

Nicola Perullo (a cura di)

*Abstract*

Cutting edge contemporary cuisine represents itself as work of art. It is time to start depicting an aesthetic domain tracing this very possibility, beginning from a dialogue with the leaders of such a change: Massimo Bottura, one of the most important chefs in the world, is the protagonist of this focus as he is a staunch supporter for it. This talk concerned topics as the reproducibility of the work of art as well as avant-garde art, the relation between design, execution and performance as well as between direct experience and cultural background: all very aesthetic questions in the eyes of culinary act.

Massimo Bottura (Modena 1962) nel 1986 rileva una piccola trattoria a Campazzo, vicino a Nonantola (Mo), e inizia la professione di cuoco con la cucina emiliana tradizionale. In pochi anni, acquisisce notorietà e approfondisce con Georges Cogny prima e Alain Ducasse poi la grande cucina francese. Dopo un periodo trascorso a New York nel 1995 rileva a Modena una trattoria tradizionale, l'«Osteria Francescana», cominciando un percorso di creatività che ha portato il suo locale a essere giudicato, nel 2011, il IV miglior ristorante del mondo dalla classifica di «World's 50 Best Restaurant».

Nicola Perullo (Livorno 1970) is associate professor of aesthetics at University of Gastronomic Sciences, Pollenzo (Bra). He wrote on Vico, Wittgenstein, Derrida, and more recently on taste and food and philosophy problems. His books: *Bestie e bestioni. Vico e il problema dell'animale* (2002), *Per un'estetica del cibo* (2006),

*L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*

(2008),

*Filosofia della gastronomia laica. Il gusto come esperienza*

(2010) e

*La scena del senso. A partire da Wittgenstein e Derrida*

(2011).