



TINA PAROTTI Galleria

PERCORSO GASTRONOMICO "Fusion not confusion"

Nu Cube presenta un percorso gastronomico articolato attraverso la creazione di piatti unici della propria cucina che siano rappresentativi, per similitudini, estro creativo e simbologia, delle principali opere esposte all'interno della mostra "Fusion not confusion".

Un percorso che nasce dal principio delle mescolanze, contaminazioni di sapori, di forme e tradizioni, così come le opere esposte intrecciano stili, materie e tecniche diverse di lavorazione.

Il percorso gastronomico

Cubo di tartare di pesce misto e avocado

I geometrici di Brono Coen : Il Pentagono, Il Quadrato

Protagonista la geometria e le sue leggi rigide e inequivocabili..

Come nelle opere esposte, il piatto è presentato in modo lineare ed essenziale, ma allo stesso tempo solenne e assoluto.

Spaghetti di tofu con alghe in salsa alla soia

I materici di Bruno Coen

Inno alla materia e alla sua trasformazione. Nascono forme nuove, grazie all'utilizzo di materie prime come il tofù (in origine formaggio) che vengono lavorate e rielaborate danno vita a nuove sezioni culinarie.

Riso orientale con gamberetti pollo fagiolini e ananas

Il Mercante di profumi di Cristina Fumagalli

Un piatto che racchiude in se tutta la tradizione dell'Oriente: il riso, simbolo del Sol Levante, e gli accostamenti di sapori esotici esaltati dalla dolcezza dell'ananas, donano un retrogusto che non finisce mai di piacere.

Radici di Fiori di Loto al vapore

I Bouquet di Tina Parotti

Omaggio alla femminilità. Grazie alla sua forma morbida e tondeggiante al profumo e alla freschezza della radice, questo piatto risulta particolarmente gradito al palato femminile che ne riconosce le proprie caratteristiche intrinseche. Nella semplicità di un elemento, la complessità dell'universo femminile.