



Ricetta

## ***Yogurt con petali di grano e uvetta sultanina***

chef: Pier Bussetti

Yogurt montato a sifone, reso spumoso e soffice per meglio accogliere l'uvetta sultanina e i petali di grano, il tutto insaporito da olio extravergine d'oliva. Tre elementi, aria, terra e acqua, in perfetto equilibrio di sapore.

Progetto

## ***Breath***

studente: Antonella Marzeddu

artigiano: Comor

Una boùle trasparente dove, nella stessa forma, è stato generato il cucchiaino, come una sfera protettiva. Nella mezza sfera è ospitato il cibo coperto, come un guscio simbolico, dal cucchiaino.

Le boùle sono appoggiate su dischi metallici bianchi, a dare sfondo e cornice al cibo.



www.iaad.it



Ricetta

## ***Ravioli croccanti***

chef: Alfredo Russo

Ravioli croccanti soffiati, il sapore della tradizione in una versione rivisitata che offre al palato una consistenza insolita da cui si sprigiona il sapore della storia.

Progetto

## ***Disco volante***

studente: Michela Antonioli

artigiano: Serra Plastica

Un oggetto, un piatto che è uno spazio orbitale, la terra su cui si adagia il cibo scelto dalla propria penna.

Ospita il cibo nelle zone concave della superficie; l'asta centrale, la penna, sceglie il cibo da portare al palato.



Ricetta

## **Scrunchies**

chef: Pier Bussetti

Tagliatelle croccanti di tre colori, naturali, al pomodoro, al nero di seppia. La tradizionale pasta all'uovo piemontese resa croccante, ricoperta con cristalli di sale, presentata come snack da inizio menu.

Progetto

## **Pinball**

studente: Letizia Toscano

artigiano: Serra Plastica

L'oggetto in cui viene inserito lo scrunch diventa gioco, movimento, equilibrio facendo passare questa esperienza di cibo dalla vista al palato come un gioco di rimbalzi. La pasta croccante introdotta nella sfera gommosa accentua un senso di instabilità che è appunto il gioco dell'oggetto.



www.iaad.it



Ricetta

## ***Mousse di cioccolato bianco***

chef: Alfredo Russo

Mousse di cioccolato bianco con finocchio e pepe rosa, un incontro di sapori reso possibile dalle caratteristiche del cioccolato bianco, che crea un ambiente morbido ed avvolgente da cui si sprigionano la freschezza del finocchietto e la speziata delicatezza del pepe rosa.

Progetto

## ***Sukkio***

studente: Federico Luxardo

artigiano: Comor

Un evento tattile, profondo, che riproduce e riporta al seno materno, all'impresa interiore più antica, da assaporare con dolcezza.

Il seno ha sotto la propria coppa un sacapoche riempito di cioccolato bianco: nella fruizione si porta alla bocca il capezzolo da cui succhiare il cioccolato bianco a riprodurre appunto il gesto atavico della nutrizione.



Ricetta

## ***Risi & Bisi***

chef: Pier Bussetti

Risi e bisi, una crema vellutata di piselli che accoglie riso Carnaroli soffiato, insaporito con olio d'oliva all'aglio. Colori e sapori raccontano insieme un piatto tradizionale in una versione decisamente sorprendente per il palato.

Progetto

## ***Glug***

studente: Emiliano Macagno

artigiano: Comor

Un gesto semplice, con le dita in alto, con il palmo che accoglie la coppa del cibo, un nutrirsi evocativo. Il dito indice sostiene l'oggetto in plastica trasparente per portare la coppa verso la bocca, un contenitore che permea la mano, quasi come un abbeverarsi.



Ricetta

## ***Involtino di peperone***

chef: Pier Bussetti

Involtino di peperoni e tonno, una versione insolita del peperone ripieno alla Piemontese. Forma e consistenza nascondono un'esperienza che l'occhio non riesce ad anticipare al palato.

Progetto

## ***Fever***

studente: Emanuela Vaglio

artigiano: Vibel

Uno stile ideale per le labbra, al peperoncino rosso, forse per passione. In un cilindro metallico è inserito l'involtino al peperone; il particolare metallico che scorre nelle asole fa affiorare "il peperoncino" per colorare il palato.



www.iaad.it



Ricetta

## ***Uovo mandarino***

chef: Alfredo Russo

Uovo-mandarino, una gelatina di agrumi misti (mandarino, arancio, pompelmo) presentata come una mezza sfera che ricorda il tuorlo d'uovo. L'albume è simulato da una base di salsa alla vaniglia. Saperi semplici e freschi, raccontati attraverso l'aspetto di uno dei piatti più famigliari della tradizione.

Progetto

## ***Puz Wave***

studente: Nikka De Maio

artigiani: Comor

Vibel

Un incastro-contrasto, un puzzle che fa diventare ogni singolo elemento un piatto-anello da portare al dito, un puzzle che unisce le diversità.

Nell'elemento puzzle è stata generata una sede circolare che accoglie il cibo; l'oggetto si infila al dito grazie all'anello inserito sotto il piatto a sottolineare unione ideale.



Ricetta

## ***Insalata russa***

chef: Alfredo Russo

Insalata russa decostruita nei propri elementi originari: maionese, tonno, carote, patate e piselli sono presentati su strati a diverse temperature. Solo assaporando gli strati insieme si tornerà al sapore originario. Vista e gusto lavorano insieme per ricostruire.

Progetto

## **Sottobosco**

studente: Alessandro Bulletti

artigiano: Vibel

Strati, sedimentazioni, sottobosco: una coppa ideale, trasparente, per il cibo. trasparenze, contrasti, suoni.

Il quadrato metallico ha nella propria base dei fori nei quali introdurre le dita che sfiorano così gli strati trasparenti: nella coppa e dalla coppa ci si nutre.





Ricetta

## ***Semifreddo agli amaretti***

chef: Pier Bussetti

Semifreddo agli amaretti a base di uova, panna montata, zucchero e liquore agli amaretti, da degustare cosparso da una crema inglese al caffè e sfoglia croccante. Il sapore prende la forma dei contenitori che interagiscono fra loro per generare il connubio finale.

Progetto

## ***Windin'***

studente: Noemi Gorgoglione

artigiano: Vibel

Un tappeto metallico su cui sono calamitati degli "scogli" contenitivi in una disposizione mai simile, per carattere e umore.

Sul foglio di metallo sono posizionati piccoli fogli di lamiera accartocciata che contengono il gelato; la sfoglia è inserita nelle asole del terreno dove tutto è disposto comodamente per il consumo.



Ricetta

## ***Frittata***

chef: Alfredo Russo

Questa frittata è un piatto, dove ogni concetto e sapore è stato destrutturato. Si riscopre in una salsa di uova strapazzate, un delicata mousse arricchita con carciofi e un tocco di crostini croccanti. I singoli sapori restano intatti mentre il palato li mescola fino ad ottenere il sapore originario della ricetta.

Progetto

## ***Linee di luce***

studente: Mariangela Deiana

artigiani: Vibel

XYZeta

Un tripode luminoso, un contenitore sulle cui pareti sono inflessi tagli per il passaggio della luce: per vedere gli strati del cibo e della luce mentre attraversa il cibo. Un entrare nel cibo dalla vista al gusto.



Ricetta

## ***Salmone affumicato***

chef: Alfredo Russo

Cubetti di salmone affumicato, un sapore di cui il palato ha esperienza, ma che si svela poco a poco a tutti i sensi, man mano che il fumo si dirada.

Progetto

## ***I-Cube***

studente: Elisabetta Vurro

Un cubo ghiacciato avvolge la nebbia, il vapore, protegge il contenuto. Un cubetto di salmone nel cubo in resina: il fumo, che conferisce nuovi sapori al salmone, aprendo la scatola, si dissolve e scopre forma e colore da gustare.



www.iaad.it



Ricetta

## ***Torta di nocciole e noci***

chef: Alfredo Russo

Torta di nocciole e noci con mousse di yogurt e frutto della passione: due acidità a contrasto che si placano di fronte alla dolcezza delle noci e delle nocciole.

Progetto

## ***Toffee***

studente: Sonia Narducci

artigiano: Comor

La mano ha plasmato un contenitore ergonomico a cui aderiscono le dita, l'invaso contenitivo è una copia ideale del palmo della mano.

Sostenuto dalle cinque dita, il contenitore ha un campo per il cibo, spazio visivo ideale per il gusto.



Ricetta

## ***Guscio di cioccolato fondente ripieno***

chef: Pier Bussetti

Guscio di cioccolato fondente ripieno di zabaione alla cannella e passata di lamponi crudi: un gusto appassionato, ricco di rimandi dolci, speziati, morbidi, freschi, intensi, croccanti. Un'esperienza perfetta.

Progetto

## ***Ovalotto***

studente: Sara Coutandin

artigiani: Rosa Ceramiche

ABC Farmaceutici

Una conchiglia di ceramica in cui è stata prodotta un'asola per introdurre un "letto ghiacciato" dedicato al dessert.

Il panetto gelato crea un punto refrigerato su cui appoggia il cioccolatino trovando una cornice di caldo (le forme) e freddo (l'appoggio).