

LookIng AROUND TRANSLATIONS

ART DE LA TABLE P90. ARTE E DESIGN DI CAPODANNO

C'è chi lo passa nei castelli e chi nella catacombe, chi tra i ghiacci e chi ai tropici. Ma il Capodanno ispira e scatena per il suo valore augural-simbolico, non trascurando neanche quello consumistico, che gradatamente si materializza in sontuosi cenoni. Da quello - di carta - di Comieco (Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosa), presentato nel volume Paper Design,



in cui s'esplorano i molteplici e sorprendenti ri-utilizzi di carta e cartone, a quelli che si possono realmente preparare in proprio grazie a preziose pentole d'argento ("Cucinare nella purezza è l'unico modo per cucinare sano") che ogni anno di questi tempi vengono lanciate sul mercato dalle nuovissime Pan 999 di Tobia Scarpa per San Lorenzo a quelle, più classiche, di Dabbene Milano 1939, alla casseruola disegnata dall'astro-chef Riccardo De Prà (ristorante Dolada di Pieve d'Alpago, una stella Michelin), che è stato lo chef delle nozze veneziane di George Clooney con Amal Alamuddin. D'altronde, l'argento è, tra i metalli, il miglior conduttore di calore, non cede sapori e, anzi, esalta il gusto degli ingredienti, non intera-

gisce con gli ingredienti con cui viene a contatto ed è perciò più sano di tutte le altre leghe metalliche. Ma, tra le squisite cibarie cucinate in costose pentole d'argento 925, non possono mancare i divini nettari francesi e italiani, champagnes e spumanti, che oltretutto s'impegnano anche sul fronte dell'arte o del design. D'altronde, nell'ampia area francese di Reims-Epernay, le grandi maisons de champagne fanno a gara per mettere insieme collezioni d'arte o anche solo sporadici interventi artistici nei loro domaines (in queste pagine abbiamo diversamente documentato gli exploit d'arte-design dei più celebrati marchi, da

Veuve Cliqu
Perrier-Joué
colas Feuill
la numero u
illatte tutt'q
è, sin dagli
Kennedy, N
disegnando
ricordare le
(2015) realt
di Adro, loc
una notevol

rurale, nell'a
e appositari
immobiliaris

tempi d'affinamento delle bottiglie sui lieviti (minimo 25 mesi, anziché 18 previsti dal consorzio vitivinicolo Franciacorta). Poi, dalla Franciacorta, anche un ideale 'sostegno' all'arte contemporanea con l'istallazione (bottiglie vuote di spumante), presentata al Museo di Bolzano. Dove andiamo a ballare stasera? (2015) delle artiste Goldschmied & Chiari, installazione site specific che mette in scena i resti di una festa (bottiglie vuote, sfere stroboscopiche, stelle filanti e coriandoli abbandonati sul pavimento), assurda alle cronache - non solo italiane - in quanto gli addetti alle pulizie del museo l'hanno rimossa, credendo appunto si trattasse dei 'resti' di una festa d'inaugurazione. E, infine, che dire dell'ultimo profumo artistico presentato a Pitti Fragranze da Gabriella Chieffo, battezzato Ragù (pepe rosa e nero, noce moscata, cardamomo, zafferano, chiodi di garofano, arancio e bergamotto), "evocazione di quelle domeniche di una volta, in cui si preparava per ore il pranzo domestico, e le stanze di casa si riempivano di odori di buono e di famiglia? Viva la nostalgia!

Tra le più nuove

(2015) realtà italiane troviamo invece Corteaura in Franciacorta (sulle pendici di Adro, località già famosa nel XIII secolo per la coltivazione della vite), nata da una notevole opera di ristrutturazione e riconversione d'uso di un antico edificio

rurale, nell'assoluto rispetto del territorio che lo circonda. Architettura rigorosa e appositamente strutturata, firmata da Federica Massagrando (progettista e immobiliare, molto nota in Costa Smeralda), che permette anche d'allungare i tempi d'affinamento delle bottiglie sui lieviti (minimo 25 mesi, anziché 18 previsti dal consorzio vitivinicolo Franciacorta).

1. 49TH ANNUAL EDITION OF THE LIMITED EDITION CALENDAR PLATE (PORCELAIN AND GOLD LEAF) BY FORNASETTI. A TRADITION BEGUN IN 1966 BY PIERO FORNASETTI AND CONTINUED BY HIS SON BARNABA
2. DOVE ANDIAMO A BALLARE STASERA?, THE INSTALLATION (2015) BY GOLDSCHMIED & CHIARI AT THE MUSEION IN BOLZANO, AS PART OF LALBERO DELLA CUCCAGNA NUTRIMENTI DELL'ARTE. A COMPLEX NATIONAL EXHIBITION PROJECT CURATED BY ACHILLE BONITO OLIVA
3. RAGÙ, THE PERFUME PRESENTED AT THE LATEST PITTI FRAGRANZE BY FEDERICA CHIEFFO
4. ARGENTA CASSEROLE DISH, DESIGNED BY THE STAR CHEF RICCARDO DE PIRA OF DOLADA
5. A BOTTLE OF THE SOPHISTICATED SATEN OF CORTEAURA, THE NEWEST WINERY IN FRANCIACORTA, LOCATED IN AN OLD RURAL BUILDING RENOVATED BY FEDERICA MASSAGRANDE
6. THE GRANDE MISE EN PLACE OF COMECCO, THE NATIONAL CONSORZIUM FOR THE RECOVERY AND RECYCLING OF CELLULOSE-BASED PACKAGING



DIDASCALIE: pag 90 Boom! di Julien Taylor, "fotografo illusionista" che lavora molto sui fotomontaggi digitali, opera per il 35esimo anniversario della maison Nicolas Feuillatte, la cui la celebrata bottiglia Palme d'Or rosé vintage 2005 ("The diva of champagne"), appare in piccolo sulla destra nell'immagine
pag 91 1. 49esima edizione annuale dell'edizione limitata del Piatto-calendario (porcellana e foglia dorata) di Fornasetti, una tradizione iniziata nel 1966 da Piero Fornasetti e proseguita dal figlio Barnaba 2. Dove andiamo a ballare stasera? installazione (2015) di Goldschmied & Chiari al Museion di Bolzano, nell'ambito de Lalbero della cuccagna. Nutrimenti dell'arte, articolato progetto espositivo nazionale a cura di Achille Bonito Oliva 3. Ragù, profumo presentato all'ultimo Pitti Fragranze da Federica Chieffo 4. Casseruola Argenta, disegnata dall'astro chef Riccardo De Pira del Dolada 5. Una bottiglia del sofisticato Saten di Corteauro. La più nuova maison vitivinicola insediata in Franciacorta, all'interno di un antico edificio rurale ristrutturato da Federica Massagranda 6. La grande mise en place di Comecco, Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi a base cellulosa

since the Sixties, a friend of Jacqueline Kennedy, Maria Callas and Lauren Bacall, even losing his head over one of them, designing and dedicating the precious *Palme d'Or* bottle, a reminder of the pearls that beauty often wore around her neck. Among the new Italian protagonists (2015), we find Corteauro in Franciacorta (on the slopes of Adro, a town already famous in the 13th century for its vineyards), the result of a remarkable work of restructuring and conversion of an old rural building, in complete respect for the surrounding territory. Rigorous architecture by Federica Massagranda (designer and real estate entrepreneur, well known on the Emerald Coast),

which also makes it possible to lengthen the fining process (minimum 25 months instead of the 18 stipulated by the Franciacorta consortium). Then there is also 'support' from Franciacorta for contemporary art, with the important work presented at the Museion in Bolzano, *Dove andiamo a ballare stasera?* (2015) by the duo Goldschmied & Chiari, a site-specific installation that stages the remains of a party (strobe lights, empty bottles, streamers and confetti), a work that reached the newspapers – not just in

Italy – because the cleaning crew of the museum tossed it out, thinking it really was the debris from an opening party... Finally, we should mention the latest artistic perfume presented at *Pitti Fragranze* by Gabriella Chieffo, christened *Ragù* (pink and black pepper, nutmeg, cardamom, saffron, cloves, orange and bergamot), "evoking the Sundays of the past, when dinner in the home was prepared for hours, filling the rooms with good smells and good company" Hooray for nostalgia! ■ *Olivia Cremascoli*