

## AL RISTORANTE ZIBIBBO 2.0 IN MOSTRA LE OPERE DI SUN LIAN GANG



Il ristorante Zibibbo 2.0 (via delle Seggiole, Firenze) ospita una personale dell'artista cinese Sun Lian Gang, considerato uno dei massimi pittori astratti contemporanei: schizzi di colore che suggeriscono ed evocano, più che disegnare. Sun Lian Gang al Ristorante Zibibbo

**C'** è una tradizione antichissima legata alla calligrafia, in Estremo Oriente: è la *shūfǎ*, che consiste nel creare immagini con schizzi di colore. Se nel caso dell'alfabeto questi si traducono da sempre in ideogrammi, in altri settori - e in tempi molto più recenti - diventano autentiche opere d'arte. Di questa corrente, l'astrattismo ideografico, il cinese Sun Lian Gang è il fondatore e il massimo esponente.



Le opere del pittore asiatico sono arrivate a Firenze ed esposte al ristorante Zibibbo 2.0 in via delle Seggiolette. Tra queste, la sua tela più celebre, il *"Dragone"* (in alto). Gang basa la sua ricerca sull'antica esperienza della calligrafia cinese e sul concetto stesso che questa ha rappresentato nella millenaria storia del Celeste Impero, riuscendo a trovare una strada nuova e dando alle sue opere nuova linfa vitale e creativa.

Una forza che, attraverso schizzi di colore che evocano e suggeriscono, si libera dai vincoli del linguaggio tradizionale per raggiungere una mitezza e una raffinatezza espressiva nuova, lontana anni luce dall'espressionismo occidentale.



*Tuscanypeople*





## La mostra di Sun Lian Gang al ristorante Zibibbo 2.0

La mostra di Sun Lian Gang è stata presentata allo Zibibbo 2.0 – la nuova avventura dei titolari dello storico locale in zona Careggi – in occasione del lancio della struttura e del suo nuovo menù. È proprio grazie all'esperienza maturata con Cucina Zibibbo che ha preso vita questo progetto, risultato di lunghe ricerche e di impegno rivolti alla ristorazione di qualità .

Se sulle pareti e in tavola si gioca una partita in un gioco di rimandi tra la moderna arte del lontano Oriente e la tradizione della cucina toscana, è proprio nel menù che il locale coniuga meglio il suo concept di innovazione declinate in una variante che strizza l'occhio oltralpe (nel menù come nell'allestimento di sala) e persino oltreoceano.

Tra le proposte del menù meritano infatti un cenno la scaloppa di foie gras saltata in padella con pere e crema di Zibibbo (nomen omen...), le noci di cappesante bostoniane alla piastra con burro di cacao, le escargot alla bourguignone. Il tutto senza perdere di vista la Toscana, con il cervello di vitella al cartoccio, burro, capperi e brandy o, ancora, i salumi di Cinta Senese o la bistecca di Chianina.



## I corsi di avvicinamento al cibo e al vino

Come ultima novità, il ristorante Zibibbo 2.0 ha allestito una serie di corsi per entrare in contatto con l'arte culinaria e con il mondo del vino: gli appuntamenti, anche su misura, sono condotti da chef multilingue che insegneranno i segreti delle preparazioni più particolari, dalla pasta fresca alla carne, dal pesce fino alla panificazione e alla pasticceria.

Gli incontri - come quello sulla pasta fresca, di 90 minuti - possono essere per gruppi fino a un massimo di 10 persone. Sul fronte enologico, infine, grazie alla presenza di esperti, giornalisti e sommelier in un'ora e mezza di lezione si potrà imparare la tecnica della degustazione, dall'analisi sensoriale fino al giusto abbinamento col cibo. Altre proposte sono "Oggi cucino io" (un pomeriggio dedicato a preparare un intero menu, dall'antipasto al dolce, prima di mettersi a cena) e "Vegetariano e bio, che passione!" (mezza giornata per allestire un intero menu "a tema", con tanto di etichetta biologica in abbinamento).

Per info: Zibibbo 2.0 - Via delle Seggiole, 14r - Firenze - Tel. 055 24.66.462 - [www.ristorantezibibbo.it](http://www.ristorantezibibbo.it)