AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Cultura - *Bob Noto precursore della food photography celebrato nel nuovo libro di Maretti Editore*

Roma - 20 nov 2023 (Prima Pagina News) **Ha ribaltato l'iconografia classica delle ricette in una dimensione creativa, a volte ironica, del food.**

Bob Noto di Maretti Editore, non è un libro di cucina, ma il resoconto o racconto che svela al pubblico la rappresentazione del cibo unendo tre passioni: la fotografia, la grafica e la gastronomia. Un pioniere fotografo del food, Bob Noto ha ribaltato l'iconografia classica delle ricette in una dimensione creativa, a volte ironica, del food. Ha immortalato la presentazione dei piatti gourmet prima dell'avvento social rendendo l'Alta Cucina un valore artistico e culturale. Antesignano di una rivoluzione nell'universo della ristorazione, Ferran Adrià, tre stelle" Michelin, lo considera uno dei più grandi gourmet del mondo". Centonovantadue pagine pubblicate in lingua italiana e spagnola appartenenti alla collana "Cibo e Vino" e rivolto a Chef, gourmet, ristoranti stellati, amanti della food photography e del design. Il testo è curato da Luigina Tozzato, i testi di Marco Bolasco ed Eleonora Cozzella, la postfazione affidata a Giuseppe Lavazza. Oltre alle immagini il volume contiene le e testimonianze di alcuni tra i più grandi chef e giornalisti italiani del settore. Bob Noto, scomparso nel 2017, nelle sue opere, ha privilegiato le still life per catturare la concezione del piatto per lo Chef e far emergere il suo senso estetico. Infatti sosteneva che se "ottanta fotografi diversi fotografano lo stesso piatto, sono convinto che ne risulterebbero ottanta immagini completamente differenti" oppure "Vivo i piatti dei grandi chef in senso metafisico e credo che il cibo debba essere immortalato in tutta la sua bellezza e importanza, sono delle vere e proprie sculture, tutto il resto è superfluo" Nelle fotografie di Bob Noto emerge il suo stile metafisico cioè eliminare tutto quello che è intorno al piatto e il piatto stesso. Un cibo sospeso come l'immagine che più lo rappresenta: venticinque piatti di Ferran Adrià, senza fronzoli né distrazioni. L'Archivio fotografico di Bob Noto comprende tutta la cucina europea testimoniando anche il suo personale talento degustativo rendendolo un'eccellenza nella cultura gastronomica dell'Europa contemporanea. Quest'anno alla manifestazione Buonissima di Torino svoltasi dal 25 al 29 ottobre 2023 è stato assegnato il Premio Bob Noto, dedicato alla memoria del fotografo che quest'anno è andato René Redzepi, chef del Noma di Copenaghen. "Vivo i piatti dei grandi chef in senso metafisico e credo che il cibo debba essere immortalato in tutta la sua bellezza e importanza, sono delle vere e proprie sculture, tutto il resto è superfluo" Bob Noto nel ricordo di Ferran Adrià "Ricordo ancora la prima volta di Bob al ristorante elBulli. Era il 1993 e, in realtà, non avevamo alcuna referenza su di lui perché all'epoca non era così conosciuto tra i professionisti della ristorazione gastronomica. Salutò, dopo aver provato il menu degustazione, chiedendo di tornare il giorno successivo per provare altro della nostra offerta. Fu in quella seconda occasione che, al termine

dell'esperienza, mi avvicinai al suo tavolo e ci scambiammo la prima di una lista infinita di conversazioni straordinarie sulla cucina e anche sulla vita che ho avuto la fortuna di condividere con lui e la sua inseparabile compagna di viaggio, Antonella. Già da quel primo incontro ho capito di trovarmi di fronte a una persona con una straordinaria capacità di analisi e con un talento per la degustazione innato. È stato un punto di partenza senza ritorno, l'inizio di una lunga amicizia molto profonda e intensa. Bob ha vissuto con me tutta l'evoluzione della mia cucina, da quel primo momento in cui un menu prevedeva la degustazione di 7 o 8 portate fino al superamento dei limiti che io stesso sognavo, con menu lunghi e stretti fino a 44 portate. La ricerca di questi limiti era il motivo dei nostri discorsi, che alla fine si sono trasformati in autentici incontri intellettuali sulla cucina creativa, a un livello di eccellenza che mai avrei potuto immaginare. La sua sensibilità e la sua capacità di analizzare il livello creativo erano straordinarie e a queste si aggiunse la passione per la liturgia del servizio che lo unì a Juli e a tutto il personale di sala per completare la sua visione a 360° di ciò che significa un'esperienza gastronomica di altissimo livello. Inoltre, alla sua passione per la fotografia e la grafica si aggiunse un talento sempre più specializzato nella degustazione, tale da renderlo uno dei gourmet con la più grande cultura gastronomica dell'Europa a lui contemporanea. Il suo archivio fotografico è senza dubbio il miglior archivio di cucina creativa europea del suo tempo. È stato un grande agitatore per la cucina italiana e spagnola, generando uno scambio culturale culinario senza precedenti. Offrì sempre una visione analitica, allo stesso tempo positiva e tracciò una linea da seguire per tutti i giovani talenti che emersero a livello creativo. Bob fu uno dei grandi. La storia della gastronomia avrà sempre il suo nome stampato a lettere d'oro".

(Prima Pagina News) Lunedì 20 Novembre 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it