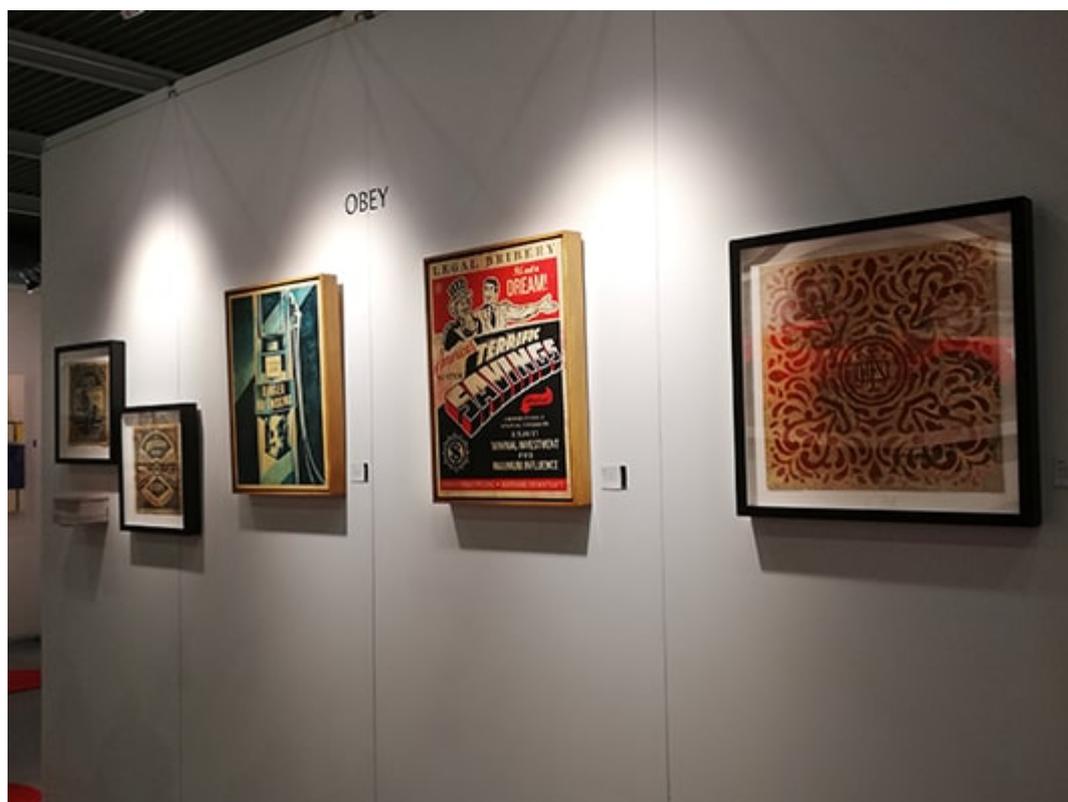


# DEODATO ARTE: a Levanto l'arte in vacanza con te

## DI COSA DI TRATTA

Deodato Arte è un brand che si occupa di **vendita di arte contemporanea di artisti internazionali molto noti, ma investe anche su artisti emergenti**. E' stato fondato nel 2015 da un informatico e teologo, un esperto di processi aziendali e digital marketing. La Società ha la sua sede principale a Milano, ma nel capoluogo lombardo ha altri due sedi. Il suo modello innovativo di galleria d'arte è in forte espansione ed è presente anche in Svizzera ed ad Hong Kong, in Francia, in UK ed in altri paesi europei.



Ogni artista è presente con le sue opere in diversi formati e, ovviamente, a prezzi differenti. Per Deodato Arte, **l'arte è vissuta per godimento, ma anche per investimento**. Questo necessita una organizzazione strutturata che non vuole

effettuare vendite di artisti occasionali o non professionisti. Tuttavia, anche i giovani artisti trovano un loro spazio. Deodato Arte, investendo in talenti emergenti, lavora così per il lungo periodo. La sua **strategia si basa sul passaparola e non per massimizzare un guadagno immediato**. Non cerca mai di vendere nulla. **Regala invece emozioni e informazioni**. Chi le apprezza può decidere di acquistare o di non farlo. Lo si può in galleria e on-line.



## IL PROGETTO

Deodato Arte è sempre in movimento. Quest'estate ha riproposto lo slogan: **"Veniamo in vacanza con te!"**. Ha infatti confermato anche quest'anno la sua presenza a Porto Cervo dall'**11 luglio al 5 settembre**. In questi mesi, si apre una nuova Temporary Gallery nella splendida **Levanto (Spezia)**, **dall'11 luglio al 30 agosto, dalle h.17.30 alle h.23, in Corso Italia, 5**. L'ingresso è rigorosamente gratuito. L'elegante ospitalità è una costante. In mostra opere di **Banksy, Mr. Brainwash, Romero Britto, Jeff Koons, Mr. Savethewall, Andy Warhol, Basquiat** e tanti altri protagonisti della scena contemporanea.

Indirizzo: Waterfront Costa Smeralda – Pod 11 – Marina di Porto Cervo, Porto Vecchio Arzachena (OT)

Orario: dal Lunedì alla Domenica 18.00 – 01.00



## Le tradizioni gastronomiche liguri del Golfo dei Poeti

Levanto è la porta che si apre alle Cinque Terre. Terra generosa anche per i vegetariani che trovano squisite verdure racchiuse da sfoglie, torte di riso, erbe che diventano salse. Un piatto tipico sono i **gattafin**: ravioli ripieni di bietoline o erbe selvatiche con formaggio e uova, fritti. La sfoglia è leggerissima e il ripieno molto equilibrato. Sono serviti solitamente come antipasto. Le Cinque Terre hanno una cucina semplice, perché rispecchia l'animo di un popolo schivo che ha saputo tirare fuori il meglio dal poco che il mare e la terra

potevano donargli.



Tra i piatti tipici della cucina locale c'è Il “**Polpo di Tellaro**” condito con prezzemolo tritato, aglio ed olio d'oliva. E poi il **pesto**, la salsa ligure per eccellenza. Troviamo poi i **panigacci**: una sorta di piadina, leggermente spessa e dalla forma rotonda. Sono realizzati solo con acqua, farina e sale. Si cuociono fra due testate di terracotta o argilla ben caldi. Possono essere un ottimo piatto portante oppure fare da apripista al pasto. Di solito vengono accompagnati da affettati, salumi e formaggi.



Un primo piatto squisito sono i **testaroli**: un tipo di pasta piuttosto morbida, che veniva preparata già dagli antichi Romani. Vengono serviti tondi o tagliati a quadretti e conditi con pesto, olio e formaggio oppure con sugo di funghi (il cosiddetto "tris" perché nel piatto ci sono tre pezzi con i relativi condimenti). Ed infine troviamo **la farinata**, una sorta di torta bassa salata preparata con farina di ceci, che può essere sia un ottimo antipasto che un piatto unico.



*Di Benedetta D'Argenzio*