

# L'Arte in CUCINA

Gli Artisti incontrano gli Chef



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



## Gianfranco Gobbini

Gianfranco Gobbini nasce nel 1953 a Città della Pieve. Segue da autodidatta la strada della pittura dimostrando, fin dall'età di tredici anni, un'innata propensione artistica verso il disegno ed il colore. Con il tempo matura una pittura astratta che deriva dalla profonda osservazione della natura. Abbandona gradualmente i soggetti paesaggistici per concentrarsi sul valore del colore puro, trascendendo la natura attraverso l'essenza dei suoi contenuti e abbandonando il ricorso alla rappresentazione. Scrive il dottor Andrea Baffoni: "Il colore ci parla. Racconta di mondi lontani, perduti nella vastità dello spazio e del tempo. Il colore è vita, ricchezza, espressività. Il colore è l'arte di Gianfranco Gobbini, pittore astratto che costruisce l'architettura dei propri dipinti attraverso complesse stratificazioni cromatiche. Una tradizione che affonda le proprie radici nel tempo e che Gobbini recupera realizzando una serie di opere dove il colore giallo è esclusivamente ricavato attraverso lo zafferano. Da qui emergono le varieguate cangianze cromatiche dall'arancio al giallo oro, a seconda della diluizione, ma sempre alternate alla consueta pittura informale che contraddistingue Gobbini. Questa ricerca porta Gobbini a risultati dove il colore definisce una forma che risponde solo alla propria interiorità".

Presente in numerose mostre si ricordano per il 2014: "News Art Umbria", a Bevagna, dal 5 al 9 novembre; "PassKey Art Festival", a Montepulciano, dal 29 settembre al 5 ottobre; "Open Space Art", festival delle nuove creazioni nelle arti performative, a Chiusi, dall'1 al 10 agosto. Nel 2015: mostra perso-

nale "Colori d'evocazione", a Città della Pieve dal 28 marzo al 19 aprile; "Open Space Art", festival delle nuove creazioni nelle arti performative, a Chiusi dal 31 luglio al 9 agosto; "Allegorie fra le nuvole", nella città di Corciano, dal 12 settembre al 4 ottobre. Mostre del 2016: "Double Art" nella città di Poggibonsi, dal 10 dicembre al 10 gennaio; "Double Art", Siena, dal 27 dicembre al 31 gennaio; "Abissi di colore", a Denzlingen Freiburg (Germania), dall'1 all'8 Maggio; "Alterità condivisa", a Montepulciano, dal 4 settembre al 2 ottobre. Eventi del 2017: "Premio Biennale Nazionale di Pittura", a Foiano della Chiana, dal 5 al 26 febbraio; "Arte Genova", galleria-studio Falzone, dal 17 al 20 febbraio; "Mostra Nazionale Antiquariato", a Chifari Art Gallery, 40ª edizione, a Saluzzo dal 4 al 7 maggio e dall'11 al 14 maggio; "Fiera Internazionale di Arte Contemporanea", nella galleria-studio

Falzone, a Parigi, Palazzo del Louvre, dal 9 all'11 giugno; "Artisti allo Specchio", nella galleria La Chimera, dal 30 settembre al 12 novembre; "Arte Padova", Mostra Mercato D'Arte Moderna e Contemporanea, dal 10 al 13 novembre; Mostra alla galleria Assisnarte, dal 23 dicembre 2017 al 6 gennaio di quest'anno. Mostre del 2018: "Fiera D'Arte Moderna e Contemporanea 14 edizione", alla Chifari Art Gallery, a Bergamo, dal 13 al 15 gennaio; "Arte Genova", alla Chifari Art Gallery, Mostra Mercato D'arte Moderna e Contemporanea, dal 16 al 19 febbraio.





## Chitarrine multicolori

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr. di spaghetti alla chitarra (pasta fresca all'uovo)
- 500 gr. di cozze
- 20 pomodorini di Pachino
- 0,3 gr. di zafferano purissimo in fili
- prezzemolo q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco
- pepe q.b.
- olio q.b.
- aglio q.b.

### PROCEDIMENTO

Mettere lo zafferano in una bacinella con 100 ml. di acqua e lasciare in infusione per un'ora circa. Pulire le cozze precedentemente messe a bagno con acqua e sale aiutandosi con un coltello o raschietto. In una padella mettere un filo di olio, l'aglio precedentemente pulito e le cozze e fatele aprire. Versare il vino e sfumare dopodiché filtrare il liquido dello dello zafferano, nel frattempo cuocere per 2/3 minuti la pasta in abbondante acqua salata, scolare e versare nella padella, saltare e amalgamare il tutto aggiungendo i pomodorini tagliati. Disporre sul piatto di portata aggiungendo una spolverata di pepe nero e prezzemolo tritato.



IL COMMENTO  
DEL NOSTRO CHEF  
Jonathan Pardini

"Le cozze e lo zafferano rendono questo spaghetti alla chitarra saporito e profumato. Assolutamente irresistibile!"



### Ristorante Pizzeria Winebar

Via Garibaldi, 20  
Città della Pieve (Pg)  
Tel. 0578 299320  
ristorante.dandys@gmail.com  
www.ristorantedandys.it

CHEF  
ANDREA DELLA LENA  
SOMMELIER  
EMILIANO MASSOLI

Vino consigliato

