

Omnes artes

Carlo Cracco

L'utopia del tartufo bianco



con opera grafica di Claudio Papola

Fernando Folini



Productions

Omnes Artes

Carlo Cracco

L'utopia del tartufo bianco

Con opera grafica di Claudio Papola

Fernando Folini Productions, pp. 74, € 25.00

Con la collana [Omnes Artes](#), l'editore Fernando Folini entra nel settore della gastronomia e del lifestyle.

Omnes Artes, tutte le arti: perché tutte le arti vengono utilizzate per declinare i temi gastronomici enunciati e sviluppati da chef internazionali.

In questa prima opera, *L'utopia del tartufo bianco*, [Carlo Cracco](#), dal suo raffinato ristorante Cracco-Peck in Milano, ci fa partecipi della sua visione del tartufo bianco.

Anche Cesare Pavese viene scomodato, per dare al tartufo bianco il contesto brumoso delle Langhe in cui nasce, e un noto artista, [Claudio Papola](#), ha ideato un'opera originale che è inserita nel volume, per dare di questa utopia del tartufo una complessa rappresentazione visiva.

Il tartufo bianco è un'utopia, perché, come dice Carlo Cracco, “lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il tartufo bianco è essenzialmente profumo, e solo dopo anche gusto.”

Quattro ricette da grande chef vengono calate nella storia, con la lettera del conte De Borch che nel 1780 racconta al Capitano delle guardie del Re di Sardegna come vengono scovati - e scavati - i tartufi, da “contadini, vagabondi, specie di bracconieri pagati dai monopolisti...”, mentre i sensi sono allertati dal Centro Studi Assaggiatori, che ci avvisa: “l'olfatto è capace di riconoscere oltre 400mila sensazioni differenti”.

Uovo al tartufo bianco, Risotto mantecato al parmigiano con tartufo bianco d'Alba, Gnocchi di patate, nocciole e tartufo bianco, Flan di mascarpone, patate croccanti e tartufo bianco: queste le ricette. Ciascuna con una sua motivata introduzione, che spiega le ragioni delle procedure (“La cottura a vapore...è la tecnica che più si avvicina all'idea del profumo e che in sé ha qualcosa di magico e misterioso”) e la scelta degli ingredienti (“Il segreto sta nello scegliere patate compatte che utilizzano poca farina. Ideali sono le *ratte* francesi...”)

Elementi che compongono un libro-oggetto da regalare e regalarsi: per la propria biblioteca, per usarlo in cucina, per staccare e incorniciare l'opera grafica che contiene. Ma anche, e soprattutto, per farsi ringraziare dagli ospiti ammirati per un exploit gastronomico tecnicamente semplice ma assolutamente raffinato, sotto la guida esperta di Carlo Cracco.

Omnes artes

La nuova collana dell'editore Fernando Folini. Sono libri-oggetto di formato quadrato (21x21 centimetri), che si presentano come un libro doppio, italiano e inglese, ciascuno dedicato a un tema gastronomico, sviluppato da un famoso chef.

Tutte le arti: perché in ogni opera diverse arti concorrono a creare l'atmosfera e a sviluppare il tema. La letteratura innanzitutto, con brani di grandi scrittori e di noti giornalisti. E le arti visive, perché ogni volume comprende un'opera originale, realizzata ad hoc da un artista affermato. (L'opera può essere staccata e incorniciata per una fruizione diretta)

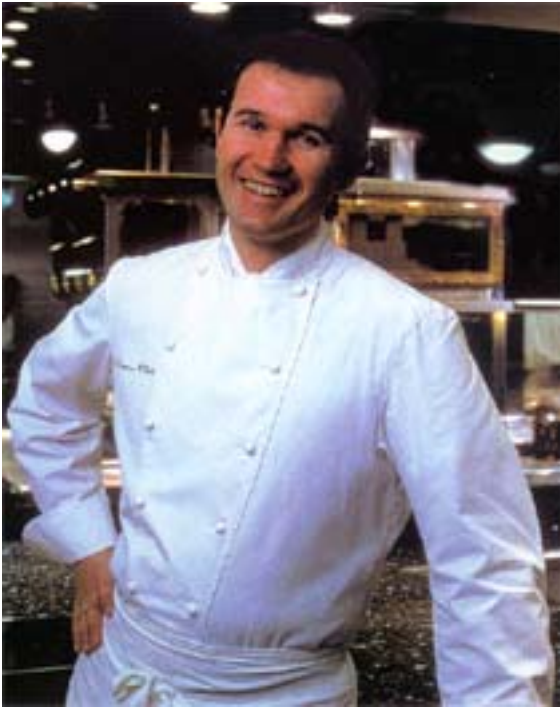
Il tema gastronomico viene sviluppato e declinato in poche ricette, che servono come spunto per esprimere la visione che di esso ha lo chef; le ragioni delle procedure sono analizzate, i "trucchi del mestiere" raccontati con semplicità, perché le ricette possano veramente essere riprodotte da amatori evoluti.

Per ogni ricetta viene indicato l'abbinamento consigliato con un vino.

Della collana è stato molto curato l'aspetto grafico e formale, in delicato equilibrio fra carte dal sapore tradizionale e soluzioni grafiche nitide e moderne.

Il Primo volume della collana è *L'utopia del tartufo bianco*, di Carlo Cracco. Seguiranno, come temi gastronomici, Il Vino, Il Caviale, L'Olio d'Oliva, Il Salame, Il Riso, I Funghi...

Carlo Cracco



Nasce a Vicenza nel 1965. Inizia la sua esperienza formativa presso il ristorante Gualtiero Marchesi di Milano. Lasciato Marchesi, nel 1988 è occupato presso il ristorante "La Meridiana" di Garlenda (SV) del circuito Relais & Chateaux.

Dal 1989 raccoglie eredità importanti nei templi della gastronomia francese, presso Ducasse a Montecarlo e Senderens a Parigi. Nel 1992 ritorna in Italia e assume l'incarico di chef di cucina presso l'enoteca Pinchiorri di Firenze. Nel 1993 ritorna con Gualtiero Marchesi che apre il suo nuovo ristorante Albereta di Erbusco (Bs). Nel 1996 apre in proprio la locanda Le Clivie a Piobesi d'Alba (Cn). Nel 2000 raccoglie l'invito di Peck a ritornare a Milano nella co-realizzazione del ristorante Cracco-Peck.

Claudio Papola



Claudio Papola nasce a L'Aquila nel 1937 e nel '53 si trasferisce a Milano.

In quello stesso anno viene ammesso al “Premio Graziano”, tenuto alla Galleria del Naviglio e in questa occasione riceve il premio dedicato al pittore-rivelazione dell’anno. Inizia così a partecipare a innumerevoli rassegne e mostre personali in Italia ed all'estero.

Nel 1978 la “Maison de la Culture” di Saint-Etienne organizza una sua Antologica, e in questa occasione il Musée des Beaux-Arts di Dunkerque acquisisce due sue opere.

Nel 1982 viene invitato alla “Biennale Internazionale di Venezia” e alla rassegna “dialettica dell'immagine” alla fondazione Michetti di Francavilla.

Nel 1985 il Comune di Ferrara allestisce una sua personale al “Palazzo dei Diamanti” e la stessa cosa fa il comune dell'Aquila nella sezione Arte Moderna, nel castello cinquecentesco; l'Ente Festival di Asolo lo invita alla rassegna “a est e a ovest del crepuscolo”.

Nel 2001 nell'ambito del premio Chatwin nella città di La Spezia, al Centro Allende si tiene un'altra esposizione antologica.

Sue opere sono esposte in permanenza al Museo d'arte contemporanea di Caracas, di Tel Aviv, di Dunkerque, alla sezione moderna del Castello dell'Aquila e in quello di Nocciano (Pescara). A Milano è presente nella Civica raccolta di arte contemporanea. Attualmente vive e lavora a Milano e Pietrasanta.