

TEAM 6
Heinz Beck & Mino Caggiula

AGORÀ

Il convivio è interpretato da Heinz Beck e Mino Caggiula come occasione di dialogo cosmopolita. L'incontro e la relazione sono accolti nello spazio metaforico dell'Agorà, fatto di forme riconosciute e dello stratificarsi del tempo e della conoscenza. Il progetto di cibo prende le forme dei riferimenti ricercati ed è "costruito" con la sapienza dell'alta cucina.

La composizione propone una capasanta affrescata con pigmenti colorati sovrastata da un guscio di barbabietola con decorazioni di erbe. A questa si unisce una Torre di riso e piselli affiancato da una chips di scorzanera con asparago e tamarindo. Chiude il trittico una doppia corona di chips di grano, con pomodorini confit, cipolla in carpione e decorazione di ciuffi di aneto.

Tutte le creazioni rimandano a forme geometriche essenziali dell'architettura per ricostruire uno scenario che unisce l'antico al contemporaneo, il reale all'immaginario.

Il guscio di barbabietola è un frammento di cupola rinascimentale, omaggio a Roma, il luogo scelto da Heinz Beck per il ristorante La Pergola, dove protagonista indiscussa della terrazza è la vista della Cupola di San Pietro. La torre verde è supporto di un ideale giardino pensile, meraviglia nata secondo la leggenda per l'amore del re Nabucodonosor per la giovane moglie Amiti, nostalgica del suo paese natale sui monti persiani. Il doppio disco delinea i contorni della città che verrà, in cui la sinergia tra natura e costruzione traccia il futuro.

Al centro di tutto e necessaria in ogni epoca, l'Agorà, la forma più essenziale e inclusiva attraverso cui avviene lo scambio e la connessione.

Archetipi riconoscibili e suggestivi che si traducono nella delicatezza di un piatto sofisticato, frutto di cura, passione e maestria.

Dettagli

Chef: HEINZ BECK

Progettista: MINO CAGGIULA

Titolo: AGORÀ

Regia: LUIGI RASCAGLIA

Produzione: SANTI&SANTI