

DADO SCHAPIRA

Dado Schapira vive e lavora a Milano, dove è nato nel '57, collabora con diverse gallerie, ha presentato i suoi lavori in esposizioni personali, fiere ed eventi artistici, in spazi istituzionali, in Italia ed all'estero. I suoi lavori sono presenti in molte collezioni private.

Artista dal carattere ironico, eclettico talvolta controverso, manipola libri e parole, costruendo equilibrati giochi intellettuali racchiusi in una sorta di "bacheche della memoria" il cui tema centrale resta forse la storia della vita e la ricerca delle nostre radici, dove la manipolazione delle parole e delle lettere raccontano anche la sua storia personale.

Il risultato sono opere di diverse dimensioni al primo impatto perfette, rigorosamente progettate e studiate, spesso ironiche, con un perfetto equilibrio formale, una profonda ed attenta ricerca ed una grande forza espressiva. Dove i fili tracciano e disegnano il percorso delle sue idee, per consegnarle al pubblico con determinazione, consapevole di aver occupato uno spazio, delineato da sottili linee nelle quali si può rimanere racchiusi nel tentativo perenne di ricercare noi stessi.

I fili legano, trattengono e delimitano i libri, le carte geografiche e le macchine da scrivere, oggetti di un tempo quasi dimenticato, ma contestualmente tracciano linee, come indicazioni per guidarci e non farci perdere quella rotta, che oggi forse siamo destinati a perdere nell'universo digitale che ci circonda.

Le opere di Dado sembrano invitarci a frenare, a fermarci un attimo, ad entrare come in una leggenda, dove parole tratteggiate dai fili ci forniscono degli appigli e delle corde per orizzontarci nel mondo e nelle nostre emozioni.

Certamente le opere di Schapira sono anche dei diari personali, delle note intime ed autobiografiche, ma nell'ambito dell'opera assumono una narrazione corale e condivisa.

Alberto Mattia Martini



Dado Schapira - *Senza Tempo*, 2009

TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA **CIBO** E **VINO**
LIBERAMENTE I(N)SPIRATI

VENERDÌ 23 NOVEMBRE 2018
ORE 20:00

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
RISTORANTE SASSEO

Località Sasseo, 3 - Santa Maria della Versa (PV)

Telefono: 0385.278563

E-mail: info@sasseo.com

www.sasseo.com

sasseo &

Ristorante
Sasseo


MOSSI
-1558-

Mossi 1558
Azienda Vitivinicola

TRAME D'INVERNO

PERCORSI TRA **CIBO** E **VINO** LIBERAMENTE I(N)SPIRATI

Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera
Oscar Wilde

Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare (e bere)

Manuel Vázquez Montalbán

Sasseo

In un casolare del 1700, accuratamente restaurato, due sale con grandi camini, una terrazza panoramica, una sala dedicata agli eventi aziendali e, d'estate, la veranda in giardino, sono gli spazi in cui potrete gustare la raffinata cucina e i vini pregiati del Sasseo, custoditi nella storica cantina occasionalmente allestita per degustazioni.

Lo Chef Marco Mazzocco, affascinato fin da piccolissimo da pentole, fornelli e sapori diversi, ha avuto un percorso di lavoro dinamico e ricercato: dalla Costa Smeralda all'esclusiva Gstaad in Svizzera, da Portofino alla Valle d'Aosta, dal Lago di Garda al Lago di Como, fino all'Egitto. Gli mancavano solo le colline, così ha scelto di ridare vita a un relais sulle colline del Monferrato per poi stabilirsi in Oltrepò Pavese, nel ristorante *Sasseo*, dove miscela tutte le conoscenze acquisite ai sapori del territorio, da riscoprire e trasformare in affascinanti ed esclusive esperienze gastronomiche.



Jo Francesco Mossi diede inizio alla storia della Cantina nel 1558, ad Albareto di Ziano Piacentino (PC), aiutando questa terra fertile a produrre ciò che le viene meglio, uva e vino. È proprio la miscela di passato e innovazione il più intenso retrogusto dell'Azienda ed è ciò che ha fatto innamorare Silvia e Marco di questa realtà; infatti, dal giugno del 2014 Luigi Mossi ha lasciato la conduzione della Cantina alla giovane coppia, sposi nella vita e nelle viti. L'eredità ricevuta ha portato con sé tre potenti promesse: la valorizzazione dell'Ortrugo, la ricerca e la sperimentazione attraverso la collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza e il rispetto per l'ambiente. La Cantina ospita un Museo Contadino con una ricca collezione di strumenti e macchinari agricoli ed enologici, organizza visite guidate e degustazioni dove i migliori vini dell'Azienda Mossi vengono abbinati alle prelibatezze del territorio, disponibili anche nella bottega.

MENÙ

AMUSE BOUCHE

Polpo, Cipolla rossa e Limone
Topinambur e Acciuga
Salmone marinato e Panna acida
CA' DEL MORINO
Spumante Metodo Classico Brut

ANTIPASTI

Carciofo, Quartirolo, Tuorlo marinato al Panko
RUGGENTE
Colli Piacentini DOC Bonarda secco frizzante 2017
Baccalà mantecato, Porro e Lenticchie Beluga
IMPETUOSO
Gutturnio DOC Classico Superiore 2015

PRIMO

Riso Carnaroli, Pesto d'erbette, Caprino
CONGEDO
Gutturnio DOC Classico Riserva 2013

SECONDO

Filetto di Rombo alla mediterranea, Limone, Capperi
ROSAMATA
Vendemmia Tardiva 2015

DOLCE

Red Velvet, Mascarpone, Cioccolato bianco, Liquirizia
LE SOLANE
Colli Piacentini DOC Vin Santo 2003

Costo: € 55,00 a persona