

Il secondo giovedì di **Terrasia** diventa un esperimento di sinestesia della vista e del gusto, dove il confine tra argilla e cibo rivela orizzonti percettivi imprevedibili. Le ricette vengono rielaborate per rispecchiare il dualismo cromatico e materico delle opere di **Eugenia Querci**: un dialogo serrato e costante tra la morbidezza «organica» dello smalto bianco e la matericità «scabra» dell'argilla rossa.

Ogni piatto è pensato come un'estensione commestibile delle sculture, muovendosi continuamente fra tonalità di avorio, panna e bruno bruciato.

## **Emulsione di mare, capasanta scottata, terra di olive e germogli**

*In risonanza con l'opera: Luci d'ombra*

Proprio come una conchiglia che si dischiude consegnandoci un interno prezioso, questa ricetta esplora il contrasto tra l'oscurità del fondale e la purezza della perla.

- **La Morfologia:** La **capasanta**, con la sua carne soda e bianco avorio, richiama lo smalto carnoso della scultura. Viene adagiata su un'**emulsione lattiginosa** (acqua di cozze e vongole) che simula la fluidità organica e il candore del «latte cagliato».
- **La Matericità:** La **terra di olive** ricrea visivamente e tattilmente la base scabra in argilla rossa portando nel piatto quella nota bruna, terrosa e sapida che radica il sapore.
- **Il Messaggio:** Luce e oscurità convivono da sempre nella storia degli esseri umani: la sapidità ancestrale del mare (l'ombra) si trasforma in una nuvola bianca opaca (la luce).

## **Tagliatella all'uovo, pesto di tartufo nero, crema di stracciatella e *crumble* di pane**

*In risonanza con l'opera: Corolle sessili*

Questa portata riflette l'irregolarità delle corolle immaginarie della Querci, innestate su un corpo solido che protegge e custodisce un cuore luminoso.

- **La Morfologia:** La **tagliatella**, aggrovigliata e irregolare, mima le forme organiche che si schiudono con lentezza. Il **pesto di tartufo nero estivo** si insinua tra le pieghe della pasta come la patinatura a freddo sulle fessure dell'argilla, donando un colore bruno intenso, simile al cuoio.
- **La Luce:** La **crema di stracciatella** esplose nel piatto come la luce che si schiude dal cuore della scultura; un bianco panna vitale che ammorbidisce la ruvidità della terra.
- **La Texture:** Il **crumble di pane** bruno funge da innesto materico, richiamando la consistenza granulosa dell'argilla rossa e invitando a una «espansione calibrata» dei sensi.

## **Quenelle di baccalà, hummus di ceci agrumato, julienne di porro in tempura**

*In risonanza con l'opera: Fluttuante*

Un piatto che aspira alla leggerezza e al «lasciarsi andare», che ci spinge verso accresciute consapevolezza della esperienza sensoriale, ricombinando frammenti di tradizione (il baccalà e i ceci) in una forma nuova e sospesa.

- **La Morfologia:** La *quenelle di baccalà mantecato* si presenta con una *texture* opalescente che ricorda i petali carnosi e i bordi irregolari degli smalti bianchi. È una presenza materiale che sembra sfidare il proprio peso.
- **Il Cromatismo:** L'*hummus di ceci* agrumato riprende la palette dell'avorio dorato, creando una base morbida che accoglie la struttura superiore.
- **La Fluttuazione:** La *julienne di porro in tempura* rappresenta l'aspirazione alla leggerezza. Sottile, croccante e bruna, si eleva dal piatto come rami o ali sollevate dal vento, trasformando la materia densa del pesce in un guizzo aereo.

## **Dialogo espositivo: Il Gesto e il Gusto**

Durante l'incontro, la visione delle sculture di Eugenia Querci guiderà l'ospite a percepire nel cibo le stesse dicotomie della ceramica:

- **Il Tatto:** Dalla cremosità «lattea» del baccalà e della stracciatella alla granulosità «terrosa» della terra di olive e del pane.
- **La Vista:** Un paesaggio monocromo che va dal bruno bruciato delle basi argillose al bianco panna delle superfici smaltate.

In questo **Promemoria dell'invisibile**, il pasto diventa un atto volto alla «cura del sé» e di riflessione guidando l'ospite nel processo di annullamento del recinto tra ciò che si ritiene di poter guardare e ciò che si può divenire mangiando.

Letizia Brancato

Orto Bistrot – Natura Si