

23 Gennaio 2019

L'arte pasticceria incontra l'arte contemporanea

Il maestro Sal De Riso in esclusiva per Affordable Art Fair: la nuova limited edition di dolci monoporzioni è pronta a deliziare i visitatori della fiera



Cosa hanno in comune pasticceria e arte contemporanea? Creatività, passione e dedizione sono il comune denominatore di questi due mondi, che per la prima volta si incontrano ad Affordable Art Fair, la fiera d'arte contemporanea più pop d'Italia in programma a Milano dal 25 al 27 gennaio (opening il 24 gennaio dalle ore 18).

Gli ospiti della manifestazione potranno deliziare occhi e palato con una limited edition di monoporzioni create dal vulcanico Maestro Pasticciere Sal De Riso (tre torte nella Guida del Gambero Rosso "Pasticceri&Pasticcerie2019") in esclusiva per Affordable Art Fair.

Il Maestro De Riso, vero artista del dolce, ha realizzato sei piccoli capolavori di gusto ed estetica ispirandosi sia alla sua terra, la Costiera Amalfitana con i suoi colori vibranti e il profumo dei limoni, che alle opere d'arte contemporanea esposte in fiera e all'atmosfera calda e seducente dei luoghi esotici dove nascono i distillati premium di Compagnia dei Caraibi (partner della fiera) come Gin Mare e Rum Diplomático Reserva Exclusiva.

I visitatori della fiera potranno perdersi in un labirinto di dolcezza firmato Sal De Riso con:

GIN MARE D'AMALFI - sablé alle mandorle, cremoso al limone d'Amalfi, cuore di mela annurca al Gin Mare e

biancomangiare. Un viaggio nel Mediterraneo, dalle coste amalfitane alle isole greche, accompagnati da sentori di olive Arbequina, botanica essenziale di Gin Mare.

GIN MARE DEI CARAIBI - mousse al mascarpone, al Gin Mare e mango con cuore di albicocca e vaniglia. Un sogno tropicale che evoca soffici spiagge baciato dal sole.

PINK SURPRISE - frolla alle mandorle con gelée e cubetti di fragole Candonga, pan di Spagna e bavarese al prosecco e Gin Mare. Il dolce gioiello di questa edizione, ispirato al colore simbolo della fiera il rosa e all'opera "Round round wonder world blue moment" dell'artista giapponese Kumiko Tamura di Smart Ship Gallery.

MARAKAIBO - babà al Rum Diplomático Reserva Exclusiva, mousse al cioccolato e uvetta australiana. L'orgoglio caraibico strizza l'occhio a una tipicità napoletana.

BABAMISÙ - il classico babà inzuppato al caffè e Rum Diplomático Reserva Exclusiva, in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè. Un abbraccio avvolgente e coinvolgente.

PURE ENERGY - crema leggera al caramello con un interno di crema bavarese al caffè napoletano e un fondo di biscotto friabile al caffè. Una scarica di energia, già dal primo morso.

Nell'Art Sweet Corner il pubblico milanese potrà perdersi anche nell'assaggio di torte che hanno decretato il successo nazionale e internazionale di Sal De Riso come la Caprese, Ricotta e pere, Cinque sensi e Anastasia.

Domenica 27 gennaio alle 18.30, il Maestro Sal De Riso e Walter Gosso, Ambassador di Compagnia dei Caraibi, terranno una masterclass sull'incontro tra l'alta pasticceria e il mondo dei distillati presso la terrazza del LAB, spazio che unisce tasting sessions al lavoro di alcuni artisti emergenti impegnati in un progetto speciale. Sal De Riso racconterà la sua idea di pasticceria e il lavoro che sta dietro ogni preparazione, a partire da quelle create in esclusiva per Affordable Art Fair, mentre Walter Grosso spiegherà al pubblico le caratteristiche uniche del Rum Diplomático.

Lose yourself in... sweetness!

AFFORDABLE ART FAIR MILANO

Superstudio Più - Via Tortona 27, Milano

www.affordableartfair.com www.facebook.com/AAFMilano



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/larte-pasticcera-incontra-larte-contemporanea/>