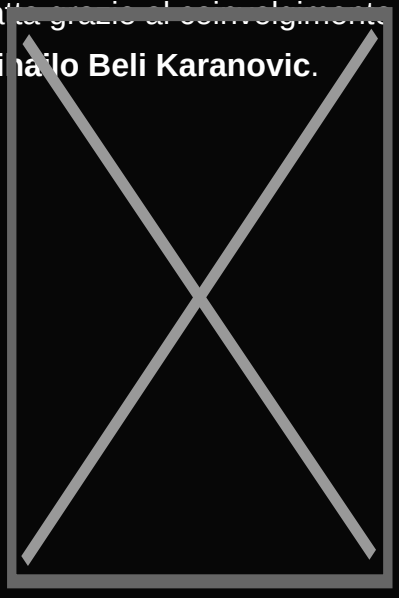
À la Folie, l'arte incontra la pasticceria nel segno della donna

ambiguit-nero-5a158399

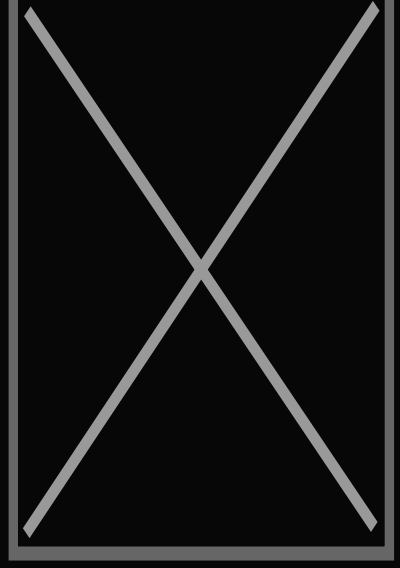
Arte e pasticceria si incontrano a Milano nel nuovo temporary store **À la Folie**, inaugurato il 7 settembre in via Statuto 16. Uno spazio dalla doppia anima, aperto fino a novembre: À la Folie, progetto presentato da **Délifrance**, unisce il gusto e l'arte astratta grazie al coinvolgimento del maestro pasticcere **Alessandro Servida** e dell'artista serbo **Mihailo Beli Karanovic**.



[caption id="attachment_131182" align="alignleft" width="200"]

Alessandro Servida[/caption]

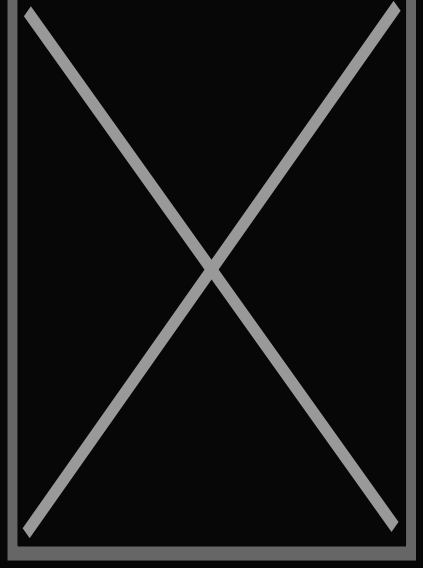
È a loro che è stato chiesto di interpretare la **donna** dando forma, colore e sapore a venti diversi connotati femminili: fragilità, audacia, arroganza e sensualità sono solo alcuni dei tratti della personalità che hanno ispirato la realizzazione di ricette e quadri.

[caption id="attachment_131183" align="alignright" width="200"]  Mihailo Beli Karanovic[/caption]

Concepito come luogo multisensoriale, À la Folie rappresenta un nuovo modello di pasticceria in cui l’eccellenza delle materie prime si sposa con l’espressione artistica, declinata in tutte le sue forme: all’interno dello store, infatti, è possibile **sia acquistare i dessert di Servida sia perdersi nel percorso pittorico suggerito dall’artista serbo**. Vista e gusto si fondono indissolubilmente per creare un’esperienza sensoriale a tutto tondo, da gustare anche da asporto.

“Ho accettato con entusiasmo la proposta di Délifrance perché si tratta di un progetto stimolante e moderno, ma anche molto ludico – racconta Alessandro Servida, pastry chef della pasticceria Alex di Pantigliate (Milano) - Grazie a loro ho avuto la possibilità di **reinterpretare la tartelette di frolla** in una forma più contemporanea: è una tela che si presta a mille sapori”.

À la Folie ospiterà fra l'altro un **programma di eventi** dedicato all’arte e alla pasticceria.

[caption id="attachment_131184" align="alignleft" width="212"]  Sonia Peronaci[/caption]

Ospiti tre donne, tre diverse personalità, tre modi di esprimersi in cucina. **Sonia Peronaci, Alice Agnelli** (in arte **A Gipsy in the Kitchen**) e **Marisa Passera**, con il supporto del pastry chef Alessandro Servida, si racconteranno attraverso una personale reinterpretazione della tartelette. Ingredienti, sapori e colori saranno scelti con un unico intento: parlare di sé e del proprio carattere.

Giovedì 21 settembre, ore 18.30
SONIA PERONACI
Innamorata della cucina in ogni sua sfumatura, è la fondatrice di Giallozafferano. In TV è su Mediaset e Fox Life. Oggi dirige la scuola di cucina Sonia Factory.

Giovedì 19 ottobre, ore 18.30
A GIPSY IN THE KITCHEN
Alice Agnelli, in arte A Gipsy In the Kitchen è l'ideatrice di un love-blog che racconta storie di cucina, viaggio, moda e lifestyle.

Giovedì 9 novembre, ore 18.30
MARISA PASSERA
Voce di Radio Deejay, ha partecipato a Celebrity Masterchef e ha condotto su La8 il programma “The Real”. È anima del blog Sorelle Passera.

La partecipazione agli eventi è **gratuita**.