

L'ARTE in TAVOLA

MISE EN PLACE ALLA «FIAMMINGA» O SURREALISTE. CON SERVIZI NUOVI DI ZECCA

FOTO PAOLO SPINAZZÈ
SERVIZIO DI VALERIA SALTARI

A tavola non si invecchia. Un proverbio indirizzato ai commensali che – come dimostrano le foto di queste pagine – vale anche per gli altri protagonisti della mensa, ovvero le vivande e i classici della *mise en place* come le tovaglie di fiandra, le ampolle per i condimenti, le alzate di frutta e i vassoi d'argento.

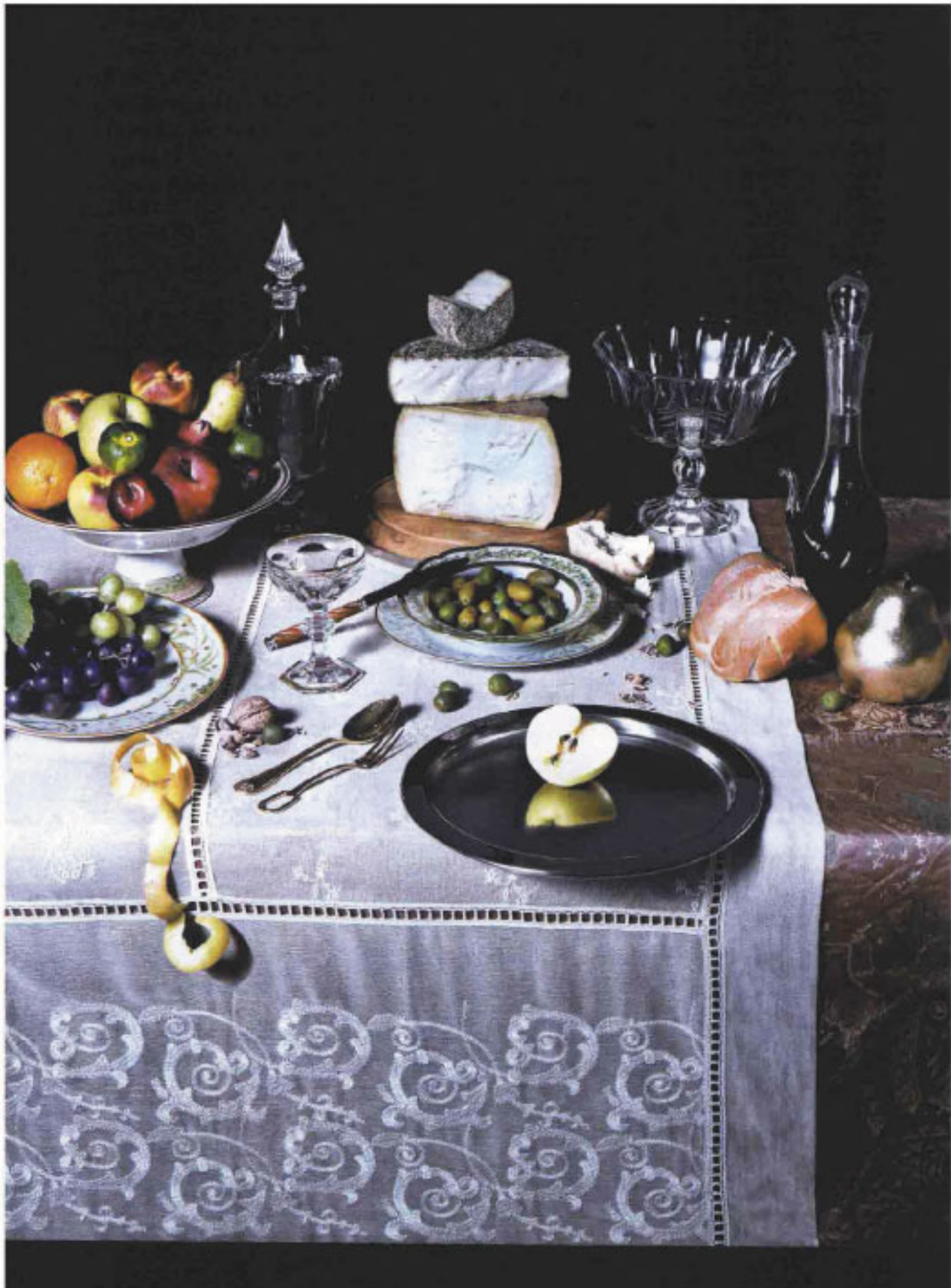
È così siamo riusciti a ricostruire tavole famose, dipinte tra il 1600 e il 1900, con collezioni contemporanee di marchi italiani e no. Indagando nella materia, sono emerse insospettabili «connivenze» tra cibo e design. Non solo oggetti pensati per agevolare e rendere speciale la convivialità (strumenti di lavoro professionali, tappe aspiranti che sembrano chandelier, pentole d'oro superperformanti), ma oggetti d'uso comune che si possono anche mangiare. Un esempio? La lampada con paralume di vermicelli che si possono cucinare pensata da Nosigner (www.nosigner.com), designer giapponese che l'ha presentata allo scorso 100% Design di Londra. O il cestino per gettare la carta fatto di pasta di pane e di cui il designer Jason Miller (www.jasonmillerstudio.as) fornisce, democraticamente, la «ricetta» per poterlo impastare con le proprie mani (e dipingerlo con coloranti per alimenti). Antesignano del concetto del cibo inteso come progetto, il catalano (come Ferran Adrià, lo chef della cucina detta «molecolare» e non sarà un caso) Martí Guixé, «Il cibo», sostiene, «va progettato per creare soluzioni compatibili con i nuovi stili di vita». È così ha inventato le techno-tapas, da consumare davanti al pc. Perché a tavola non si invecchia, ma – ahimè – si perde tempo.

(Silvia Paoletti)

Da sinistra in senso orario: piatto Hermès (€ 117). Alzata di porcellana, Ancap (€ 61,81). Bottiglia con tappo, Baccarat (€ 385). Tagliere di legno e vassoio d'acciaio, Serafino Zani (€ 121). Coppa Portafrutta, Rcr (€ 48,34). Oliera, Ivv (€ 64,50). Pera dorata, La gallina matta (da € 60). Vassoio d'acciaio, Alessi (da € 39). Forchetta Hermès (€ 191). Cucchiaino Versace Home Collection (da € 200). Coppa da champagne, Baccarat (€ 144). Caltello Upim Casa (€ 1,50). Piatti: fondo Hermès (€ 95); piano Ancap (€ 17,76). Tovaglia ricamata (da € 730) e tessuto damascato (€ 291 al metro). Mastro Raphael.



Di Floris Claesz van Dijck, *Natura morta con formaggi* (1615-1620), al Rijksmuseum di Amsterdam.





In primo piano da sinistra in senso orario: tazza da tè smerigliata, Upim Casa (€ 3,50). Bracca Livellara (€ 92,50).

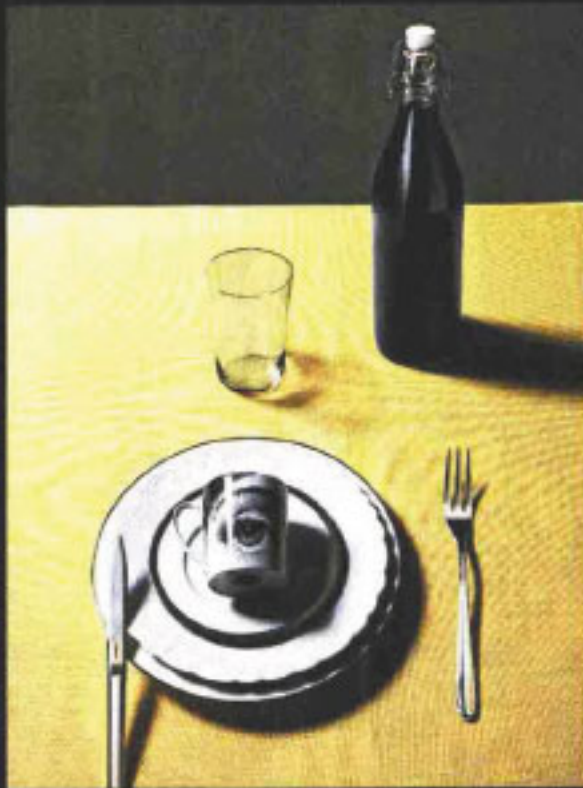
Cestino di porcellana, Sieger (€ 693). Piatti decorati a foglia d'argento (da € 52) e vassoio (€ 750), tutto Bernardaud.

Posate Christoffle (da € 47). Calice Arnolfo di Cambio (€ 15,80). Tazzina da caffè e piattino, Rosenthal Studio-Line. Tovaglia di fiandra, Bellora (€ 508). Sulla mensola: servizio da tè, Bernardaud (da € 107 l'uno).

Teiera Sieger (€ 693). Ciotola Wedgwood (€ 149). Calice Arnolfo di Cambio (€ 53,60). Caffettiera Rosenthal Studio-Line.



Filippo De Pisis, *Natura Morta con Pane e Caffè* (1941), Galleria d'arte moderna di Udine.



Bicchieri Rcr (€ 5,30). Bottiglia Bormioli Rocco (€ 1,50). Coltello Puiforcat (€ 60). Piatti piano e da pane con bordo platino, Sieger (da € 30); lavorato, Upim Casa (€ 2,50). Tazza Fornasetti (€ 96). Forchetta Alessi (€ 9,50). Come tovaglia tessuto di lino, Mastro Raphaël (€ 72 al metro).



René Magritte, *Le portrait* (1935), al Mama di New York.

Pagina accanto, da sinistra in senso orario: bottiglia Seletti (€ 15). Bicchieri Bormioli Rocco (€ 2,50). Piatta per spaghetti, La Gallina Matta (€ 6). Alzate: di cristallo, Lalique (€ 590); di vetro, Bormioli Rocco (€ 26,50). Piatti di porcellana per pasta e risotto, Rosenthal Studio-Line (€ 27). Coltello per arrosti, Serafino Zani (€ 27). Posate Alessi (da € 5). Tovaglia: di lino, Bellora (€ 250); con bordo a contrasto, La Gallina Matta (€ 130).



Salvador Dalí, *Mortura Morta, Viva* (1956), Dalí Museum, St. Petersburg, Florida.

