

Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015

Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna

Dîner d'Épicure

Mostra di opere di Roberto Paolini in dialogo con le creazioni dello chef Roberto Valbuzzi

Venerdì 23 Gennaio 2015 dalle 23.00 alle 24.00

Friday 23rd January at 11.00 p.m. to 12.00 pm

Hotel I Portici Via Indipendenza 69, Bologna





Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015

Hotel I Portici
via Indipendenza 69, Bologna

cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00



ROBERTO PAOLINI, Ovità I (2009)

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale **Roberto Valbuzzi**, l'evento **Dîner d'Epicure** condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef

Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi *Dîner d'Epicure* erano veri e propri *happening* dove lo chef si trasformava in *performer*, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un *sentimento del gusto* di più intenso respiro. Con stile decisamente *fluxus*, il culinario e



ROBERTO PAOLINI, Utopia I (2008)





ROBERTO PAOLINI, Lastricata V (2008)

l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del *Dîner d'Epicure* del **23 gennaio 2015** saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati alla cena avranno la possibilità di sperimentare, *nutrendosi d'arte* nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo

alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est l a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

Dîner d'Epicure venerdì 23 gennaio 2015 Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00

Ufficio stampa Archivio Paolini ufficiostampa@archiviopaolini.it +39 349 1250956



ROBERTO PAOLINI, Stadio ninfale II (2009)



Quotidiano

14-01-2015

9 Pagina Foglio 1

Data



GALEATA

Ad Arte Fiera le opere di Roberto Paolini 'Broca

NUOVO appuntamento con le opere di Roberto Paolini 'Broca' il poliedrico artista bidentino scomparso qualche anno fa a Pianetto di Galeata. In occasione di Arte Fiera a Bologna, venerdì 23 gennaio alle 23, nella suggestiva ghiacciaia dell'Hotel I Portici in via Indipendenza 69, si terrà l'evento espositivo e di alta cucina 'Diner d'Epicure' organizzato da Gda Associazione italiana per l'arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e la valorizzazione di musei e patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere di Roberto Paolini.

Una serata originale durante la quale, la giovane promessa della cucina italiana lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, condurrà un'indagine sull'operato artistico di Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi. Paolini prima di dedicarsi all'arte lavorò a lungo infatti come chef in hotel prestigiosi a Santa Maria Ligure sperimentando nuove forme di cucina così come qualche

LA CURIOSITÀ

Lo chef Roberto Valbuzzi creerà 4 piatti speciali per altrettante sculture

anno dopo nella sua casa-laboratorio a Pianetto in Val Bidente «abbandonò i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro con stile decisamente fluxus». Lo chef Valbuzzi, per l'occasione dialogherà con 4 opere scultoree di Paolini che verranno fedelmente tradotte in altrettanti piatti speciali. Per info: 🕿 051.266167.



Codice abbonamento:



Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015

Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna

Dîner d'Épicure

Mostra di opere di Roberto Paolini in dialogo con le creazioni dello chef Roberto Valbuzzi

Venerdì 23 Gennaio 2015 dalle 23.00 alle 24.00

Friday 23rd January at 11.00 p.m. to 12.00 pm

Hotel I Portici Via Indipendenza 69, Bologna





SOLO SHOW

Data

18-01-2015

Pagina Foglio

33/35 6/10

Un maestro alla volta

1Padiglione 26 ospita la sezione «Solo Show»: 14 gallerie (due straniere) presentano ciascuna un solo artista; sono piccole monografiche di grandi interpreti, dal moderno al contemporaneo. Da Richard Saltoun (Stand A/92), ad esempio, c'è la personale del pittore bolognese Leonardo Cremonini (1925-2010) grazie alla stretta collaborazione della famiglia con il gallerista londinese, che presenta una serie di opere su carta del ciclo Estate (1946-1996), pubblicato da Allemandi nel 2009. La felice intesa tra gallerista e artista è fondamentale per fare entrare l'opera d'arte non soltanto nelle case dei collezionisti, ma soprattutto nei libri di storia dell'arte; questa sezione diventa,

Nel Padiglione 26 quattrodici gallerie presentano ciascuna un solo artista; sono piccole monografiche di grandi interpreti, dal moderno al contemporaneo

perciò, interessante per vedere dove si sta sposta il gusto del XXI secolo. Prevalgono gli artisti impegnati nei diversi percorsi dell'astrazione pittorica e scultorea, da Mark Tobey (1890-1976) in mostra da Cavana di La Spezia (A/88), ai protagonisti delle tendenze analitiche come il torinese Giorgio Griffa (1936), esposto Giampiero

Biasutti di Torino (B/83). Il pittore Umberto Mariani (1936) è proposto da Armanda Gori Arte di Pistoia (B/85), mentre i neo concettuali Luca Vitone (1964) e Maria Morganti (1965) sono presentati rispettivamente da Pinksummer di Genova (B/90) e da Caterina Tognon di Venezia (B/92). Tra le novità si segnala la galleria rumena Iaga (B/94) con la personale dello scultore bresciano Marco La Rosa (1978). Laureato in giurisprudenza e poi diplomatosi all'Accademia di Belle Arti di Brescia, l'artista presenta le nuove Crepe, lavori in bronzo ottenuti facendo colare la fusione nei più oscuri anfratti di marmi, legni e materiali vari. (M.Moj.)

€ RIPRODUZIONE RISERVATA

FOTOGRAFIA

MIA Fair a Bologna

di Laura Leonelli

a crisi favorisce il mezzo. La crisi di incontri speciali ce ne saranno tanti». spinge a guardare alla fotografia come a un investimento sicuro. altissimo, ottima rivalutazione nel tempo. A $\,$ mette, specie nelle sue note più elegiache, un parlare con entusiasmo e una biografia che momento di riposo e di respiro. Nasce così, sostiene e nutre ogni parola, è Fabio Castelli, industriale, ideatore e direttore del MIA, presentato dalla Must Gallery di Lugano, Milan Image Art Fair, ma soprattutto collezionista raffinato e sensibile che da qua-le Langhe. Per contrasto al bianco su bianco rant'anni, anche fuori dalle congiunture di questo poetico inverno, la galleria di arte economiche più difficili, ha guardato alla fotografia, molta italiana, come a un bene pre $zioso, imbattibile\,su\,due\,fronti:\,artistico-la\ tempestosa\,e\,neo\,pittorialista\,dell'inglese\,Mi-lempestosa\,e\,neo\,pittorialista\,dell'inglese, and a posteriorialista dell'inglese, and a posteriorialista del$ raccolta di Castelli è pura luce – ed economicha el Kenna. co, vista l'incredibile crescita del mercato negli ultimi due decenni.

Fabio Castelli ha quindi rinnovato all'interno di BolognaFiera la presenza di MIA Fair, il primo e più autorevole evento-mercato d'arte dedicato alla fotografia in Italia. Subito una cifra incoraggiante: alla rassegna del 2015 parteciperanno ben ventiquattro gallerie prestigiose, italiane e straniere, con nove presenze in più rispetto all'anno scorso. Di pari interesse, la scelta degli autori, ed è indicativo che accanto a personalità di riferimento internazionale, parliamo di Bill Brandt, Edward Weston, Ugo Mulas e Luigi Ghirri, le gal-

lerie abbiano proposto con lungimiranza al-ria RB Contemporary di Milano. Suo il lavocenzo Castella, tra i tanti, e di acquistare i lo- so senza luce, viviamo. ro lavori quando non erano ancora personalità così famose. Il mio consiglio a quanti vogliano collezionare fotografia, dunque, è questo: guardare anche ai futuri maestri e avere fiducia, slancio e cuore. E in questa edizione,

Un tema, più di altri, sembra aver unito gli sguardi dei fotografi e dei galleristi, quello Spesa contenuta, piacere estetico del paesaggio, forse il genere che oggi ci perper esempio, il progetto di Mario Daniele, omaggio delicatissimo alle terre innevate delcontemporanea di Sabrina Raffaghello, a Milano, rilancia scurendo i toni con la natura

Di nuovo luce, accecante, tanto da togliere ogni ombra agli oggetti e trasformare la Forte del successo della passata edizione, geografia minima di una stanza in un luogo di illuminazione, perché assolutamente vuoto. Dove può avvenire oggi il miracolo della conoscenza di sé, se non nella cancellazione del superfluo e nel più grande silenzio? Muove da questo interrogativo il progetto di Luca Gilli, Blank - nella doppia lettura linguistica di "vuoto" in inglese e "bianco" in francese - rappresentato dalla galleria Weber&Weber di Torino.

> Alla luce e al suo eccesso si affida anche Massimiliano Gatti, presentato dalla galle-

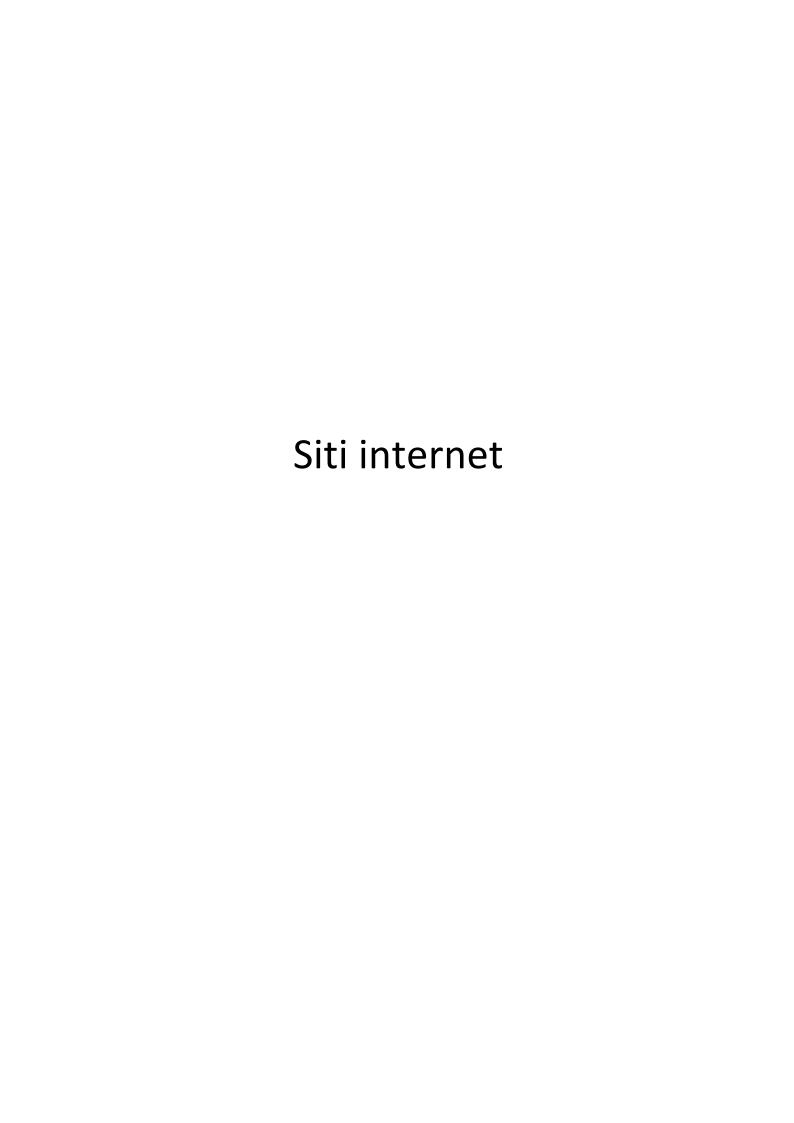
tri nomi, in fieri, alcuni già blasonati da pre- ro intitolato In superficie, interpretazione mi importanti, tutti di sicuro talento e molto personalissima di una campagna di scavo aravvicinabili dal punto di vista economico, cheologico nel nord dell'Iraq. Accanto ai re-«La mia è una collezione didattica, che segue perti di civiltà sepolte – un frammento di vala storia della fotografia dal disegno fotogeni- so che diventa il busto di un uomo – appaioco al contemporaneo. Ma negli anni ho sem- no le vestigia di una guerra ancora in corso. pre seguito con attenzione i nuovi autori. ${f E}\;$ Il paesaggio attira, consola, è bello in ogni posso dire di avere avuto il piacere di cono- stanza. Ma poi arriva la storia a chiederci di scere Gabriele Basilico, Olivo Barbieri e Vin- fare i conti e a ricordarci in quali tempi, spes-

* RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTE & CIBO

Opere di Paolini cucinate

Per Arte Fiera, venerdì 23, all'Hotel «I Portici» a Bologna (via Indipendenza, 69) evento espositivo e di alta cucina «Dîner d'Epicure» in collaborazione con Archivio Paolini. Lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi tradurrà 4 opere dello scultore Roberto Paolini (1934-2012) in altrettanto piatti speciali. La cena (ore 21) è solo su invito, poi (ore 23) l'esposizione sarà aperta al pub-





DÎNER D'EPICURE



Dîner d'Epicure, Hotel I Portici, Bologna

Dal 23 Gennaio 2015 al 23 Gennaio 2015

BOLOGNA

LUOGO: Hotel I Portici

TELEFONO PER INFORMAZIONI: +39 051 266167 E-MAIL INFO: ufficiostampa@archiviopaolini.it

COMUNICATO STAMPA: A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini. Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la **giovane promessa della cucina italiana**, lo **chef sperimentale Roberto Valbuzzi**, l'evento *Dîner d'Epicure* condurrà un'indagine sull'operato artistico di

Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili **connessioni tra arte e cucina**, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime

forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

SITI INTERNET periodo mostra



In occasione del *Dîner d'Epicure* del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, *nutrendosi d'arte* nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est l a base du veritable bonheur". Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

SCARICA IL COMUNICATO IN PDF
VAI ALLA GUIDA D'ARTE DI BOLOGNA



Bologna - dal 23/01/2015 al 23/01/2015

Dîner d'Epicure



I PORTICI HOTEL

Via Dell'indipendenza 69 +39 05142185

sito web

press@iporticihotel.com

Più informazioni su questa sede

Eventi in corso nei dintorni

Si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

info-box

Vernissage: 23/01/2015 - cena su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00

Genere: serata - evento Autori: Roberto Paolini

Editore: Email: ufficiostampa@archiviopaolini.it

Sito Web: http://www.archiviopaolini.it

A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

SITI INTERNET periodo mostra



In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutriendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est l a base du veritable bonheur".

A partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.



L'evento Dîner d'Epicure: l'arte di Roberto Paolini tradotta nell'alta cucina di Roberto Valbuzzi

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdì 23 gennaio 2015 nellasuggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed

eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini. Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire

dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico. In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto

Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

MAGGIORI INFORMAZIONI NEL COMUNICATO STAMPA DA SCARICARE

#event #culturemarketing #mostra #exhibition #food #scultura #fnb #robertopaolini #robertovalbuzzi #dinerdepicure #bologna #archiviopaolini

LOGIN per scaricare RIDUCI



Dîner d'Epicure, connessioni tra arte e cucina: Roberto Paolini + Roberto Valbuzzi

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.





Roberto Paolini (1934--2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 -- già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore -- iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati alla cena avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est l a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico--culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

Dîner d'Epicure
venerdì 23 gennaio 2015
Hotel I Portici
via Indipendenza 69, Bologna
cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00

VAI ALL'ARTICOLO SULLA MOSTRA

IDENTITÀ NELLA DIFFERENZA

Le opere di Roberto Paolini nello store GUCCI di Bologna >>>



Bologna - ven 23 gennaio 2015

Dîner d'Epicure



[Vedl la foto originale]

SEDI VARIE

val alla scheda di questa sede
Exibart.alert - tleni d'occhio questa sede
(40121)
Individua sulla mappa Exisat
Individua sullo stradario MapQuest
Registra questo evento nel tuo archivio
personale
Stampa questa scheda
Eventi in corso nel dintorni

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdi 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini. prenota il tuo albergo a Bologna:



vernissage: 23 gennaio 2015. ore 23.00 note: cena esclusivamente su invito ore 21.00

genere: serata - evento

comunicato stampa

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini. Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico. In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi. Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e Archivio Paolini - via Cesare Battisti, 2 40123 Bologna tel. +39051 266167 telefax +390512968644 ufficiostampa@archiviopaolini.it l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale in occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati alla cena avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est I a base Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico- culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.



Arte e cucina si incontrano @ Dîner d'Epicure

Venerdì 23 gennaio, Hotel Portici, Via Indipendenza 69, Bologna

Tipo:

Iniziative varie

Indirizzo:

Hotel Portici, via Indipendenza 69

- Bologna



A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

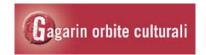
Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina Italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del *Dîner d'Epicure* del 23 gennalo 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, *nutrendosi d'arte* nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per diria con Escoffier "est l'a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.



Dîner d'Epicure

Un appuntamento che mette d'accordo epicurei e amanti dell'arte. Venerdì 23 gennaio tutti a Bologna per scoprire cosa inventerà lo chef Roberto Valbuzzi



Arte fiera è alle porte, e Bologna si prepara all'invasione di eventi collaterali che accompagneranno la fiera dell'arte più longeva di Italia, per il week end più cool dell'anno. E ce n'è per tutti i gusti. Anche per il nostro palato. Si chiama Dîner d'Epicure, un evento espositivo e di alta cucina organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

L'arte scultorea di Roberto "Broca" Paolini incontra quella culinaria della giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi. Il risultato sarà la traduzione di quattro opere del maestro romagnolo in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati da Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. E i fortunati invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con le parole del grande chef Auguste Escoffier "est l a base du veritable bonheur".

LEONARDO REGANO

Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015

Bologna, Hotel I Portici, via Indipendenza 69

cena esclusivamente su invito ore 21.00

apertura al pubblico dalle ore 23.00



Eventi

ARTE FIERA 2015, CINQUE RAGIONI PER VÍSITARLA

Al via l'appuntamento bolognese, tra eventi istituzionali, fuori fiera e cene a sorpresa

di Micol De Pas 🔞 🚱 🔘







La città di Bologna diventa palcoscenico dell'arte moderna e contemporanea. L'occasione è Arte Fiera, la manifestazione rilanciata nel 2013 per tornare ad essere il polo d'interesse principale per gli appassionati, i galleristi e gli investitori, che quest'anno registra un forte incremento tra espositori e progetti connessi.

Sono 210 le gallerie partecipanti, che presenteranno oltre duemila opere di più di mille artisti, tra i grandi maestri e le giovani promesse. Perché il punto di forza di questa manifestazione è proprio il mix tra moderno e contemporaneo: l'esposizione diventa una sorta di percorso storico, che permette di conoscere, scoprire, approfondire tendenze, stili e tecniche lungo un arco temporale di oltre cento anni. Cinque motivi per andarci.

- Meglio di un museo. Collezioni private, opere di proprietà di gallerie e pezzi rari di nomi come Lucio Fontana, Piero Manzoni, Enrico Castellani, Alighiero Boetti, Michelangelo Pistoletto, Alberto Burri, Turi Simeti, Agostino Bonalumi, arrivano in mostra. Sono i pezzi più importanti, ora rivalutati grazie a un nuovo interesse internazionale che ha fatto raggiungere quotazioni da record a Sotheby's, probabilmente nella maggior parte dei casi invisibili al pubblico. L'occasione per approfondire la conoscenza di questi autori è unica. (Main Section, vetrina della migliore arte italiana dell'ultimo secolo).

- Verso Est. La più ampia rassegna mai realizzata in Italia dedicata alla scena artistica mediorientale si intitola *Too Early, Too Late. Middle East and Modernity*, un progetto curato da Marco Scotini che rimarrà aperta al pubblico fino al 12 aprile. Non si tratta solo di una finestra aperta sul mondo, ma anche sulla sensibilità del collezionismo di casa nostra: la rassegna si compone unicamente di **prestiti di collezionisti italiani**. Il focus sull'oriente allarga lo sguardo dall'est europeo all'area mediterranea, coinvolgendo la Turchia, il Libano e i Paesi Arabi per un percorso incentrato sul **confronto** tra le diverse culture. (*Pinacoteca Nazionale di Bologna, 22 gennaio 12 aprile*).
- Scatti dal mondo. Con un matrimonio d'eccellenza, sancito tra Arte Fiera e MIA Fair, questa edizione inaugura la fiera dedicata alla fotografia più importante in Italia, diretta da Fabio Castelli. Ventiquattro gallerie portano in mostra fotografi italiani e internazionali, noti o emergenti, per un percorso tra linguaggi diversi, sperimentali, classici o d'avanguardia. (All'interno della fiera).
- A solo. Il titolo di questa iniziativa è proprio *Solo Show*: 14 gallerie propongono monografiche di grandi interpreti, moderni e contemporanei. Un modo per approfondire la conoscenza su singoli autori e per scoprire il legame tra l'artista e il gallerista, spesso simbiotico, quasi sempre alla base del successo. (*In Fiera*).
- Under 35. Nello spazio Nuove proposte, dieci gallerie propongono una selezionie di giovani promesse. Da scoprire, per conoscere la loro visione del mondo (In Fiera).
- -A tavola. Le connessioni tra arte e cucina in una sorta di performance culinaria e artistica. Da sperimentare a Le Dîner d'Epicure, in cui lo chef Roberto Valbuzzi indaga il lavoro dell'artista Roberto Paolini, meglio noto come il Broca. Che fu scultore, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore organizzava pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia ha lavorato Roberto Paolini, dando vita ad un'arte, sia culinaria che scultorea, in favore di una ricerca del gusto. (23 gennaio, presso l'Hotel I Portici, via Indipendenza 69, Bologna. Cena esclusivamente su invito ore 21.00; apertura al pubblico dalle ore 23.00. Informazioni: Archivio Paolini)

Arte Fiera, Bologna, dal 23 al 26 gennaio



Bologna, Dîner d'Epicure con Roberto Paolini e Roberto Valbuzzi



In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Diner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili ...

LEGGI TUTTO

Topic bologna roberto paolini

Persone: roberto paolini / dîner Organizzazioni: ritz / legion d'onore Luoghi: bologna / new york Tags: arte / chef

Topic

BOLOGNA

Tag

arte / epicure / chef

Persone
roberto paolini / dîner / roberto valbuzzi

Dîner d'Epicure a Bologna

Pubblicato il 8 gennaio 2015

A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale **Roberto Valbuzzi**, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est la base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015 Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00

Dîner d'Epicure a Bologna

Pubblicato il 8 gennaio 2015

A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale **Roberto Valbuzzi**, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est la base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015 Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00



"Dîner d'Epicure"



Presso I Portici Hotel Dal 23/01/2015 Al 23/01/2015



INFORMAZIONI

DOVE
I Portici Hotel
Via
dell'Indipendenza,
69,Bologna

ORARIO
dalle 23.00

COSTO

VOTO REDAZIONE

0
0
0
Dal 23/01/2015 Al
23/01/2015

Centro Storico
Vai al sito

Venerdì 23 gennaio 2015 "Dîner d'Epicure": la cena è esclusivamente su invito (alle ore 21.00), ma dalle ore 23.00 apertura al pubblico. A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in

favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.



In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est I a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.



Dîner d'Epicure

Venerdì 23 gennaio 2015 - Hotel I Portici - Via Indipendenza 69 - Bologna.



Cena esclusivamente su invito ore 21.00 – Apertura al pubblico dalle ore 23.00.

A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est I a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.





Spetcul - Bologna, Dîner d'Epicure con Roberto Paolini e Roberto Valbuzzi

Roma - 8 gen (Prima Pagina News) A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA

Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini. Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico. In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi. Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati. In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est I a base du veritable bonheur". Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

(PPN) 8 gen 2015 16:32





DÎNER D'EPICURE

gennaio 9, 2015

Archivio Paolini

Dîner d'Epicure

venerdì 23 gennaio 2015 Hotel I Portici via Indipendenza 69, Bologna cena esclusivamente su invito ore 21.00

apertura al pubblico dalle ore 23,00

A Bologna in occasione di Arte Fiera, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale **Roberto Valbuzz**i, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e a gli stessi linguaggi espressivi.

SITI INTERNET 9 gennaio 2015



Roberto Paolini (1934 --2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 --già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore -- iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Archivio Paolini, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati alla cena avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est la base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico--culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

http://archiviopaolini.it/category/eventi/presenti/ Ufficio stampa Archivio Paolini ufficiostampa@archiviopaolini.it +39 349 1250956



O Sabato, 10 Gennaio 2015 16:21

Diner d'Epicure a Bologna. Ancora sinergia arte/cibo: l'opera di Roberto Paolini interpretata dalle creazioni culinarie di Roberto Valbuzzi



Le opere dell'artista che ha dedicato parte della sua carriera alla traduzione artistica delle tecniche di cucina di Auguste Escoffier saranno interpretate dalle creazioni del giovane chef Roberto Valbuzzi in occasione della cena Diner d'Epicure messa in scena nella ghiacciaia del XV secolo dell'Hotel I Portici di Bologna. L'iniziativa arricchisce il calendario di appuntamenti gastronomici durante Arte Fiera 2015.

Ancora sinergia tra cibo e arte in occasione dell'appuntamento con la fiera internazionale d'arte moderna e contemporanea che trasformerà per quattro giorni Bologna nella migliore vetrina dell'arte italiana dell'ultimo secolo – con oltre 40 gallerie dedicate nella Main Section – e non solo (coinvolgendo collezionisti, curatori e artisti internazionali in esposizioni e talk, proponendo un focus sulle culture del Medio Oriente, ospitando galleristi da tutto il mondo).

Dal 23 al 26 gennaio, in contemporanea con Arte Fiera 2015, saranno molte le iniziative collaterali che coinvolgeranno la città intera in un percorso tra le diverse declinazioni dell'arte. Tra queste, nella serata d'apertura (venerdì 23 gennaio) l'Hotel I Portici accoglierà, nello spazio suggestivo della ghiacciaia del XV secolo, Diner d'Epicure, un evento espositivo che sposa l'alta cucina promosso da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini. La cena si protrarrà dalle 21 (esclusivamente su invito) fino oltre le 23, quando le porte della ghiacciaia saranno aperte al pubblico, che potrà così visitare lo soazio espositivo.

Ai fornelli lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi interpreterà l'opera di Roberto Paolini, rendendo così esplicite le connessioni tra cucina e arte, sintonizzate sugli stessi linguaggi espressivi. Proprio Paolini, artista poliedrico scomparso qualche anno fa, nel corso della sua carriera ebbe modo di rileggere in chiave artistica le tecniche culinarie del celebre padre della cucina francese Auguste Escoffier, organizzando pranzi dimostrativi (i Diner d'Epicure) in forma di happening, per proporre ai commensali una sequenza di portate in cui il culinario e l'artistico si influenzavano a vicenda. L'esposizione bolognese proporrà quattro opere dello scultore, tradotte in altrettanti piatti da Valbuzzi. Un altro appuntamento con l'arte in tavola da segnare in agenda (come la Cena del Silenzio di Aurora Mazzucchelli che si terrà negli stessi giorni presso l'Autostazione di Bologna).

Diner d'Epicure | Hotel I Portici, via Indipendenza 69, Bologna | Venerdì 23 gennaio, dalle 23 apertura al pubblico

DIETROLANOTIZIA.IT (WEB)

Data 12-01-2015

Pagina

Foglio 1





Chi siamo

Contatti

Davide Falco

Etica

Photogallery

Progetti

Sei qui: Home / mostre / Dîner d'Epicure: Roberto Paolini e Roberto Balduzzi

Dîner d'Epicure: Roberto Paolini e Roberto Balduzzi

12 gennaio 2015 di davide



A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento *Dîner d'Epicure* condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del *Dîner d'Epicure* del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, *nutrendosi d'arte* nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est la base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.



GLI ULTIMI ARTICOLI

- > Dîner d'Epicure: Roberto Paolini e Roberto Balduzzi
- > La Scala ricorda Elena Obraztsova
- Fabio Massa
- > Alitalia accompagna Sua Santità Francesco nel viaggio apostolico in Sri Lanka e Filippine
- > Cristina D'Avena
- > Lei è ricca, la sposo...e l'ammazzo!
- > L'uomo per bene
- > II ragazzo invisibile
- > Sei personaggi in cerca di autore
- > Nuovo sito di Antonio Dimartino





EVENTI > CULTURA 13 Gennaio 2015 18:40

A Bologna l'arte di Roberto Paolini incontra la cucina di Valbuzzi

Il 23 gennaio in occasione di Arte Fiera, a Bologna, l'evento Dîner d'Epicure proporrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina

A Bologna in occasione di Arte Fiera, il prossimo 23 gennaio nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da Gda, Associazione italiana per l'arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del maestro Roberto Paolini.



Italia a Tavola

A partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico, che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera dello chef sperimentale Roberto Valbuzzi. In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012), meglio noto con lo pseudonimo di "Broca", è stato un artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche.

Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati. In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici.

Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, nutrendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier, «est la base du veritable bonheur» (è la base della vera felicità).

DINER D EPICURE

ARTE FIERA

ROBERTO PAOLINI

ROBERTO VALBUZZI

BOLOGNA



Bologna: Dîner d'Epicure con Roberto Paolini e Roberto Valbuzzi



BOLOGNA, 13 GENNAIO 2015 - A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

Si potrà partecipare alla cena esclusivamente su invito, ma a partire dalle ore 23.00 l'evento espositivo sarà aperto al pubblico.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento *Dîner d'Epicure* condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 – già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore – iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

SITI INTERNET 13 gennaio 2015



In occasione del *Dîner d'Epicure* del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva avranno la possibilità di sperimentare, *nutrendosi d'arte* nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est l a base du veritable bonheur".

Dopo la cena, a cui si potrà partecipare esclusivamente su invito, a partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

Dîner d'Epicure venerdi 23 gennaio 2015 Hotel I Portici

via Indipendenza 69, Bologna cena esclusivamente su invito ore 21.00 apertura al pubblico dalle ore 23.00

Ricevuto da:

Ufficio stampa Archivio Paolini ufficiostampa@archiviopaolini.it



15/1/2015

Bologna: "Dîner d'Epicure", l'arte incontra l'alta cucina

A Bologna in occasione di Arte Fiera, **venerdì 23 gennaio** nella ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel "I Portici" si svolge l'evento espositivo e di alta cucina "Dîner d'Epicure", organizzato da Gda – associazione italiana per l'arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto "Passages". Dopo la cena su invito, dalle ore 23, l'esposizione viene aperta al pubblico: in collaborazione con lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, viene raccontata l'opera di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi. Per l'occasione, inoltre, vengono presentate quattro scultore dell'artista, fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef.

Collegamenti

In rete

» Archivio Paolini



Dîner d'Epicure

A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini...



A Bologna in occasione di ARTE FIERA, venerdì 23 gennaio 2015 nella suggestiva ghiacciaia del XIV secolo dell'Hotel I Portici si terrà l'evento espositivo e di alta cucina Dîner d'Epicure, organizzato da GDA Associazione Italiana per l'Arte in collaborazione con l'Archivio Paolini nell'ambito del progetto Passages, ciclo di mostre ed eventi artistici per la promozione e valorizzazione di Musei e dei patrimoni culturali italiani ed europei in dialogo con le opere del Maestro Roberto Paolini.

In collaborazione con la giovane promessa della cucina italiana, lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi, l'evento Dîner d'Epicure condurrà un'indagine sull'operato artistico di Roberto Paolini accompagnando il pubblico attraverso le

possibili connessioni tra arte e cucina, discipline molto diverse ma straordinariamente capaci di attingere alle medesime forme e agli stessi linguaggi espressivi.

Roberto Paolini (1934-2012) meglio noto con lo pseudonimo di "Broca" è stato artista poliedrico, dedito in particolare all'arte scultorea, ma anche erede delle tecniche culinarie del grande chef Auguste Escoffier, il quale negli anni '20 - già acclamato chef del Ritz di New York e decorato con la Legion d'Onore - iniziò ad organizzare pranzi dimostrativi della migliore cucina francese: i suoi Dîner d'Epicure erano veri e propri happening dove lo chef si trasformava in performer, e i suoi piatti in vere e proprie creazioni artistiche. Su questa scia Roberto Paolini ha innestato la sua arte, sia culinaria che scultorea, abbandonando i sicuri porti del precostituito in favore di un sentimento del gusto di più intenso respiro. Con stile decisamente fluxus, il culinario e l'artistico si influenzavano continuamente attingendo alle rispettive discipline con una inusuale simmetria nei risultati.

In occasione del Dîner d'Epicure del 23 gennaio 2015 saranno presentate quattro opere scultoree di Roberto Paolini, che verranno fedelmente "tradotte" in altrettanti piatti speciali progettati e realizzati dallo chef Roberto Valbuzzi, che ne riprodurrà tutti i dettagli, la forma e il colore degli accostamenti materici. Gli invitati a questa cena esclusiva

avranno la possibilità di sperimentare, nutriendosi d'arte nella versione più letterale del termine, e ammirando come il gusto per i particolari, l'originalità degli accostamenti e la cura nella perfezione formale siano solo alcuni dei passaggi preparatori per un'esperienza coinvolgente i sensi, la via che, per dirla con Escoffier "est I a base du veritable bonheur".

A partire dalle ore 23.00 l'esposizione sarà aperta al pubblico che potrà ammirare le opere di Roberto Paolini in dialogo con la loro traduzione alchemico-culinaria ad opera di Roberto Valbuzzi.

16/12/2014 | 16.30



Dal 19 al 26 Gennaio l'arte si fa foodie a Bologna



Torna a Bologna per la 39ma edizione **ArteFiera**, la prima manifestazione dell'arte moderna e contemporanea, coinvolgendo **216 espositori tra cui 188 gallerie che espongono oltre 2000 opere di 1000 artisti** tra grandi maestri e giovani promesse.

Con ArteFiera, tornano anche i circuiti di Art City Bologna, ArtCity White Night e SetUp Art Fair e proprio con loro arriva una buona dose di arte nel cibo (o una buona dose di cibo nell'arte?).

Vi ho preparato una lista di eventi che mi hanno particolarmente incuriosita:

Diner d'Epicure

Venerdì 23 gennaio, dalle 23 apertura al pubblico - c/o Hotel I Portici, via Indipendenza 69 - Bologna

L'opera di **Roberto Paolini** interpretata dalle creazioni culinarie di **Roberto Valbuzzi** connettendo così cucina e arte. In forma di happening, verrà proposta ai commensali una sequenza di portate in cui il culinario e l'artistico si influenzano a vicenda.

(Fonte: http://www.gamberorosso.it/)





Domenica 18 Gennaio 2015

Per Arte Fiera, venerdì 23, all'Hotel «I Portici» a Bologna (via Indipendenza, 69) evento espositivo e di alta cucina «Dîner d'Epicure» in collaborazione con Archivio Paolini.

Lo chef sperimentale Roberto Valbuzzi tradurrà 4 opere dello scultore Roberto Paolini (1934-2012) in altrettanto piatti speciali.

La cena (ore 21) è solo su invito, poi (ore 23) l'esposizione sarà aperta al pubblico.



O Aggiungi ai preferiti

FOOD AD ARTE FIERA BOLOGNA

23 - 26 FOOD AD ARTE FIERA BOLOGNA

TUTTO IL GIORNO

DETTAGLI DELL'EVENTO

Torna per la 39esima volta **Arte Fiera Bologna**, manifestazione d'arte moderna e contemporanea che **dal 23 al 26 gennaio** coinvolgerà 216 espositori e 188 gallerie, esponendo oltre 2000 opere di 1000 artisti. Cosa c'entrano l'arte e questi numeri con il *food*? Beh, se a Bologna mangiare bene è un'arte, quando si parla di arte il cibo non può mancare. A spalleggiare Arte Fiera, infatti, troviamo i circuiti **ArtCity White Night** e **SetUp Art Fair**, ricchi di eventi artistici che a cibo e cucina dedicano la dovuta attenzione....

A cominciare da **Food on demand – Gallerie in galleria**, la mostra che dal 19 al 26 gennaio esplora il cibo nell'arte contemporanea: le riflessioni sul cibo di 20 artisti internazionali (presentati da 14 Gallerie bolognesi) saranno ospitate da 20 boutique della **Galleria Cavour** (Via Farini, Via Massei, Via De' Foscherari).

Se invece siete interessati a momenti di genuina e sarcastica nudità culinaria, non vi resta che andarlo a cercare all'Ex Movida Club (via San Felice, 6), dove dal 22 al 25 gennalo il gruppo bolognese degli inutili espone *foodparninutile. n. 2 - Cibo da spogliare: mostra che prende di mira le food star del momento e la ironizzando sulla spettacolarizzazione del cibo.

Sabato 24 gennaio Arte & Food si incontrano anche negli spazi di INCUCINA Bistrot. Grazie alla collaborazione con la galleria d'arte contemporanea Spazio san Giorgio, potrete partecipare (e gustare) all'inaugurazione della mostra don'tneed(ART) di Lorenzo Guaia: l'artista vi accoglierà insieme al padrone di casa, lo chef Giorgio Salterini, preparando per voi un menù degustazione.

Se nonostante il vostro interesse nei confronti dell'arte, quando si parla di cibo non potete stare a guardare senza mangiare, non vi biasimiamo: abbiamo qualcosa anche per voi. Tra gli eventi contemplati da **ArtCity White Night** troviamo anche **Diner d'Epicu-re**, evento espositivo che il **23 gennaio** sposerà l'alta cucina tra i tavoli dell'Hotel **I Portici.** A sperimentare il connubio sarà lo chef **Roberto Valbuzzi**, alle prese con l'interpretazione culinaria dell'opera di **Roberto Paolini**.

Non male in connubio **ArtCityWhite Night & Food**, siete d'accordo? Allora non vi resta che spulciare per bene tutto il programma di Art City Bologna ...

Fonte immagine: inutilibologna.blogspot.it