**A L’AQUILA APRE IL MAXXI, MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI SECOLO.**

**PER L’OCCASIONE IL RISTORANTE YOICHI HA CREATO IL PIATTO “MAXXI DRIPPING”.**

*Il piatto, fortemente ispirato alle opere della corrente dell’espressionismo astratto*

*e dell’action painting, è un primo di mare, composto da gnocco, black cod, peperone crusco, dragoncello, stracciatella e limone. Il piatto è disponibile da venerdì, 28 maggio.*

*L’Aquila, 27 maggio 2021* – A Palazzo Ardinghelli nasce il **MAXXI L’Aquila**, un laboratorio dedicato alla produzione artistica e culturale aperto al territorio e alle sue energie. Uno spazio dove le collezioni di arte, architettura e fotografia prenderanno vita insieme a mostre temporanee, programmi di approfondimento e progetti educativi.

Per l’occasione il Ristorante YOICHI ha ideato il piatto **“MAXXI Dripping”.**

Il piatto è un **primo di mare**, composto da gnocco, black cod, peperone crusco, dragoncello, stracciatella e limone, ed è fortemente ispirato alle opere della corrente dell’espressionismo astratto e dell’action painting.

Allo staff del ristorante piace pensare che YOICHI esprima nella sua interezza una fedele sintesi tra la tradizione giapponese e la ricercatezza occidentale.

“Libertà da schemi predefiniti” è il concetto chiave della loro cucina, fatta di materie prime di qualità, stagionali e locali, enfatizzate dall’estro dello chef **Claudio Cococcia**, capace di conciliare sapori insoliti e gusti più familiari.

Ne è un esempio concreto **“**MAXXI Dripping”, pensato sia nella versione convenzionale su un piatto di ceramica, sia in un’edizione speciale su tela.

Del resto, citando lo scrittore francese Daniel Pennac, in cucina funziona come nell’arte: non si sa nulla di un piatto fintanto che si ignora l’intenzione che l’ha fatto nascere.

Crediti per fotografie in allegato:

PHOTOGRAPHER Alberto Blasetti | ART DIRECTION melazero.com

**YOICHI**

**Piazza Santa Maria Paganica, 17 - L'Aquila**

**333 955 8287**

[**www.yoichi.it**](http://www.yoichi.it)