

Fissare nella memoria una cena memorabile: a Milano si può



(Angela Da Silva e Andrea Magnani)

di Michele Pizzillo

Se due designer geniali, una gallerista visionaria, un gruppo di abitanti del centro storico milanese, una Pr dinamica, un gruppo di giovani che se non fa una buona azione quotidiana ritiene di aver sprecato una giornata, non avessero unito la propria voglia di fare qualcosa di bello, probabilmente non ti saresti fatto la domanda “è possibile fissare nella memoria una cena memorabile?”

Sì, è possibile. E l'abbiamo scoperto in occasione della Milano Design Week 2016, dove 5Vie e Swing design gallery presentano “First Supper Project” di Giovanni Delvecchio e Andrea Magnani. Di che si tratta? Semplice. Fissare la memoria della cena nei piatti in cui è stata consumata, sia per ricordare appunto un pasto che non va dimenticato, sia per scoprire l'esperienza della convivialità che a tavola diviene un atto creativo. Anche perché “First Supper Project” è un progetto itinerante che ha pure qualcosa di romantico visto che trasforma i commensali in inconsapevoli food performers.



(Piatti di terraglia bianca)

Come funziona questo progetto che indaga il valore degli oggetti sperimentando nuove ritualità domestiche? Lo racconta Magnani: “Progettiamo i piatti per il pasto speciale che il cliente vuole ricordare. Si tratta di piatti di terraglia bianca sottoposti solo alla prima cottura per mantenere la porosità necessaria per fissare le inevitabilmente le tracce, (macchie, unto e rimasugli) che restano dopo aver consumato il contenuto alimentare. A questo punto i piatti macchiati vengono smaltati e ricotti dando vita ad una sorta di decoro spontaneo dovuto alle macchie. Segue una terza cottura, con una vetrina trasparente opaca che ha la funzione di renderli impermeabili e funzionali al 100%”. Così la memoria della cena viene fissata nei piatti - smalto blu notte su terraglia rossa ingobbiata - su cui è stato consumato un pasto. I piatti possono poi essere utilizzati come suppellettili nuove ed originali, al tempo stesso.

Geniale. Ancor più geniale la presentazione alla Milano design week organizzata da Swing design gallery e 5Vie district che nello storico Garage Sanremo, nel cuore della vecchia Milano (l'indirizzo è via Zecca Vecchia 3), hanno messo attorno ad un tavolo i due designer e un gruppo di persone selezionate che hanno consumato il piatto vegetariano preparato dallo chef Eugenio Roncoroni del ristorante Al Mercato (un asparago, cime di rape, crema di olive calamata, nero di seppia, pezzetti di pompelmo, formaggio fresco alle erbe, fiori di luppolo, olio al basilico, semini misti e crema di pomodoro), qualcuno ha pasticciato il fondo, altri hanno lasciato integre le tracce, per poi firmare la personale “opera d’arte”. Dopo la terza cottura, tutto avviene nella storica bottega Gatti di Faenza, il piatto è pronto: sarà messo all’asta per raccogliere fondi da destinare ad iniziative benefiche.



(Piatto vegetariano di Roncoroni)

Una conferma che alla Milano Design Week c'è sempre qualcosa di originale da scoprire anche nel settore del food; forse il settore che più di altri scatena la fantasia dei designer e di quel mondo convinto che la bellezza (da una bella forma di formaggio ad un gradevole oggetto di cucina) è uno straordinario strumento di crescita sia culturale, sia economico. In più, Delvecchio e Magnani, insieme a Swing design gallery e 5Vie district, hanno potuto anche dimostrare come l'esperienza della convivialità a tavola è un vero e proprio momento di grande creatività, trasformando i commensali in inconsapevoli food performers. Tutto evidenziato attraverso la genialità di Delvecchio che ha partecipato a molti progetti artistici e a numerosi festival della creatività; e Magnani ha conquistato riconoscimenti in Italia e all'estero. Due giovani designer che al food hanno ancora molto da offrire.