

Mauro Pallotta

Mauro Pallotta nasce a Roma nel 1972, dove frequenta l'Accademia delle Belle Arti. Qui rivela fin da subito una forte propensione per il disegno e una spiccata ironia che traspare nei concetti delle sue creazioni. Dopo anni di sperimentazione pittorica, Mauro mostra un vivo interesse per le potenzialità scultoree insite nella lana d' acciaio. Inizia quindi ad utilizzare questo materiale per le sue opere, a prima vista semplicemente abbozzate, che nella retina dell'osservatore si ricompongono con estrema efficacia realistica. Conferma così un' estrema versatilità nel modellare soggetti diversi, colti nelle espressioni più caratteristiche e indicative della loro natura.

Espone in tutto il mondo, principalmente a Londra, Roma, Miami Florida e dal 2014, dalla sua prima opera in strada, il "Super Pope", diversifica il suo percorso sia nella sfera della "fine art" che in quella della "street art".

È universalmente riconosciuto come uno degli esponenti di spicco, noto per aver dipinto Papa Francesco, la Regina Elisabetta e Donald Trump. Nel suo curriculum della "fine art" e della "street art" sono presenti mostre in tutto il mondo in Fiere, Musei e Gallerie, oltre a partecipazioni in opere di street art, anche a livelli istituzionali e internazionali. Hanno scritto di lui i più importanti quotidiani del mondo, tra i quali il The Wall Street Journal, USA Today, NYTimes, The Guardian, The Daily Mail, The Independent, Daily Telegraph, The Sun, Times, Le Monde, L'Equipe, LeFigaro, Le Parisienne, Der Spiegel, El Pais, El Mundo, O Globo ecc. Nel 2016 il famosissimo tabloid newyorkese ARTNET stipula una classifica dei primi trenta street artist più influenti al mondo e lo posiziona al ventunesimo posto nel pianeta.

Dario Nuti

Toscano del Mugello, con ascendenze siciliane e milanesi, eredita dalla madre la sensibilità per il gusto. Cresce nella campagna fiorentina, dove sperimenta nell'orto le sue prime "ricette" fatte di terra, sassi ed erbe.

La sua carriera inizia con collaborazioni saltuarie in alcune pasticcerie e nella sezione "pastry" dell'hotel 5 stelle "Le Maschere". Nel 2008 entra al Four Season come sous chef di cucina, dove per un gioco della sorte, approda poi in pasticceria, affidata all'epoca a Romain Renard, da cui impara i segreti della lavorazione dei dolci francesi. Resta tre anni al Four Season come Assistant Pastry Chef al fianco di Domenico Di Clemente. Insieme a lui si consolida il suo modus operandi fatto di richiami e di un azzecato ed equilibrato connubio di pasticceria francese e italo- canadese, tramandata da Di Clemente. Il passaggio successivo della sua carriera è all'hotel Hassler di Roma, al fianco di Francesco Aprea. Conclusa anche questa esperienza approda con il ruolo di Executive Pastry Chef al Rome Cavalieri, che comprende il ristorante L'uliveto, il Tiepolo Terrace, il Pool Bar, il Room Service ed i grandi eventi che si svolgono in albergo.

La sua visione della pasticceria sposa la tecnica aristocratica e la valorizzazione della materia prima tutte francesi armonizzate magistralmente con l'approccio più popolare e festoso della pasticceria italiana.

Tante le creazioni originali che Dario Nuti ha creato per il Rome Cavalieri, tra cui ricordiamo il suggestivo dessert "Amalfi". Una menzione particolare va alla spettacolare rivisitazione del Mont Blanc con la sua "Nuvola" – ispirata a quella architettonica creata da Fuksas – costituita da una Meringa molto friabile, ripiena di Castagne, Mandarino e Rosmarino.

Michele Pidone

Michele Pidone muove i primi passi nel mondo della cucina frequentando l'Istituto Alberghiero di Enna per poi trasferirsi a Spoleto, dove completa i suoi studi e proprio lì frequenta diversi studi di specializzazione.

Al termine del suo percorso scolastico, svolge uno stage presso il ristorante stellato "Miramonti l'Altro". Sempre a Spoleto lavora per 13 anni presso il ristorante "Apollinaire", e di cui due come manager. Nel 2015 decide di aprire il ristorante "Lampone" a Spoleto, attualmente chiuso a seguito del terremoto ma che ha ottenuto diversi riconoscimenti in alcune Guide nazionali e internazionali: un Cappello per "L'Espresso" nel 2019, il Bib Gourmand sulla Guida "Michelin" 2019 e 75/100 per la Guida "Il Gambero Rosso".

Ad oggi Michele ha avviato diverse attività come freelance, è docente presso la "Chef Academy" di Terni e cuoco presso "Il Giardino Segreto", azienda agricola della bassa Sabina con ristorante annesso che propone una cucina "della casa" ma di alto livello.

Marco Lucentini

Marco Lucentini è uno chef creativo con trent'anni di consolidata esperienza maturata in Italia e all'estero ha operato in hotel e ristoranti di alto livello. Dal 2000 al 2003 ha lavorato in Arabia Saudita e, fra le tante esperienze della sua carriera, spicca fra tutte la direzione della cucina del ristorante "Ossigeno", nel Resort "Le Royal Méridien" di Dubai.

Ama lavorare con prodotti freschi, creando piatti e menù innovativi basati sulla tradizione italiana unita ai sapori internazionali, utilizzando tecniche culinarie innovative.

Federico Montecchiani

Federico Montecchiani nasce a Todi nel 1987 e si diploma all'Istituto Alberghiero, apprendendo le basi per diventare un professionista di successo. Le sue prime esperienze sono state all'estero, unendo la passione per la cucina con quella del viaggio.

Entra a far parte della prestigiosa compagnia del Four Season Hotel a Milano, con lo chef monumento Sergio Mei, per poi proseguire al Four Season Hotel di Abu Dhabi e Dublino.

Dalla Germania fino all'Australia, nella sua carriera ha lavorato anche presso il Sydney Open House, l'Intercontinental Hotel di Dublino e il Microsoft di Dublino. Oggi Federico è tornato in Italia ed è impegnato in un progetto di catering in Umbria, sua regione di origine.

Andrea Del Villano

Andrea Del Villano, a soli 20 anni entra nella Nazionale Italiana Cuochi, conquistando i giudici sia per la sua tecnica e la sua maestria in cucina, sia per il gusto inconfondibile del piatto con il quale si presenta alle selezioni: un lombo di agnello con alga nori e scampi, sformatino di patate americane e una salsa alla camomilla.

Ad oggi è uno dei rappresentanti della cucina italiana nelle competizioni di tutto il mondo, partecipando a numerose gare di finger food e presentazione dei piatti. Nel 2019 sale sul podio più alto del "NingBo", il concorso mondiale per giovani chef tenutosi in Cina e che ha visto sfidarsi i principali Team Junior dell'Asia e del mondo.

Alice Colacione

Alice Colacione, nata a Roma nel 1996, vanta già di una grande esperienza alle sue spalle. Inizia ad avvicinarsi al mondo dell'arte in tenera età, proseguendo poi i suoi studi al liceo artistico. Diplomata, completa la sua formazione all'Accademia delle Belle Arti di Roma, dove approfondisce le tecniche dell'incisione sperimentale.

Le sue opere sono già state esposte in diverse mostre in giro per l'Italia e nel 2019 viene selezionata come finalista per il "Premio Nazionale delle Arti 2019".

Silvia Struglia

Silvia Struglia, romana classe '90, si iscrive alla facoltà di Ingegneria edile – Architettura presso l'Università di Tor Vergata. Durante il suo Erasmus in Spagna però incontra la pittura, della quale si innamora. Non appena laureata, ha da subito avuto la possibilità di esporre le sue opere, sia per mostre collettive che personali.

Ad oggi Silvia ha fatto del suo amore per la pittura una professione: nel 2019 vince il premio della Biennale nazionale "Martelive 2019" e nel 2020 viene inserita nell'"Atlante dell'Arte Contemporanea" di De Agostini.

Dominga Pascali

Dominga nasce nel 1971 a Calimera, in provincia di Lecce. Il suo amore per l'arte è sempre stato presente in lei, con un forte desiderio di distinguersi, creare e lasciare il segno.

Diplomata al liceo artistico e laureata in architettura, fin da bambina ha sperimentato tecniche e stili pittorici differenti. Ha presentato le sue opere in esposizioni collettive e personali e partecipa a numerosi concorsi, fra i quali quello organizzato da Blipoint a Barcellona nel 2012, dove si aggiudica il terzo posto. Nel 2015 riceve il diploma d'onore "Premio della città di New York", riconoscimento per le opere e le attività svolte dall'artista. Le sue opere sono anche diventate copertine di libri.

Andrea Mulas

Andrea, classe 1986, nasce a Roma ma vive fin da piccolo nella zona dei Castelli Romani. Persona poliedrica per la moltitudine dei suoi lavori legati alle sue passioni, è così che lui definisce sé stesso e la sua arte:

"Creativo, istintivo e perfezionista. Sono i termini distintivi che mi rappresentano e che riflettono poi il mio concetto di arte che, più che una passione primordiale, è un qualcosa che non ha né schemi e né limiti: è frutto di immaginazione e fantasia, trasformatasi infine in condivisione, nella ricerca dell'approvazione di altre idee e stati d'animo."

Collettivo Gastronomico Testaccio

Il Collettivo nasce a cavallo tra il 2020 e il 2021 con l'obiettivo di recuperare i meravigliosi spazi ristorativi ed espositivi all'interno dell'area dell'Ex Mattatoio di Testaccio, nel cuore di Roma. La cucina che propone è agricola e rurale, basata sulla tradizione ma senza seguirla pedissequamente, andando a riprendere ricette dimenticate ed utilizzando materie prime non usuali. I piatti avranno una radice forte nella storicità romanesca: non solo quindi utilizzo del quinto quarto ma di tutte quegli ingredienti tipici del passato contadino e pastorale della campagna romana.

Vini naturali in gran quantità accuratamente selezionati, un cocktail bar all'aperto e offerta ampia anche di tapas per gli orari pomeridiani e dell'aperitivo. Attività musicali, esibizioni artistiche e mostre saranno il contorno in cui poter vivere durante tutto il 2021. Il nostro obiettivo è quello di riportare al centro di tutto Roma e i suoi cittadini, recuperando, prima che sia troppo tardi, un luogo ricco di storia e di racconti come il Mattatoio di Roma

SPONSORED BY:



SI RINGRAZIA:



Ufficio Stampa Art&Food

Matteo Farinaccia

☎ 380.1889060

✉ office.artandfood@gmail.com

Ufficio Stampa Dario Nuti

Barbara Manto & Partners

☎ 06.3293785

✉ office@barbaramanto.com

Ufficio Stampa MAUPAL

Francesca Faccilongo

☎ 338.5067767

✉ pressoffice@francescafaccilongo.it

I link alle nostre pagine social:



Art_Food <https://www.facebook.com/assaporarelarte>



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



Art&Food <https://assaporarelarte.wordpress.com>