Food & Music trend

paola-e-corrado-fasolato-b31d4df2

Si fanno spazio le identità di città come Londra, New York, Parigi, Berlino: ricostruzioni di culture che si intrecciano. L’usanza è di coniugare il momento della cena con la musica. I fornelli non sono mai stati così vicini, tecnicamente e “moralmente” alla consolle. Le atmosfere del Buddha Bar e dell’Hotel Costes di Parigi, che mettono sullo stesso piano dj e chef, permettono di pensare in grande e sperimentare matrimoni eccezionali. Così ora, naturalmente, gli aperitivi con buffet e musica dance a bordo piscina vanno oltre. Si evolvono.

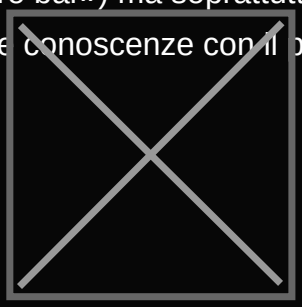


Milano meglio di Roma

I nuovi trend emergono «sicuramente a New York, ma anche a Berlino, dove tutto costa molto poco, con una città (ri)nata sulle ceneri di una grande tragedia e che oggi ha scippato la scena a tutte le metropoli europee». E poi Amsterdam, che rientra nello stesso cliché di Londra e Parigi. In Italia «Milano è meglio di Roma e l’Expo 2015 potrà fare molto».

Piatti caldi, anzi... bollenti

Chi parla è Don Pasta, selecter («mi chiamarono così dei senegalesi a Parigi; cucinavo pasta emettevo musica nel loro bar») ma soprattutto dj economista, appassionato di gastronomia, che prova a unire le sue passioni e conoscenze con il progetto “Food sound system, manuale politico di gastronomia musicale”.



Le novità di Don Pasta emergono nelle grandi metropoli che hanno avuto «il coraggio di aprirsi alle migrazioni prendendone tutte le ricchezze. La loro identità non è altro che una ricostruzione meticcia di tanti sud che si incrociano: i suoni, ma anche i sapori, di Africa, Oriente e Sud America diventano sempre più influenti e presenti nei dancefloor».

DJ Chef è uno che ha incorporato l'arte del djing alla cottura da quando aveva 15 anni: «Mi innamorai dell'hip-hop, soprattutto dei Beastie Boys. Chiesi una coppia di giradischi per il mio compleanno e iniziai a suonare, tre-quattro giorni a settimana, in un ritrovo per amici organizzando anche party». Con il risultato che«persi il mio posto di lavoro e allora imparai a cucinare: partii dalle insalate e finii ai piatti caldi».

Da allora è stata un'alternanza continua tra cucina e consolle:«Un giorno mi presentai al The New York Restaurant, una scuola alberghiera della Grande Mela. Iniziai a collaborare con Bobby Flay e altri top chef della città per organizzare eventi cool. Questo è oggi quello che io amo fare».

Ville, castelli, e giardini sono spesso le location dove viene invitato ad esibirsi, come chef e dj, anche contemporaneamente, tanto che lui ci scherza su: «Sono sempre in multitasking». L'ultima frontiera dell'universo gourmet, infatti, è quella declamata da dj Valentino Borgia di Soundchef: «Il gusto dell'udito e i suoni del palato». Si entra, insomma, in una dimensione nuova, in cui sapori e suoni si abbracciano, flirtano, duettano, si rincorrono, si fondono.



L'idea Soundchef intende sviluppare «un esperimento multimediale in cui la preparazione di un piatto, collegata alla diffusione di un tappeto sonoro, diventa lo strumento per trasportare l'ospite all'interno di una dimensione sognante, tramite la seduzione del gusto e dell'ascolto».