di cucina occidentale. Ah, e che sia dolce e di buon sapore, la cosa più importante!

INGREDIENTI

200ml di panna
3 tuorli
50gr zucchero semolato
8 baccelli di cardamomo sminuzzati
50ml di miele d'uva
5 biscotti tunisini al caffè sminuzzati
80ml di tahini (crema di sesamo)
20gr di uva passazucchero di canna per il caramello

RICETTA

Riscaldare il forno a 110 gradi. Sul fuoco moderato portare a ebollizione la panna con i semi di cardamomo, la tahini ed il miele. Abbassate la fiamma e lasciate cuocere per un paio di minuti. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero. Aggiungete la panna ai tuorli sempre mescolando per evitare che si formino grumi (usate magari una frusta). Suddividete il composto in vari recipienti da forno. Cuocete per 35 minuti. Aggiungete i biscotti sbriciolati e l'uva passa. Cospargere la superficie di zucchero bruno e caramellate sotto il grill o con la fiamma.

Per i biscotti tunisini:

500gr farina 00
2 uova intere
200gr zucchero
100ml olio di semi
21gr di lievito per dolci
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
un limone

Riscaldare il forno a 180 gradi. Sbattete uova, zucchero, olio, lievito e vaniglia. Aggiungete il succo spremuto del limone. Unite la farina. Amalgamate. Formate dei biscotti di varie forme e cuocete fino a doratura.

FIVE SPICE SHORTBREAD; GAYLE CHONG KWAN



CV

Gayle Chong Kwan, nata in Scozia, vive e lavora a Londra. Il suo lavoro esplora storia, memoria e sensi attraverso le politiche personali e globali del cibo, del commercio e del turismo, utilizzando fotografia, video, suono e progetti partecipati. Ha esposto ampiamente nel Regno Unito e all'estero: Cite des Arts, Parigi; Tate Britain, Londra; National Portrait Gallery, Londra; COAST Residency, A Foundation, Liverpool; European Forum Emerging Creation, Neumünster, Abbey, Lussemburgo; Chinese Arts Centre, Manchester; Opera North, Leeds; mac, Birmingham; Tatton Park Biennial, Manchester.

CONCEPT

"Five Spice Shortbread" di Gayle Chong Kwan crea un nuovo dolce mescolando diversi aspetti dell'artista d'origini scozzesi e cinesi-mauriziani. Il dolce mette assieme due ingredienti molto diffusi nelle differenti culture, mai combinati ma riferendosi a un dialogo personale, immaginativo e interculturale. Ogni "biscotto" è formato in piccole cime delle montane e distribuito come parte dell'attività "Memory Taste Unit" dell'artista.

INGREDIENTI

2 tazze di burro
1 tazza di zucchero di canna
3 tazze di farina bianca 00
½ tazza di farina per infarinare il piano di lavoro
4 prese di polvere "five spice" (questo può variare secondo il gusto del pasticciere)

RICETTA

Preriscaldare il forno a 165 gradi
Sbattere il burro e lo zucchero di canna. Aggiungerela farina e mescolare bene.
Spolverare la farina aggiuntiva sulla tavola. Impastare per 5 minuti, aggiungendo farina fino ad ottenere una pasta morbida.
Stendere a un spessore di 1,25 cm – 2, 00 cm. Tagliare in quadrati di 7,5 x 7,5 cm.
Pungere con una forchetta.
Usando un coltello o altri utensili create forme come di piccole cime di "montagna" (non troppo alte perché potrebbero scurire troppo in forno) o diversi forme di paesaggi secondo la scelta del pasticciere .
Disporre sopra una lastra per biscotti non unta.
Infornare a 165 gradi per 20-25 minuti finché diventano dorati sulle "cime" on top.

GLELESS; GUDRAN *Water - sugar - lemonade ... And whatever you want to have.*



CONCEPT

L'idea di questo dolce è legata alla relazione tra dolce e infanzia.

I dolci ci rendono felici qualsiasi sia il background culturale da cui proveniamo. Questa felicità legata al gusto ci accompagna anche quando ormai cresciuti, mangiare i dolci amplia così le nostre possibilità di dialogare.

Il nostro concetto, come artisti, è di usare componenti di base per dolci comuni alla maggior parte delle culture: zucchero, acqua e limone. Questi alimenti servono a creare dei dolci semplicissimi che acquisiscono i gusti speciali dei luoghi dove verranno preparati, secondo gli alimenti che si troveranno in loco. Così il gusto in Egitto sarà diverso dall'Italia. Inoltre si potranno unire gusti per crearne di nuovi.

Questo dolce è semplice e può essere preparato da chiunque, si parte da acqua zucchero e limone.

La nostra intenzione è quella di utilizzare gli ingredienti che verranno utilizzati dagli artisti e dai cuochi e pasticceri presenti all'incontro.

Noi vogliamo cercare di organizzare un momento performativo spontaneo la mattina di domenica in uno dei parchi della città, per riuscire così a portare le nostre idee più vicine alla gente ed agli abitanti della città.

INGREDIENTI

Base:

Zucchero semolato

Acqua

Limoni non trattati

Varianti di gusto:

Cannella

Frutta secca varia

Cioccolato

Cocco in polvere

Semi di sesamo

Semi di papavero

RICETTA

Mettere acqua e zucchero in una casseruola sul fuoco, in proporzione di 5 a 1, girando continuamente.

Ad inizio ebollizione, aggiungere il succo dei limoni spremuti.

Una presa di sale.

Aggiungere un qualsiasi ingrediente per dare gusto a piacimento.

Con un cucchiaino versare in piccoli quantitativi il composto addensato su un ripiano di marmo o metallo, la cui superficie avrete unto con dell'olio di mandorle o di sesamo. Formate dei medaglioni e cospargeteli di noci tritate, poi arrotolateli.

CAROB-TOFFEE MUFFINS; MARILENA JOANNIDES



CV

Marilena Joannides ha una laurea in Economia, un master e più di 20 anni d'esperienza nei settori vendita e marketing. È un'apassionata ricercatrice di cultura culinaria cipriota, aspira a preservarla ed integrarla nello stile di vita attuale. Ha prodotto un documentario ridando vita a delizie tradizionali dimenticate. Coordina eventi di promozione della gastronomia cipriota.

CONCEPT

Muffin alla carruba. L'albero della carruba è uno dei più antichi sulla terra. Normalmente si trova nelle aree aride; è caratteristico dei paesi della sponda orientale del Mediterraneo. Abbonda a Cipro e il suo frutto era molto utilizzato dai locali in passato, persino crudo quando non c'era nient'altro da mangiare, o utilizzato come base per i deliziosi dolci tradizionali. Uno di questi è la caramella alla carruba ("pastellaki haroupomelou"). Essendo un frutto ricco di vitamine A, B1, B2, calcio, magnesio e ferro, la carruba è anche un cibo sano. Ha un sapore particolare, adatto anche ai palati di oggi. In questa ricetta si propone, in chiave molto moderna ed interculturale, d'integrare la ricetta tradizionale della caramella alla carruba con il muffin, dolce diffuso in tutto il mondo.



INGREDIENTI

400gr di farina 00
100gr di caramello di carruba (più 50 gr per la decorazione)
essenza di vaniglia
2 cucchiaini di cannella in polvere
4 cucchiaini di lievito per dolci
150gr di burro
2 uova
300ml di latte

RICETTA

Riscaldare il forno a 180 gradi. Nel mixer amalgamare 100gr di farina e 100gr di caramello di carruba finché il caramello non sarà polverizzato. Mescolare il resto della farina con qualche goccia di vaniglia e la cannella. Aggiungere il burro ed amalgamare, incorporando anche la polvere di caramello e la farina. Frullare insieme latte e uova; aggiungendo poi al composto mescoland. Versare il composto in stampini da muffin (monouso di carta o alluminio, o teglie con gli incavi imburrati e infarinati) riempiendoli per 3/4; decorare la superficie con un pezzetto di caramello. Infornate per circa 20 minuti.

LA CUBA; DUCCIO MELE, FATIMA EL HASSANI, MARCELLO RUSSO



CV

Duccio Mele comincia la sua carriera nel 1997 a Bocca di Magra sotto la tutela d'un cuoco francese della "vecchia scuola" (Jacques). Dopo aver acquisito le basi della cucina francese si trasferisce a Firenze dove consolida la sua esperienza, per poi trasferirsi in Inghilterra, dove per due anni affina la sua conoscenza della cucina internazionale. Lavora in ristoranti prestigiosi come il Bank e il St. John's a Londra. Di ritorno nella sua città apre diversi locali, fino alla sua ultima creatura, l'Osteria Duccio, di cui è cuoco e direttore.

Fatima El Hassani, nata a Benimeskine (Settat) in Marocco, è studentessa alla scuola turitica "Ciofs" de La Spezia.

Marcello Russo, di La Spezia, comincia nel 1981 la sua collaborazione alla Pasticceria "Russo", fondata da suo nonno a La Spezia; attualmente titolare della pasticceria, le cui redini gli sono state passate dal padre, esercita la professione ormai da oltre 25 anni. Ha partecipato a diversi competizioni di pasticceri con notevoli successi

CONCEPT

Attraverso l'uso di ingredienti scelti da diverse culture come la libanese, la tunisina, l'italiana o la marocchina e il "food design" che deriva dal mondo dell'architettura, quest'idea, chiamata "la Cuba" (cupola) evoca la coesistenza delle diverse culture, rappresentate tramite i diversi esempi di Cupole nella regione Mediterranea. Si tratta di una reinterpretazione di ricette tradizionali dove ogni elemento coesiste con gli altri in maniera armonica e complementare

INGREDIENTI

Per il pan di Spagna: 6 uova, 180g di zucchero, 180 g di farina, 1 bustina di vanillina

Per la bagna: 2 dl di acqua, 50 ml di acqua di rose, 25 ml di acqua di fiori d'arancio

Per il cuore: 60 g di burro, 50 g di farina di cocco (Marocco), 50 g di farina di mandorle Pizzate (Avola), 20 g di zucchero, 1 cucchiaino di Halva, 3 g di lievito in polvere, scorza grattugiata di un limone

Per la mousse di pistacchi e nocciole: 2 dl di panna fresca, 150 g di pistacchi di Bronte, tostati, 200 g di nocciole delle Langhe, tostate, 140 g di zucchero

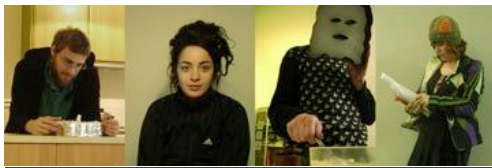
Per la copertura: 1 panetto da 400g di pasta di mandorle. 20 g di cioccolato plastico

Per la guarnizione: 50 g di cedro del Libano candito 2 dl di succo di arance Valencia, 1 cucchiaino di granatina

RICETTA

Il Pan di Spagna: Sbattere con una frusta i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, montare i bianchi a neve ferma ed incorporare i due composti, quindi aggiungere la farina facendola cadere da un setaccio. Imburrare ed infarinare una placca rettangolare da forno e stendere il composto a formare uno spessore di circa 4 mm. Infornare a 200° C per 15 minuti. A cottura completata, ricavare un disco del diametro di 20 cm e, con la parte restante, ricavare delle strisce della larghezza di 4 cm. **Il Cuore:** Incorporare al burro ammorbidito lo zucchero, la scorza di limone, l'Halva, le farine di cocco e di mandorla ed infine il lievito, fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Modellare a forma di sfera ed infornare a 170° C per circa 15 minuti. Tirare fuori dal forno e lasciare riposare. **La Mousse:** Sciogliere 120 g di zucchero in una casseruola fino a che non risulti dorato. Unirvi le nocciole ed i pistacchi precedentemente tostati; stendere il composto su carta da forno e lasciare raffreddare. Montare a neve ferma la panna con il restante zucchero e lasciare a riposare in frigorifero per circa 15 minuti. A questo punto frullare in un mixer la frutta secca caramellata fino ad ottenerne una granella non troppo fine ed unire alla panna montata. **La Copertura:** Tirare la pasta di mandorle fino ad uno spessore di 2 mm su un foglio di pellicola trasparente, sollevarla e farla aderire all'interno di una boule di 20 cm di diametro, lasciando fuoriuscire la parte in eccesso. Umettare le strisce di Pan di Spagna da entrambi i lati con la bagna e disporle nella boule a ricoprire la pasta di mandorle. Aggiungere metà del composto della mousse, quindi il Cuore ed infine ricoprire con la restante mousse e chiudere il dolce con il disco di Pan di Spagna bagnato. Completare la chiusura sovrapponendo al Pan di Spagna la pasta di mandorle rimasta in eccedenza e sigillarla. Rovesciare il tutto su un piatto di portata e disporre delle sottili strisce di cioccolato plastico a formare degli spicchi sulla cupola. **La Guarnizione:** Fare una riduzione con il succo d'arancia e la granatina facendole bollire per circa 10 minuti, fino a farla addensare moderatamente. Tritare finemente il cedro candito. Decorare con la riduzione il bordo del piatto di portata e cospargerla con il cedro sminuzzato.

Pita: Transform Sweet; Network Nomadic Architecture



CV

Network Nomadic Architecture è un laboratorio di ricerca aperto situato ad Atene, che si occupa di questioni relative al suolo urbano, aree in crisi, destituzioni e marginalizzazioni, spazi pubblici, e generi sociali. NAN si attiva lungo ed attraverso il corpo della città. Dal 2004 si è auto-organizzata in progetti in-situ e conferenze ed ha partecipato a vari eventi, quali "Egnatia Project" in Salento a cura di Osservatorio Nomade, l'esposizione "The people's choice" a Milano curata da Marco Scotini e la *7ma Bienial Internacional de Arquitetura de Sao Paulo*

CONCEPT

Network Nomadic Architecture dichiara la sua partecipazione a Love Difference Pasties con il progetto "Pita: Transform Sweet". Ospitalità e dialogo culturale sono due concetti che al tempo stesso emergono da questo progetto e lo definiscono.

Alla base della nostra proposta la "pita" dolce (una sorta di dolce, torta, cucinata in diversi parti della Grecia con ingredienti diversi, a seconda delle regioni, delle età e delle circostanze speciali), con ingredienti che si rifanno alla ricetta della Grecia antica e della tradizione ellenica, come la "melòpita" di Sifnos, dolce cucinato in occasione di feste, come la Pasqua. Noi proponiamo questo dolce in forme astratte di sculture votive, fatte di carta, ispirate a simboli di antica ospitalità e di diverse divinità.

Grazie al coinvolgimento ed alla nostra informazione sulle diverse comunità esistenti in questa regione così panoramica, il gruppo farà visita a queste comunità ed offrirà loro i dolci.

Con questa azione speriamo che la nostra implicazione con le diverse comunità dia la possibilità di trasformare il dolce attraverso le varie ricette e suggerimenti, ampliando così il concetto di ospitalità e di scambio.

INGREDIENTI

per 6-8 persone
14 uova intere
50gr di zucchero a velo
un cucchiaio di farina 00
500gr di ricotta fresca
60ml di miele di timo
70gr di uva passa
70 grammi di gherigli di noci tritati
2 cucchiaini di cannella in polvere

RICETTA

Sbattere le uova, aggiungere lo zucchero e la farina ed amalgamare fino a creare un composto soffice. A parte unire ricotta, miele, noci e metà della cannella. Riscaldare il forno a 180 gradi, versare in uno stampo antiaderente o imburato e infarinato il primo composto, lisciate la superficie con una spatola, poi versatevi sopra il secondo composto ed ancora lisciate la superficie con la lama bagnata di un coltello. In forno caldo per 50/60 minuti finché la superficie non sia dorata. Una volta estratta dal forno, cospargete la pita con il resto della cannella. nota bene: Si possono modellare diverse forme di stampo utilizzando del semplice cartoncino ritagliato nel modello scelto, poi attaccati dei bordi di 3cm circa, il tutto foderato di carta stagnola, può tranquillamente andare in forno

LOVE[IN] A DIFFERENT KEFTE; MARIA NYFMIADI E LEA PETROU



CV

Maria Nymfiadi Vive e lavora ad Atene. Ha studiato scultura alla Athens School of Fine Arts, fotografia alla Hogeschool voor de Kunsten ad Utrecht in Olanda, ha ultimato i suoi studi alla Central Saint Martins a Londra. Ha partecipato a diverse esposizioni e progetti collettivi. Attualmente sta elaborando progetti che hanno a che fare con la creazione artistica e le dinamiche collaborative. È inoltre designer di arredamento.

sites: www.vsb.lt.com,
www.artwaveradio.gr
blinddate12.blogspot.com

Lea Petrou. Vive e lavora ad Atene. Ha studiato al Chelsea College di Art e Design, Central St. Martins College of Art e al Royal College of Art a Londra. È stata artista residente a CCA Kitakyushu e Cite International des Arts a Parigi. Ha partecipato ad esibizioni collettive e progetti in Grecia e all'estero. Il suo lavoro come artista è un tentativo di avvicinare diverse possibilità di lettura e di incontro della realtà, ed ha a che fare con le interpretazioni di definizione geografica, come i concetti di tempo, movimento, linguaggio.

sites: www.thelossproject.net,
www.artwaveradio.gr,
www.vsb.lt.com, www.iksv.org,
lesilo.blogspot.com,
www.karaokepoesie.blogspot.com,
www.intothepill.net

CONCEPT

Maria Nymfiadi & Lea Petrou condividono un interesse comune nella preparazione di ricette, nei processi di cucina e condivisione di cibo come pratiche artistiche, che numerose volte si sono conclusi come processi collaborativi. In passato il risultato del dialogo tra di loro le ha portate a ricette "due in una", dove entrambe erano alla fine rappresentate come un ingrediente. Per Love Difference Pastries hanno proposto un dolce che ha a che fare con un "dosaggio relazionale" di prossimità, che fa riferimento alla distanza chilometrica tra Atene (la loro città d'origine) ed ognuna delle capitali dei paesi del Mediterraneo. La quantità di ogni ingrediente è stabilita in proporzione alla distanza tra ognuna delle capitali mediterranee ed Atene. Sono stati scelti 19 tipi di frutta secca e disidratata per rappresentare i 19 paesi che si affacciano sul Mare Mediterraneo, ogni ingrediente ne rappresenta la cucina stessa. Quanto più lontana è una città da Atene, maggiore la quantità dell'ingrediente nella ricetta. Questo dolce è creato dall'interrelazione tra culture e cucine mediterranee. La selezione degli ingredienti rappresenta la specificità dei paesi, tutti i componenti si amalgamano in uno unico, di forma rotonda, che suggerisce la prossimità relativamente opposta a quella geografica delle città. Con un boccone unico si assaporano infine i gusti e le culture, sia separatamente che tutti insieme

INGREDIENTS

Grammi	Distanza da Atene	Ingredienti
33 g	500 km per Tirana, Albania	Uva passa
41 ml	625 km per Podgorica, Montenegro	Succo di limoni freschi
52 g	788 km per Sarajevo, Bosnia	Nocciole
54 g	824 km per Ankara, Turchia	Ceci tostati
57 ml	859 km per La Valletta, Malta	Succo di arance fresche
60 g	912 km per Nicosia, Cipro	Noci
69 g	1040 km per Roma, Italia	Pinoli tostati
71 g	1076 km per Zagabria, Croazia	10 albicocche secche
75 ml	1130 km per Il Cairo, Egitto	Succo di melograno fresco
76 g	1114 km per Tripoli, Libia	4 fichi secchi
77 g	1156 km per Beirut, Libano	Anacardi
78 g	1172 km per Lubiana, Slovenia	Semi di papavero
80 g	1202 km per Tunisi, Tunisia	Mandorle spellate e tostate
80 g	1215 km per Tel Aviv, Israele	13 prugne secche
82 g	1240 km per Damascuo, Siria	Pistacchi
121 g	1820 km per Algeri, Algeria	15 datteri secchi
139 g	2097 km per Parigi, Francia	Noci messicane tostate
158 g	2374 km per Madrid, Spagna	Castagne bollite
184 g	2770 km per Rabat, Marocco	Arachidi

800gr di cioccolato fondente da copertura spezzettato
bilancia di precisione

RICETTA

Tritare tutta la frutta secca, sminuzzare tutti i frutti disidratati, usando un mixer. Unite i succhi spremuti freschi. Amalgamate bene il tutto e componete delle sfere ben compattate facendo pressione coi palmi delle mani. Mettete il cioccolato in una bastardella a bagnomaria, quando il cioccolato sarà sciolto, immergetevi i bon-bon uno alla volta, ricopriteli completamente di cioccolato, poi lasciateli a raffreddare su un foglio di carta da forno prima di metterli in frigo per indurirli fino al momento di servirli.

)

LOVE DIFFERENCE ICE-CREAM; MICHELANGELO PISTOLETTO



CONCEPT

Michelangelo Pistoletto e Love Difference – Movimento Artistico per una Politica InterMediterranea hanno presentato alla 51. Biennale d'arte di Venezia e al World Summit on the Information Society di Tunisi un nuovo gelato al gusto di halva (pasta di sesamo molto diffusa nei paesi arabi del mediterraneo e nell'area balcanica), la cui ricetta viene condivisa secondo la logica del free knowledge, cioè della libera diffusione della conoscenza.

Il Gelato Love Difference rappresenta il passaporto culturale per mettere in relazione e avvicinare, attraverso il gusto, le culture del mediterraneo.

INGREDIENTI

(dose indicativa per 4 persone):

3 tuorli d'uovo

200 ml di panna

350 ml di lattezucchero a piacere o senza zucchero

70 gr di halva

si possono utilizzare diverse varianti dell'halva (ad esempio con pistacchio, noci, cioccolato) per dare al gelato retrogusti differenti

KNAFEH GHAIR NABULSIEH; ORAIB TOUKAN



CV

Oraib Toukan. Artista visiva, lavora attraverso i media, in interventi pubblici e progetti partecipativi. Riceve vari premi, fa parte di collettivi internazionale e programmi di residenza. È iniziatrice di programmi artistici sperimentali in Giordania, scrive ed insegna pratiche artistiche, interessata al ruolo della memoria collettiva e delle politiche d'identità nella creazione di identità e territorio. Fanatica di cibo, storia del cibo e fotografia del cibo, ha la sua base operativa tra Amman e New York.

www.oraibtoukan.com

CONCEPT

Il mio progetto nasce dal dolce del deserto nazionale palestinese, Knafeh. Knafeh è una torta di pasta philo sbriciolata, con una spessa base di formaggio salato fuso, Nabulsi. Sia il deserto che il suo formaggio hanno origine dalla città palestinese Nablus. Io voglio reinventare questo dolce. Voglio fonderlo con i frutti di bosco e con un formaggio diverso. Voglio che venga mangiato nelle grandi teglie rotonde in cui è preparato, da tutte le persone che provengono dal bacino del Mediterraneo. Ma allora questo sarà ancora Knafeh? Questo non sarà più nabulsi? Quanta identità c'è veramente in "identità" e quanto è invece condizionamento? Quanto sono contaminabili le nostre abitudini alimentari e quanto dovremmo cercare di penetrarle? Qual è il posto della globalizzazione e della commercializzazione nell'evoluzione o "fusione" delle nostre ricette.... questo è qualcosa da celebrare. Può e dovrebbe un deserto arrivare a simbolizzare patriottismo, nazionalismo...



INGREDIENTI

Pasta da knafeh

acqua di rose

1 chilo di lamponi / mirtilli / fragole (frutti di bosco di stagione)

ghee o burro

1 chilo di formaggio mascarpone

Sciroppo di zucchero (fatto in proporzione di due bicchieri di zucchero per uno d'acqua, ed acqua di rose per la fragranza)

RICETTA

Lavare i frutti di bosco e fare a pezzetti quelli più grandi, se necessario. Metterli con zucchero e acqua di rosa in una ciotola e tenerli in fresco. Utilizzate della pasta knafeh (knafeh khishna – knafeh grezzo), spiegatela con le mani e "apritela" finché sia soffice. Questo può riuscire meglio se fatto in compagnia. Spargere il ghee o il burro sopra una teglia del diametro di 70 cm antiaderente (anche diametri minori possono andar bene). Spargere la pasta knafeh nella teglia e metterla sul fuoco a fiamma bassa. Spruzzarlo con lo sciroppo di zucchero. Ruotare la teglia sul fuoco al fine di fare arrivare il calore delle fiamme su tutta la superficie, finché tutta la pasta si sarà brunita e un poco caramellata. Togliere dal fuoco non appena il fondo comincia a colorarsi per la cottura. Distribuire il mascarpone, o qualsiasi formaggio bianco leggero e morbido, sulla pasta, cospargere i frutti di bosco sul formaggio steso. Spruzzate sopra la composizione con lo sciroppo, aggiungete mandorle e pistacchi strappate tritate o in scaglie se volete. Si può mangiare collettivamente dallo stesso piatto.

TWO TIMES TART; JULIE UPMAYER



CV

Julie Upmeyer è artista e promotrice di progetti, con base ad Istanbul, lavora con materiali e spazi "quotidiani": carta, plastica, cibo, la casa, la strada. La sua curiosità la porta a lavorare con Res Artis, il network internazionale di residenze di artisti, e a tre anni di vita nomade, lavorando in India, Germania, Austria, Paesi Bassi e Grecia. Ha recentemente iniziato Caravansarai, un progetto di spazio indipendente ed un punto d'incontro ad Istanbul, un'esplorazione aperta delle possibilità interattive di cibo, spazio ed internet.

sites: www.active-ingredient.net
www.caravansarai.info

CONCEPT

Un'esplorazione culinaria trans-culturale di gusti e geografie, creata dalla combinazione dei contributi di nove persone dalla Turchia e dai paesi con essa confinanti. Ad Istanbul, Julie Upmeyer ha commissionato delle tartellette divise in due metà circolari che conterranno dei ripieni dolci unici, fatte ad Istanbul con ricette proposte dai singoli partecipanti.

Le due metà vengono mangiate insieme. La combinazione delle due metà viene scelta da chi mangia, che decide la "sua" coppia di sapori e di geografie.

'Two Times Tart', mette in connessione persone e culture, trasgredisce le tensioni politiche con il semplice atto del mangiare. La conchiglia di pasta vuota rappresenta i confini politici, divide e contiene, ha un gusto neutro, è "anonima". Il ripieno sono le persone, le culture e le tradizioni, contenute nel guscio, lo riempiono fino all'orlo di sapore ed originalità. Combinate in un solo boccone, le creazioni di due persone, due gusti... insieme.



INGREDIENTI

(per circa 18 mezze tartellette)
una tazza di farina 00
½ cucchiaino di sale
1/3 burro o margarina
2-3 cucchiaini acqua ghiacciata

RICETTA

Unire sale e farina in una ciotola, aggiungere il burro ed amalgamare bene. Bagnate con l'acqua ghiacciata poco alla volta. Lavorate il composto fino a renderlo omogeneo (se necessario aggiungete ulteriore acqua fredda). Spianate la pasta molto sottilmente e foderate gli stampini.

Per i ripieni che richiedono la cottura riempiete le metà tartella e infornate per 10/15 minuti alla temperatura indicata.

Per i ripieni che non richiedono cottura cuocete solo la pasta che avrete fatto ben aderire al fondo con l'aiuto delle dita o di una forchetta, dorate in forno per 8/10 minuti.

RIPIENI

Siria - Harisset Et-tine / Pasta di fichi

Fichi secchi
Gomma arabica
Cannella in polvere
Chiodi di garofano in polvere
Semi di finocchio
Semi di anice
Noci sgusciate
Pinoli Ammorbidite i fichi secchi nell'acqua tiepida.

Aggiungete la gomma arabica, la cannella e i chiodi di garofano. Tostate i semi di anice e finocchio, tritateli ed aggiungeteli al resto. Miscelate tutto. Tostate anche noci e pinoli, tritateli grossolanamente e uniteli all'impasto. Amalgamate con cura.

Georgia - Khachapuri

500gr formaggio Suluguni o mozzarella
2 uova
un cucchiaio di burro
Normalmente questo è un ripieno per croissant. Battete bene le uova. Aggiungete il burro fuso ed il formaggio e frullate. Riempite le tartelle.

Iraq - Ripieno alle mandorle

Una tazza di mandorle sgusciate (o noci)
1/3 di tazza di zucchero in grani
un cucchiaio di acqua di rose
un cucchiaio di acqua di fiori d'arancia
un cucchiaino di cardamomo in polvere (se si usano le noci)
9 Tritate mandorle e zucchero con le essenze in una ciotola. Aggiungete il cardamomo se usate le noci.

Iran – Ranguinak

500gr farina 00
250gr margarina o burro o olio vegetale
125gr zucchero a velo
500gr datteri scuri e ben morbidi
125gr noci sgusciate
un cucchiaio cannella in polvere
un cucchiaio di cardamomo
2 cucchiari di pistacchi tritati
Scaldare l'olio in una padella. Aggiungete la farina, abbassate la fiamma e mescolate finché la farina si colorisce e diventa marrone chiara. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Unite lo zucchero, la cannella e il cardamomo tritati e amalgamate bene. Denocciate i datteri ed inserite al loro interno un gheriglio di noce. Riempite le conchiglie di pasta prima con uno strato del composto, poi mettete un dattero, poi ancora uno strato di composto, infine cospargete con la granella di pistacchio.

Azerbaijan - Ripieno di albicocche secche e noci

Una tazza di formaggio fresco morbido
½ tazza (120ml) di crema (o panna)
due cucchiari di zucchero
½ tazza di albicocche secche (8/10) fatte a pezzi grossolanamente
½ tazza noci tritate grossolanamente
un baccello di cardamomo polverizzato
2 pistilli di zafferano pestati in un mortaio e disciolti in ½ cucchiaino d'acqua tiepida
In una ciotola unite il formaggio, la crema e lo zucchero. Sbattete usando le fruste elettriche. Aggiungete le albicocche a pezzetti, le noci, il cardamomo in polvere e lo zafferano in acqua. Girate il tutto con un cucchiaio. Riempite le "conchiglie" con il ripieno e guarnite con noci tritate in superficie

Bulgaria - Comenius tart filling

4 uova
250gr mascarpone
250gr formaggio bulgaro Smetana (panna fresca grassa al 20/40%)
100gr zucchero
una barretta di cioccolato fondente
Unite i tuorli e lo zucchero sbattendoli fino ad ottenere una crema soffice. In un'altra ciotola amalgamate mascarpone e panna. Unite i due composti omogeneamente. Montate le chiare, poi aggiungetele all'impasto. Infine unite il cioccolato sbriciolato con cura.

Grecia - Crema Shiamishi

Un bicchiere di semolino fine
5 bicchieri d'acqua
un bicchiere di zucchero
½ cucchiaio di gomma di mastica con un cucchiaio di zucchero
un cucchiaio colmo di anthonero (essenza di fiori di agrumi) o rodonero (acqua di rose)
Mettete l'acqua (non bollente) in una pentola con il semolino, lo zucchero, la mastica in polvere, l'acqua di rose e mescolate finché non si forma una crema densa. Rovesciate la crema in una ciotola in vetro e lasciate raffreddare per ¾ ore

Turchia - Borek dolci

Semi di girasole
Semi di zucca
Tahini
Pekmez (sciroppo d'uva)
Semplicemente unire nel mixer tutti i semi, la tahini e lo sciroppo, e riempire le tortine.

Iraq - Ripieno ai datteri

250gr circa di datteri senza noccioli tagliati a pezzetti
2 cucchiari di burro non salato
un cucchiaio di latte
Mettete datteri, burro e latte a bagnomaria e cocete per 5 minuti mescolando di tanto in tanto. Lasciate raffreddare. Componete delle piccole palline.

DOEL-E(A)T-ART PRALINE; ELS VAN VLIMMEREN, EVA VAN TULDEN



CV

Doel Arts Village team. Eva Van Tuldén (Anversa) si è diplomata all'Accademia d'Arte locale ed è al momento studentessa di filosofia all'università di Anversa. Lo scorso anno, ha iniziato un progetto a Doel insieme ad un artista locale ed ha lanciato una petizione chiedendo alle autorità di mantenere Doel come villaggio d'arte. Frie Lauwers vive a Doel da tre anni, è profondamente indignata per la situazione abominevole del villaggio tanto da poter essere definita una "Pasionaria" di Doel. Frank Arts è un uomo d'affari del luogo (Beveren) che contribuirà a promuovere la pralina "riconciliatrice" Doel-Anversa. Els Van Vlimmeren è una designer artigiana del cioccolato, proprietaria di un negozietto a Zoersel, un paese a 20 km da Anversa. Els ed Eva sono vecchie compagne di scuola. www.kunstdoel.net

CONCEPT

Il dolce Doel-e(a)t-Art è una pralina stilizzata ed astratta disegnata da un pasticciere, Anversa è qui rappresentata come il globo terrestre. La pralina ha un ripieno celeste che rappresenta l'acqua.

La macchiolina celeste sull'esterno rappresenta Doel, il villaggio "globalizzato", un paesino originariamente polder, oggi situato proprio al centro del porto internazionale di Anversa e minacciato di demolizione.

La pralina è prodotta in due versioni (scura e chiara). Quella scura, che ha il colore della terra, si avvicina alla vecchia Doel rurale; la bianca fa riferimento al mondo economicamente globalizzato che ha privato Doel della sua origine rurale.

Alcune praline sono state divise a metà, la sezione di divisione è rifinita con cioccolato celeste, che permette a chi le mangerà di assemblare le due metà che preferisce ammorbidendo con le dita il cioccolato ed unendo le due semisfere.

Dando al consumatore la possibilità di unire le due metà, bianca e scura, Doel Arts Village team intende trasmettere il messaggio che il porto globalizzato di Anversa ed il villaggio d'arte di Doel non si escludono mutuamente, essi possono convivere in perfetta armonia.

In generale possiamo affermare che le due versioni colorate rappresentano la cooperazione tra tutte le persone e le culture, incuranti della loro locazione sul globo e del colore della loro pelle. Concept approvato da: Doel Arts Village team

INGREDIENTI

Ripieno cremoso celeste:

250gr di burro

250gr di sciroppo di zucchero leggermente denso

una presa di zucchero semolato

due ramaioli (9cm diametro) di cioccolato bianco

circa 15cl di Curacao Blu

Copertura:

cioccolato bianco

cioccolato fondente

una presa di cioccolato blu

RICETTA

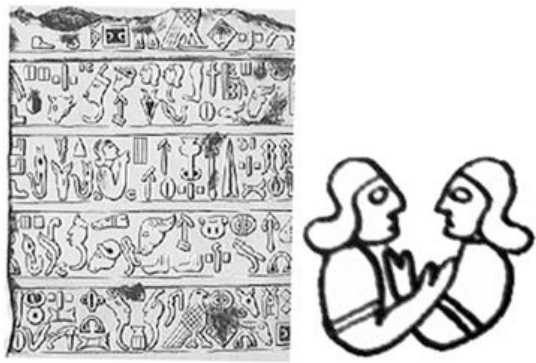
Per il ripieno cremoso:

unire gradualmente lo sciroppo di zucchero al burro, mescolando fino a raggiungere una consistenza cremosa. Aggiungere eventualmente una presa di zucchero a seconda del gusto. Aggiungere prima il cioccolato bianco fuso poi il Curacao Blu continuando a mescolare.

Per la copertura:

utilizzate uno stampino classico rotondo da tartufo (2,8cm di diametro), prima posizionate il puntino blu di cioccolato blu, poi eseguite le nervature di cioccolato. Modellate con cioccolato bianco o scuro, riempite con la crema di tartufo. Unite le due metà per formare una sfera o lasciatele separate, e chiudete la metà con il cioccolato blu per avere la versione semi sferica.

LOVE TO LOVE; SECIL YAYLALI



CV

Secil Yaylali è un'artista visiva, lavora e vive tra Berlino ed Istanbul. Ha una formazione di progettazione urbanistica, arte e design, con vasta pratica artistica, tra cui ceramica, installazioni, video e progetti collettivi. Esplora idee legate al sentimento di appartenenza tra gli individui e le società cui appartengono. Al momento sta lavorando alla sua tesi conclusiva su "Temporary Public Art Projects in Berlin-Istanbul-Beirut" per Universität Der Künste-Berlin, Dipartimento di Architettura.

CONCEPT

I dolci sono i nostri desideri. Noi li usiamo come strumento di comunicazione di base nel quotidiano delle nostre vite. Il potere astratto dei dolci può dare alle comunità possibilità di connessione poichè essi possono essere considerati come il cemento delle relazioni.

Essi arrivano a noi nelle forme che vediamo da processi temporali che racchiudono storie. Essi integrano spetti della società culturali, storici, sociali ed economici. Lavorare con un dolce, che è tradizione, è come rimodellare la memoria. Questo il motivo per cui preferisco lavorare sulla melassa di gelso, che non è un prodotto di mercato ed è fatta ancora in casa attraverso un lungo processo. Love to Love è un dolce composto da sette strati, diversi l'uno dall'altro, ma di base comune. Alcuni di questi strati hanno gusti tradizionali, altri invece nuovi.

La forma in cui gli strati sovrapposti sono tagliati proviene da una scrittura geroglifica che significa "love-to love", propria della regione dove gli ittiti producevano melassa di gelso in antichità.

Questa si può considerare una ricetta "aperta", a cui chiunque voglia aggiungere un altro gusto può farlo, con uno strato nuovo a "Love to Love", questa ricetta è "in fieri"...



INGREDIENTI

15kg di gelsiumido di grano
3 arance non trattate (succo spremuto e buccia grattugiata)
3 limoni non trattati (succo spremuto e buccia grattugiata)
1/2kg di noci sgusciate e tritate
300gr di sesamo
300gr di semi di papavero
1/2kg di nocciole tritate

RICETTA

Bollire i gelsi raccolti (o comprati) in una grande pentola. Filtrarli. Suddividerli in sette recipienti diversi. Per ogni recipiente andrà aggiunto e ben amalgamato uno degli ingredienti indicati, più uno resterà al naturale. Aggiungere gradualmente l'amido in ogni recipiente ed amalgamare bene girando con un mestolo di legno. Grattare e fare seccare le bucce di limoni e arance, poi aggiungerle alle misture. I composti verranno asciugati al sole per 3/5 giorni. Per questa operazione verranno utilizzate dei teli di cotone o lino, stesi su terrazze assolate, su cui i composti verranno stesi il più finemente possibile aiutandosi con spatole in legno o lame di ampi coltelli. Quando i composti saranno ben asciutti, si utilizzerà dell'acqua sul verso opposto del tessuto per rimuovere i sottili fogli di gelso.

Sovrapposti, questi fogli possono essere consumati tutti insieme, gustando i sette gusti diversi contemporaneamente, oppure singolarmente. Aggiungendo un poco di amido tra uno strato e l'altro si potranno nuovamente separare i vari strati.

Una volta sovrapposti, si possono tagliare con un coltello ben affilato varie forme. Quella studiata per questa ricetta risale al XVIII secolo a.C., appartiene alla cultura degli Ittiti che anticamente abitavano le regioni dove i gelsi crescevano in abbondanza. Il significato di questa figura è "love to love".

Ogni singola forma o tutte e sette sovrapposte possono diventare un messaggio d'amore se imbustate e spedite.