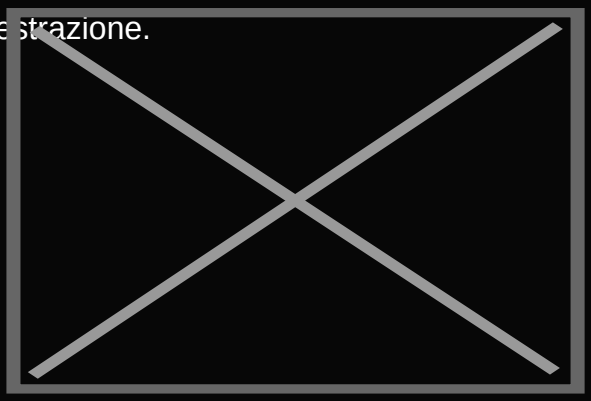
Franco Aliberti primo chef a realizzare una collezione di piatti/scultura

franco-aliberti-7a8a87f0

Franco Aliberti è il primo chef che disegna e realizza in autonomia i piatti al ristorante **Tre Cristi** di Milano, con una particolare attenzione, come nei suoi piatti, per la cucina sostenibile. L'ispirazione infatti viene direttamente dagli ingredienti che vengono utilizzati nelle cucine: nasce così la prima **collezione di piatti/scultura** che prende come modelli la verdura e i nudi vegetali, trasposti in opere lasciate volutamente bianche e pure per esaltare con semplicità quell'eleganza propria della perfezione di Madre Natura. Ma in futuro vedremo del colore: lo chef infatti sta cercando di utilizzare colori naturali che derivino proprio dalle parti meno nobili dei soggetti, attraverso un processo di estrazione.



Un esempio? Il succo della buccia della carota o della barbabietola per sfumare i soggetti. **Opere da esposizione ma che non si fermano al design.** Un ristorante che punta l'attenzione, anche nell'estetica, all'ingrediente a tutto tondo. Piatti unici nel design ideati partendo dalla pura materia prima, grazie all'utilizzo di una termo stampante che Franco Aliberti ha adattato per primo al mondo della cucina.

Dopo tanti prototipi e prove la soluzione è stata trovata nell'uso della **polvere di ceramica** ottenuta dalla lavorazione del vasellame, quindi un'altra parte "meno nobile" che ha il pregio di non dover essere cotta, smaltata in seguito con prodotti idonei per l'uso alimentare, in un processo che dura dai 2 ai 5 giorni.

Per creare forme che non sono naturali lo chef Aliberti lavora **l’argilla e la verdura**, dando nuove forme per realizzare quegli oggetti di uso quotidiano di un ristorante, ma che è riuscito a personalizzare: è il caso del piatto di benvenuto con il gambo di broccoli, il porta burro con la fetta di pane ricreata (da un vero pane), il cestino del pane, il porta panettoncino, il piatto del benvenuto con il gambo di broccolo, il piatto delle chiacciole realizzato con foglie di verza, le rotaie per i tram che portano la piccola pasticceria, i porta tappi di sughero, calchi di un tappo vero.



Un percorso tattile che amplifica i sensi e il gusto puro dei singoli ingredienti, alla riscoperta di sapori puntuali, eleganti, netti. E dall’ingrediente al piatto, per poi tornare indietro: l’idea è nel futuro quella di **creazioni commestibili** all’interno del piatto.

Attualmente al ristorante si trovano i prodotti di stagione: cavolfiore, cavolo romanesco, zucca, radicchio trevigiano, cipollotto, broccolo, verza, porro, ravanelli, rape, carciofo, finocchio e la pannocchia. In occasione del **Salone del Mobile** lo chef produrrà una **nuova linea**, una capsule collection in tema vegetale e stagionale, limited edition di 50 pezzi che sarà possibile **acquistare previa prenotazione al ristorante**.

“Giochiamo con le apparenze: non sempre quello che si osserva è simile al gusto che il nostro cervello immagina di provare, ci piace giocare su questa discordanza” racconta Franco Aliberti. “Nella prossima collezione vedremo **peperoni, melanzane, zucchine e insalata**”.