

Gli Uffizi da mangiare di Maria Fanizza



www.alamy.com - MMY2W6

Il direttore degli Uffizi Eike Schmidt lancia la nuova iniziativa social delle Gallerie fiorentine: “Uffizi da mangiare”. la serie di video in cui, ogni domenica sul profilo Facebook del museo, chef stellati e celebrità dell’enogastronomia cucineranno ispirandosi ai dipinti dei grandi maestri dell’arte. Come una sorta di “Masterchef dell’arte”, la serie di visite “da gustare” a [partire dal 17 gennaio 2021](#)

fino a primavera inoltrata, grandi personalità del mondo gastronomico toscano e chef stellati saranno chiamati a sostituire gli storici nelle “cucine” degli Uffizi e a lasciarsi ispirare dagli ingredienti dipinti in alcuni capolavori celebri della collezione per (re)interpretarli in diretta ai fornelli. Aromi e sapori – di corte o di osteria – modernità e tradizione. Che sapore hanno le tavole e le dispense dipinte dai grandi maestri della storia dell’arte? Esse prenderanno vita tra le mani di grandi chef italiani a caccia di nuovi piatti gourmet nascosti nei pantagruelici banchetti della storia dell’arte. Le silenziose nature morte dimenticate per secoli in cucina da cuochi sbadati dipinte e rese eterne

sulla tela,

si trasformeranno in gustose ricette. Con ‘Uffizi da mangiare’ sarà dunque possibile vedere Fabio Picchi, patron del Cibrèo di Firenze e celebre volto in tv della cucina toscana, confrontarsi con il ‘Ragazzo con pesce’ del settecentesco Giacomo Ceruti; Dario Cecchini, macellaio e ristoratore di Panzano in Chianti, già noto per aver portato in cucina i versi della Divina Commedia dantesca, “servirà” la sua versione della ‘Dispensa con botte, selvaggina, carni e vasellame’ di Jacopo Chimenti detto L’Empoli, pittore fiorentino del Cinquecento; anche la chef stellata Valeria Piccini, del ristorante Da Caino, a Montemerano nel grossetano, proporrà una sua ricetta da una ‘Natura morta’ dell’Empoli, mentre Marco Stabile, altro chef stellato di L’ora d’Aria a Firenze, “sfiderà” in tavola niente di meno che i ‘Peperoni e uva’ di Giorgio De Chirico.