



Laura Altobelli

Laura Altobelli nasce nel 1974. Pavese di origine, si è affermata dapprima nel panorama nazionale e poi in quello internazionale dopo un articolato percorso artistico che ne ha messo in luce le indiscusse qualità. Dopo aver conseguito la maturità artistica, ottiene due borse di studio in restauro e tecniche dell'affresco. Successivamente frequenta un corso di specializzazione in Interior Designer e consegue un management in Beni culturali. Già dalle prime sperimentazioni nelle sue opere si rintracciano suggestioni cromatiche oniriche, che evocano viaggi intimi; le sue tele raccolgono stesure programmatiche, quasi una geografia umana dell'emozione. Il meticoloso lavoro in studio intensifica le possibilità espositive, che si concretizzano in numerose collettive in Italia e all'estero (Francia, Inghilterra), all'interno delle quali Laura Altobelli ottiene prestigiosi riconoscimenti. La padronanza del disegno, unitamente all'uso sapiente della luce e dei contrasti tonali, rivela l'attento studio del Caravaggio, che la pittrice interiorizza e traspone nei significati in chiave contemporanea, attraverso l'utilizzo della foglia oro e della foglia ramata. La serie delle Ibridazioni le permette di concentrarsi sul dialogo tra l'estetica rinascimentale e quella odierna, ideando nuove iconografie emozionali. Negli



ultimi anni, l'artista si concentra nel portare ai massimi livelli una sorta di informale gestuale, all'interno del quale il segno, la materia e il gesto si fanno protagonisti assoluti. Da qui nascono i suoi lavori più significativi, che la portano a esporre dapprima in Italia, dove partecipa, tra i numerosi eventi, alla Biennale di Milano e successivamente in Francia, dove viene selezionata per il BACS, la Biennale di Arte Contemporanea Sacra, a Mentone. Già segnalata nel 2020 da Vittorio Sgarbi nell'ambito del progetto "I mille di Sgarbi", nello stesso anno riceve il prestigioso "Premio della Critica" del Premio Nazionale per le Arti Visive, realizzato a Bologna da Eclipsis Style Project e ArtAlive, che vede il patrocinio dell'Unesco. Dal 2021 è presente sul CAM, l'annuario di riferimento per l'arte contemporanea edito da Editoriale Giorgio Mondadori. I progetti futuri dell'artista prevedono la sua presenza alla in una serie di mostre personali in ambito istituzionale. L'attenzione riservata da un importante comitato critico



by SMEG, presentato al Fuori Salone 2023 a Milano Vive e lavora a Pavia.

nei confronti dell'opera "Atmosfera", ha condotto l'artista a esporre in Brasile, a San Paolo, nella prestigiosa Marcelo Neves art Gallery. Presente tra gli artisti selezionati per il QIAF, il Qatar International Art Festival, l'artista comparirà, inoltre, sul catalogo The Best of dell'arte Contemporanea Italiana, in uscita a breve nelle maggiori librerie. Nell'ambito dell'interior design, l'arte di Laura Altobelli trova una collocazione privilegiata all'interno degli show rooms, grazie all'assoluta sintonia che l'artista riesce a instaurare tra opera e spazi. Lo sviluppo di questa impostazione armonica ha permesso all'artista di ritagliarsi una posizione di prestigio che le ha permesso di portare avanti sinergie con alcune tra le più grandi aziende del settore, che le permetteranno di essere assoluta protagonista al Salone del Mobile e al Fuori Salone di Milano.

Numerose le collaborazioni con critici di livello internazionale che l'artista porta avanti. Opere pittoriche dell'artista sono entrate a far parte di prestigiose collezioni pubbliche e private, oltre a essere pubblicate su importanti riviste legate al settore dell'arredamento. Dal 2021 assieme ad Alessandro Dondi lavora sulla "Pimp Art" da cui è nato il progetto FabArt



Notte stellata

"Quando si è perso qualcuno di importante si alzano gli occhi al cielo per sentirsi meno soli. Questo dessert lo dedico a tutti coloro che vorrebbero ancora un abbraccio da qualcuno di speciale."

Per il semifreddo

- 250 gr di panna liquida
- 380 gr di cioccolato bianco
- 50 ml di acqua di rose
- 1 lt di panna semi montata

Per il gelée

- 500 gr di polpa di mango
- 150 gr di zucchero
- 10 gr di gelatina

- 5 foglie grandi di basilico fresco

Per la tartelletta

- 200 gr di farina "00"
- 100 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 36 gr di tuorlo
- 1 pizzico di sale
- 1/2 scorza di lime

PROCEDIMENTO

Per il semifreddo: scaldare la panna con l'acqua di rose, unire il cioccolato a scaglie e con una frusta mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Raffreddare. Unire la panna semi montata e lavorarla con molta delicatezza. Sistemare negli appositi stampi. **Per il gelée:** riscaldare la polpa, unire lo zucchero, il basilico e infine la gelatina. Raffreddare e passare tutto in un frullatore ottenendo un composto omogeneo. Unire tutti gli ingredienti in planetaria e lavorare. Una volta pronto, lasciare riposare la frolla in frigorifero per almeno 2h. Dopodiché stenderla e creare dei cerchi della stessa circonferenza della formina monoporzionata e non più alti di 5mm. Cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 15 minuti. Nello stampo unire prima il composto di cioccolato bianco poi la gelée di mango ed infine la tartelletta. Lasciare riposare in congelatore per almeno 4h. Tirare fuori dieci minuti prima di servire.



PRINCIPINO
restaurant

Viale Guglielmo Marconi, 130
Viareggio (Lu)
Tel. +39 333 779 7179

CHEF
LORENZO DE VIVO MARTINI

SOMMELIER
MARCO DAVIDE

Vino consigliato



Fattoria
Campigiana