



SE LA CENA È *contemporanea*

PIATTI D'AUTORE. OSTRICHE, LUMACHE, BACCALÀ TRA LE PORTATE DEL FORMAT IDEATO PER SOSTENERE L'ATTIVITÀ DELL'ASSOCIAZIONE BOCS CHE GESTISCE UNO SPAZIO ESPOSITIVO NEL QUARTIERE DI SAN CRISTOFORO A CATANIA

DI GIANLUCA REALE - FOTO VALERIO D'URSO

Metti l'arte nel piatto e qualcosa verrà fuori. Anche la cucina, ad alti livelli, è un'arte e dunque non può che sostenere le altre arti. In questo caso l'arte contemporanea e lo spazio Bocs, che ha aperto da qualche tempo a Catania, in via Grimaldi nel cuore del quartiere San Cristoforo.

Nascono per questo motivo le "Cene Contemporanee" ospitate a Casa Cutuli Prestifilippo, che non è un ristorante ma una vera e propria casa privata che periodicamente accoglie questi «appuntamenti dedicati ad aspetti specifici della ricerca artistica, accompagnati da sollecitazioni enogastronomiche», comunque cene dal sapore glamour per sostene-

re Bocs e le sue attività. Così, l'ultimo evento di questa stagione (sono 8 le cene in un anno, si ripartirà a ottobre) si è svolto nella seconda domenica di maggio tra ostriche al naturale o in perla "molecolare", un piatto-omaggio a Gualtiero Marchesi (dripping vegetariano su letto di formaggio di Normandia e burrata), pomodori confit con pesto e lumache, un originale fish and chips di baccalà e patate rosse, gelato al basilico. Il tutto innaffiato da birre artigianali e condito con la consueta "lezione d'arte contemporanea" amichevolmente officiata dal professore Gianluca Lombardo, docente di Pittura e Videoarte all'Accademia di Belle Arti di Catania: se non



DIRETTA radio dalla Cena Contemporanea a casa Cutuli Prestifilippo. Sopra, Peppe Sirchia di StartupCT intervistato dalle speaker di Radio Lab, Nilde Lemma e Sara Curcio Raiti



1



2



3



4

1. L'ostrica al naturale e in perla "molecolare" con un'insalata Wakamè 2. Fish On Chips 3. Pesto... la sorpresa al pomodoro 4. Gelato basilicato e fiori

fosse per lui molti invitati non rafforzerebbero le loro conoscenze in materia, per esempio approfondendo le ricerche artistiche o le performance di gente più o meno nota al grande pubblico, come On Kawara, Roman Opalka, Tehching Hsieh, Tracey Moffat, Marina Abramovic o Louise Bourgeois.

Detta così, però, non basta per respirare appieno l'atmosfera del format nato come un esperimento - e dalla prima volta sempre sold out - da un'idea di Mariangela Prestifilippo per sostenere il progetto culturale di Bocs e "messa in piatto" dal marito Mauro Cutuli, di giorno alle prese con banca e finanza e nel tempo libero chef che si misura con l'alta cucina, una passione che nasce da lontano, come quella dell'impegno politico.

Così una quarantina di persone per ogni appuntamento versano volentieri una quota di partecipazione per lasciarsi tentare dai piatti di Mauro e dall'ospitalità di Mariangela, accolti in una casa che diventa anche un po' galleria d'arte, visto che ai muri sono esposte le opere di Francesco Balsamo, Fabrizio Cosenza, Giuseppe Amendolia Calella, Stefania Zocco e Annamaria di Giacomo, Giuseppe Lana, Valentina Cirami, Jennifer Hope Davy, Lisa Wade, Maria Domenica Rapicavoli, Alessandro Gagliardo, canecapovolto, Zoltan Fazekas, Filippo Leonardi, Gianluca Lombardo e Sebastiano Mortellaro, donate dagli stessi artisti durante il progetto "Galleria Occupata" ideato da canecapovolto e Alessandro Gagliardo e dalla curatrice Alessandra Ferlito. Opere in vendita a una cifra simbolica, sempre con lo scopo di sostenere l'associazione Bocs e gli stessi artisti.

Ed è in questa cornice, tra piatti curati negli ingredienti e nella presentazione, l'accoglienza della padrona di casa, le preziose lezioni del professore, le opere d'arte ai muri, le degustazioni illuminate dalle spiegazioni del sommelier di birra artigianale, che si incrociano mondi trasversali: da uno dei "guru" catanesi del movimento delle startup alla stilista, dal commercialista all'informatore scientifico, dalle speaker radiofoniche al professore ed è una cena al sapor d'arte contemporanea con tutti i crismi, senza dimenticare l'avventura da cui nasce: creare luoghi d'arte e fare arte anche dove meno te l'aspetti. D'altronde più sorprendente dell'arte (e della cucina) cosa c'è?



ATMOSFERA GLAMOUR.

Alcune immagini della Cena Contemporanea a casa Cutuili Prestifilippo. Sopra, dall'alto in basso, Mauro Cutuli con alcune ospiti e la moglie Mariangela Prestifilippo (vestito rosso); il professore Gianluca Lombardo mentre assaggia un piatto; lo chef illustra il piatto prima di dare il via alla degustazione

La ricetta di Mauro Cutuli

FISH ON CHIPS

Il *Fish on Chips* (a fianco) vuole richiamare il classico della tradizione inglese *fish and chips* pensandolo infatti come un baccalà sopra le patate anziché merluzzo e patate fritte: una cottura in acqua di patate rosse (meglio indicate per questa preparazione bollita) rese a palline di purea attorno a cui lo chef Mauro Cutuli ha modellato una mousse di baccalà rafols rafforzato in erbe aromatiche e pepe. Poi, passaggio in farina e immediata cottura in olio bollente tale da dorare il *fish on chips*. L'emulsione d'uovo viene ottenuta frullando tuorlo e metà albume con olio d'oliva, limone e sale prima che montino insieme, consideriamola una fase "premaionese", con l'aggiunta di un trito di erba cipollina.



UNO SPAZIO DA SOSTENERE

Bocs (Box of contemporary space) è uno spazio (una sorta di grande garage-deposito, un box appunto, nel quartiere di San Cristoforo a Catania) d'arte contemporanea, nato dal connubio tra Giuseppe Lana, 34 anni e artista, che ne cura la direzione artistica e Claudio Cocuzza, 32 anni e designer, che ne cura la parte tecnica. Dietro l'invenzione di entrambi c'è un network di persone e di artisti che hanno sposato la filosofia di questo progetto che ha come obiettivo contribuire alla crescita «del luogo in cui viviamo» sperando che questo territorio «non venga più percepito come immutabile e sterile periferia». Nato nel 2008 Bocs è la "sala espositiva" dell'omonima associazione (www.bebocs.it) che ha già in curriculum 20 progetti artistici in Sicilia e fuori Sicilia, dando la possibilità a molti giovani artisti siciliani di esprimere al massimo la propria ricerca. Ma, dicono da Bocs, «c'è ancora molto da mostrare» e «vogliamo continuare la nostra attività con diverse residenze di artisti siciliani e internazionali». C'è però bisogno di sostegno perché l'impegno dei fondatori, degli artisti e gli aiuti economici di alcuni sostenitori non possono bastare. Ecco dunque il progetto Cene Contemporanee, tassello di un'azione di fund raising che vuole allargarsi, coinvolgendo chi è sensibile a questo tema.