Varietà Dimenticate

Cotture lente per cibi poveri dal gusto complesso

A cura di Composte
un progetto che mette in relazione cibo, fotografia e partecipazione.

In collaborazione con Le(Serre, Gustâment e Cubebe FoodLab

Sabato 17.10.2026
Domenica 18.10.2026

LE(SERRE

Varietà Dimenticate è una Tavola in piedi: un’esperienza conviviale e partecipata in cui cibo e fotografia entrano nello stesso processo.

Non aspettarti una cena o un pranzo tradizionale. Durante l’esperienza assaggerai un menù costruito intorno a un tema e alle storie e agli immaginari che porta con sé.

Ma soprattutto sarai invitato a intervenire: piatti, bicchieri, posate, resti di cibo e altri elementi presenti sulla tavola potranno passare sul set fotografico e contribuire alla costruzione dello still life finale, un’immagine collettiva che sarà la traccia di quello che avremo costruito insieme.

Il menù di Varietà Dimenticate è dedicato a ingredienti marginali, varietà meno frequentate, sapori persistenti e consistenze irregolari. Cibi che chiedono tempo: per essere preparati, trasformati e, qualche volta, riscoperti.

Le ricette lavorano sulla memoria gastronomica e sulle sue continue trasformazioni, tra recupero, varianti locali e contaminazioni. La cottura lenta diventa uno degli strumenti attraverso cui ingredienti semplici acquistano profondità e sapori diversi trovano un equilibrio comune.

Varietà Dimenticate incontra il territorio friulano attraverso il contributo di Gustâment e Cubebe FoodLab, chiamati a interpretare il tema a partire da ingredienti, ricette e pratiche locali.

Il risultato è un menù costruito a più mani, che usa il cibo per interrogare ciò che conserviamo, ciò che trasformiamo e ciò che rischiamo di lasciare indietro.

Menù

Vino bianco e cassis di benvenuto

Spezzafame

Torta di pane
con zafferano, formadi frant e spinaci

Blecs ricotta affumicata e zucca
conditi con burro, salvia e farina di mais

Zuppa di fagioli e castagne
con olio alle aromatiche e cipolle
agrodolci

Carsolina — torta di sfoglia,
pan di spagna e crema

*Consulta la lista degli allergeni in ultima pagina

INFORMAZIONI

Quando
- Sabato 17 ottobre 2026, ore 19:30—22:30
  oppure
- Domenica 18 ottobre 2026, ore 12:00—15:00

Ti chiediamo di arrivare con qualche minuto di anticipo (sabato 17 ottobre alle 19:20 e domenica 18 ottobre alle 11:50).
La puntualità per noi è importante, perché l'esperienza seguirà un percorso preciso e inizieremo tutte e tutti insieme.

Dove
Le(Serre, Strada dell'Artigiano 26/7, Basaldella – Udine

Costo dell'esperienza
20€ a persona. Il menù sarà servito come percorso di finger food.

Iscrizioni
I posti sono limitati. Per iscriverti, acquista il tuo biglietto su Eventbrite a questo link oppure accedi alla sezione eventi del sito www.leserre.co

Ti chiediamo di confermare la tua partecipazione entro venerdì 16 ottobre 2026, ore 12: ci aiuterà a organizzare la spesa e a preparare con cura tutto ciò che servirà per la serata.

* In caso di allergie o intolleranze, prima di acquistare il biglietto ti raccomandiamo di consultare la lista degli ingredienti.

Composte è un progetto che mette in relazione cibo, fotografia e partecipazione, lavorando sul confine tra ciò che è preparato e ciò che accade, tra composizione e casualità, tra autorialità e intervento collettivo.



Le regole abituali della tavola vengono temporaneamente sospese: ciò che normalmente sarebbe uno scarto può entrare nell’immagine, ciò che dovrebbe restare al proprio posto può essere spostato, ciò che nasce per essere mangiato può diventare materia fotografica.

Cucina e fotografia condividono lo stesso processo di trasformazione. Il cibo viene preparato, consumato, spostato e ricomposto; la fotografia non si limita a documentare ciò che è successo, ma diventa il luogo in cui questi passaggi trovano una forma comune.

Quello che resta è un’immagine costruita insieme.



Composte
Composte nasce dall'incontro tra Sara Gentile, Fosca Piccinelli e Lisa Malagò e mette in relazione tre pratiche professionali diverse: fotografia, cucina e progettazione della comunicazione. Alla base del progetto c'è una ricerca comune intorno al cibo e all'immagine, osservati nella loro dimensione culturale e quotidiana e utilizzati come strumenti di relazione, racconto e partecipazione. Competenze e punti di vista differenti confluiscono così in un progetto condiviso, in cui la costruzione dell'esperienza, la preparazione del cibo, la narrazione e la produzione dell'immagine fanno parte dello stesso processo. Composte lavora sulla dimensione collettiva: ciò che accade intorno alla tavola non viene semplicemente osservato o documentato, ma contribuisce alla costruzione di un'immagine che porta la traccia delle persone, dei gesti e delle relazioni che l'hanno generata.

Sara Gentile
Fotografa di food & still life
Sviluppa la ricerca visiva e fotografica del progetto.
Il suo sguardo guida il passaggio dalla tavola al set e costruisce l'immaginario di Composte. Fotografa specializzata in still life e food. Dopo la laurea in Design al Politecnico di Milano e gli studi di fotografia, ha conseguito un Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione all'Università di Bologna. Lavora da vent'anni con l'immagine, affiancando alla professione attività di insegnamento e consulenza.

Lisa Malagò
Verbal designer
Si occupa della dimensione narrativa del format. Cura le parole, la struttura del racconto e il modo in cui l'esperienza viene condivisa.
Laureata in Semiotica, lavora nella comunicazione con un focus su verbal identity, contenuti e progettazione narrativa. Si occupa di concept, copywriting, produzione e coordinamento dei progetti ed è co-fondatrice di Ornitorinco Studio.

Fosca Piccinelli
Cuoca e food stylist
Cura la dimensione culinaria dell'esperienza. Progetta i diversi menù e lavora sugli ingredienti, sui ritmi e sulla materia che attraversa ogni appuntamento.
Dopo la formazione fotografica all'Istituto Italiano di Fotografia, ha portato la propria ricerca verso la cucina, la ristorazione e il food styling. Lavora sul cibo come materia culturale e relazionale e insegna Storia della fotografia e Pratiche d'archivio.



Cubebe FoodLab
Eleonora Paoletti è Chef di Pasticceria dal 2014, frequenta ALMA - La scuola internazionale di Cucina Italiana e inizia da subito a lavorare in contesti di alta ristorazione, in città, collina e montagna. Si avvicina alla Cucina del salato nel corso degli anni, con sguardo attento agli ingredienti, alla stagionalità e al cibo per tutti. Collabora a Udine con realtà basate sulla cucina vegetariana e vegana, riscoprendo la semplicità e il culto del “meno e meglio” in cucina. Cubebe Foodlab nasce dall’idea di una cucina inclusiva, stagionale e attenta agli accostamenti di spezie, come il pepe Cubebe che dà il nome al progetto, e materie prime a volte dimenticate, accogliendo contaminazioni anche della cucina internazionale.

Gustâment
Gustament, di Alessandro Veronelli e Giovanni Zavagna, nasce per semplificare l’alimentazione sana per chi non ha tempo o voglia di cucinare, offrendo anche la possibilità di personalizzare i pasti in base al proprio piano nutrizionale. In una società sempre più impegnata, dove comodità e praticità spesso significano rinunciare alla qualità, Gustâment nasce per unire entrambe le esigenze: cibo sano e di qualità, con il minimo del tempo speso a preparare: i cibi sono confezionati sottovuoto e già cotti, pronti da scaldare in pochi minuti in microonde o padella. Le preparazioni seguono i principi di una sana e bilanciata alimentazione o, quando presente, il piano nutrizionale della persona, pesando ogni materia prima a crudo. La stagionalità, la varietà e l’uso di spezie ed erbe aromatiche ampliano il panorama dei sapori, mentre la cura nella lavorazione delle materie prime permette di preservarne nutrienti, sapori e consistenze.

Le(Serre
È un luogo dove si coltivano idee. Uno spazio di relazione e cooperazione. Un centro di produzione culturale. Promuove la creatività come elemento generatore di innovazione sociale e culturale. Dà vita a luoghi e spazi da vivere insieme. Propone conferenze, percorsi di formazione, mostre, laboratori. Ospita residenze artistiche, produzioni di musica, teatro, danza. https://leserre.co/

VARIETÀ DIMENTICATE

a cura di Composte
in collaborazione con Le(Serre, Gustâment e Cubebe FoodLab

Quando:
- Sabato 17 ottobre 2026, ore 19:30—22:30
  oppure
- Domenica 18 ottobre 2026, ore 12:00—15:00

Dove:
Le(Serre, Strada dell'Artigiano 26/7, Basaldella — Udine

Costo:
20€ a persona

Iscrizioni:
Entro venerdì 16 ottobre 2026 ore 12, acquistando il biglietto su Eventbrite a questo link o alla sezione eventi del sito www.leserre.co

Promosso da

LE(SERRE

Con il contributo di

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

FONDAZIONE FRIULI

ALLERGENI / INTOLLERANZE

1. solfiti
2. sesamo e derivati
3. glutine, uova e derivati, latte e derivati, cipolla
4. glutine, uova e derivati, latte e derivati, cipolla, salvia
5. glutine, cipolla, aromatiche
6. glutine, latte e derivati