

IDEE VINCENTI

Così la Vistosi ha saputo valorizzare la tradizione per adattarla al mercato

Il vetro antico che si rinnova con successo

Per rinnovare il percorso produttivo, che in periodi di crisi dei mercati richiede forti investimenti in termini di idee e risorse, alcune aziende scelgono una strada poco frequentata: la valorizzazione della tradizione. Ovvero di quel bagaglio di esperienze e lavorazioni che nel tempo hanno permesso

ad alcuni marchi di affermarsi. La Vetreria Vistosi, per esempio, ha adattato la produzione alle nuove richieste del mercato: oggi produce nelle sue sedi in Veneto, Toscana e Boemia circa 25 tonnellate al giorno di vetro soffiato, con trecento lavoratori. Il rinnovamento si è tradotto anche in oggetti particolari, come

Glogali 3D, anelli in vetro da assemblare a piacere fino a formare una maglia nella forma e dimensione desiderata (nella foto). Un progetto che amalgama la lavorazione artigianale del vetro alle nuove tendenze del mercato: componibilità e voglia di personalizzazione. Per la sua capacità di reinventarsi, Vistosi è una delle cento aziende selezionate dal Secondo rapporto sulle eccellenze in Italia dell'Eurispes. www.vistosi.it.

(eva grippa)

Ritrovarsi con gli amici dopo le vacanze, attorno a una tavola curata con gusto

Il piacere (e l'arte) di invitare a cena

Ritornati a settembre dalle inevitabili vacanze, oppure mai partiti – per scelta alternativa o per necessità – in genere si scopre la voglia di rivedere gli amici, magari non solo per confrontare l'abbronzatura, oppure il più snobistico candore epidermico, ma per condividere esperienze e progetti, passato e futuro. La cosa forse più piacevole da fare condividendo parole è condividere il cibo, e in fondo, transitate mode di dietetici spuntini attrespolati in cima ad alti, scomodi sgabelli lasciati improvvidamente scegliere all'interior designer, un invito a mangiare insieme, pranzo o cena che sia ma comunque per davvero, resta il momento supremo del ricevere.

Per davvero, si diceva, e non si intendeva solo con adeguate quantità e qualità di cibi, ma anche con l'apparecchiatura. Riscopriamo la cultura di una tavola curata, anche e soprattutto quando vengono a casa nostra persone che ci sono familiari. Stoviglie scelte con attenzione, accostamenti di forme e colori, i giusti accessori che sanno rispondere alle piccole necessità dei commensali: così diremo loro quanto li apprezziamo ed esprimeremo quel rispetto per le forme che hanno un vero contenuto. Certo, è vero che in passato qualche esagerazione ha finito per invitare a tavola i due

convitati che non vorremmo mai, ovvero il pessimo gusto e l'eccesso (di orpelli e decori): una bella apparecchiatura invece non significa né barocchismi, né comporta grandi spese. Come ci mostra, stagione dopo stagione, il Salone internazionale della casa-Macef, in programma

dal 7 al 10 settembre a Milano. Informazioni: www.macef.it.



Trasparenze e colori
I bicchieri Persei di Paola Navone per Egizia. Sotto, piatto fondo e piano Millerighe di Guzzini



Il cuore nel piatto
Sotto, piatto di Agatha Ruiz de la Prada e posate Elémentaire in acciaio di Christofle, design di Yves Savinel e Gilles Rozé



NUOVE CUCINE



Il country va al mare

Ecochic: viene proprio voglia di coniare un neologismo, per definire la particolarissima cucina di Mastro Raphael, tutta realizzata con legno di recupero, segnata da conchiglie annegate nella resina trasparente: una sorta di country marino molto elaborato. I piani di lavoro sono in pietra patinata invecchiata. La cucina può essere modificata su misura in trenta giorni. www.mastroraphael.com.