



VERTICALE D'ARTE



CENA GOURMET

PROSPETTIVA VAN ORTON

Domenica 27 agosto ore 19.00

Ponte di Cecco – Forte Malatesta Ascoli Piceno

Il prossimo **27 agosto** dalle **ore 19.00**, nell'ambito delle attività collaterali alla mostra **Prospettiva Van Orton**, nella suggestiva cornice del Ponte di Cecco del Forte Malatesta di Ascoli Piceno, che la tradizione vuole edificato in una sola notte dal poeta ascolano con l'aiuto del diavolo, si svolgerà il primo evento gourmet, promosso dall'Associazione culturale Verticale d'Arte, in collaborazione con Identità Golose e il suo ideatore e curatore Paolo Marchi, e con il patrocinio del Comune di Ascoli Piceno.

L'evento, con la cooperazione di Ascoli Musei, si aprirà con una visita guidata alla sede di mostra presso il Forte Malatesta (ricordiamo che la mostra prosegue anche presso la Palazzina Azzurra di San Benedetto del Tronto) con i curatori, Stefano Papetti, Elisa Mori e Giorgia Berardinelli che illustreranno le opere presenti nelle sale espositive della storica fortezza.

L'arte dei Van Orton, insieme all'architettura del Forte Malatesta e del ponte di Cecco, accompagnerà gli ospiti al momento conviviale, che vedrà protagonisti due celebri Executive Chef come Giacomo Costantini del Tetsu Han Restaurant (Ascoli Piceno) e Guido Paternollo del Pellico 3 Milano, elegante ristorante fine dining del Park Hyatt Milano, hotel 5 stelle lusso nel cuore della città, con l'intervento di David Vitelli di Mister Ok (Ascoli Piceno), una certezza della ristorazione made in Marche.

Ad aprire l'esperienza gastronomica sul ponte di Cecco, sarà Giacomo Costantini, figura dalla grande esperienza, che ha saputo reinterpretare e proporre la sua idea di cucina giapponese contemporanea, e David Vitelli, ambasciatore dei piatti della tradizione, con approccio dinamico e moderno.

Il viaggio all'insegna del gusto proseguirà con Guido Paternollo, classe 1991, laurea in ingegneria meccanica, con una tesi sulla sospensione posteriore di una Scrambler 108, e breve trascorso in Ducati, che lo accomuna certamente alla recente collaborazione dei Van Orton con la celebre casa motociclistica e che vede approdare in Palazzina Azzurra a San Benedetto del Tronto l'unico esemplare di Scrambler® Icon customizzato dagli artisti.

Da quella che poteva essere una promettente carriera a Borgo Panigale alla cucina, trasformandosi in uno degli chef più interessanti dell'ultima generazione, il passaggio è stato naturale vista la passione e l'interesse per il settore dimostrato da Paternollo.



L'opportunità avviene con la chiamata di Enrico Bartolini, unico chef nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato quattro Stelle in un sol colpo, che lo vuole nella sua brigata. Poi la Francia, con Alain Ducasse e Yannick Alleno e infine la sfida del Park Hyatt Milano con la nascita, nel 2022, di Pellico 3 Milano, cornice ideale per introdurre un menù che trae ispirazione dai diversi luoghi e dalle tradizioni del bacino mediterraneo, creando un intreccio di sapori diversi e sofisticati.

Le quattro portate del cuoco milanese saranno accompagnate dai vini di alcune delle più prestigiose case vinicole italiane, da Velenosi Vini e Banfi a Montalcino, da Ceretto di Alba a Contadi Castaldi in Franciacorta (official wine partner di Ducati corse), con le quali è stato possibile costruire un percorso di degustazione in abbinamento alle pietanze.

“Siamo felici di ospitare un'iniziativa che consente, dopo la recente riapertura del ponte di Cecco al pubblico, di promuovere ulteriormente un suggestivo scorcio della nostra città” ha dichiarato il Sindaco di Ascoli Piceno, Marco Fioravanti. “L'evento sarà in grado di coniugare arte, cibo e vino, mettendo in dialogo alcuni attori del territorio, come Giacomo Costantini (Tetsu Han Restaurant) e David Vitelli (Mister Ok), insieme a una delle architetture fortificate più affascinanti e fotografate dell'intera regione Marche, con l'arte culinaria dello chef Guido Paternollo in abbinamento ai vini delle maggiori case vinicole italiane”.

«Ci sono mille motivi per accomodarsi a tavola e godere della bravura degli chef coinvolti, una delle motivazioni più forti ora è sotto gli occhi di tutti perché gli organizzatori della mostra dedicata a Van Orton hanno saputo prendere spunto da questa retrospettiva per interpretarla in chiave gastronomica fondendo la qualità di chef ascolani con quella di un ospite, Guido Paternollo, che ha un passato di ingegnere alla Ducati. Tutti hanno contribuito, dando il loro meglio, i risultati li gusteremo la sera del 27 agosto» così commenta l'ideatore e curatore di Identità Golose, Paolo Marchi, nonché partner della mostra *Prospettiva Van Orton*.

La proposta enogastronomica della serata, prezzo fisso tutto compreso di € 150,00 a persona, si completerà con la selezione di pani realizzati grazie alle farine biologiche e macinate a pietra di filiera marchigiana del Mulino Agostini, con l'acqua Filette, leader nella produzione di acque oligominerali, e con i liquori dell'azienda Meletti, storico brand nella creazione di prestigiosi distillati come l'Anisetta.

Per informazioni sull'evento, modalità di partecipazione e di pagamento è possibile rivolgersi ai seguenti contatti: 347 1071873 / 347 4574300 e e-mail: verticaledarte@gmail.com

Per consultare il menù:

<https://www.facebook.com/VerticaleDarte/>

<https://www.instagram.com/verticaledarte/>

In caso di maltempo l'evento verrà trasferito all'interno del Forte Malatesta.



Partner



Media partner

