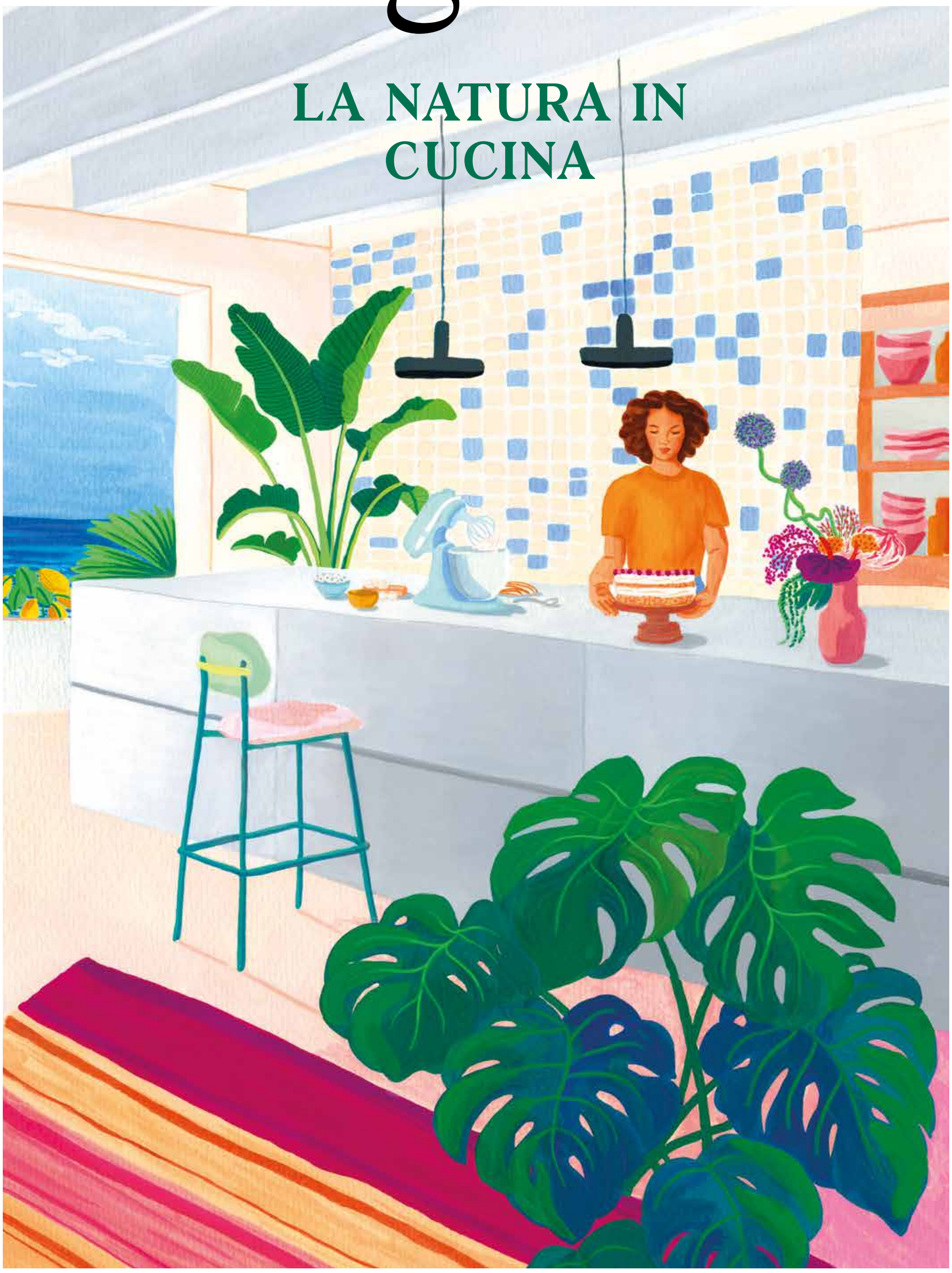
CORRIERE DELLA SERA

# Living Kitchen

DESIGN ISSUE

## LA NATURA IN CUCINA



Quattro installazioni-gourmet celebrano le sinergie tra food, arte e design. Con formaggi circondati da murales giganti, calici di vellutata di piselli e seppie servite su blocchi di pietra smaltata

DI LUCA TROMBETTA – FOTO DI ELA BIALKOWSKA, JACOPO BILLE, DANILO DONZELLI E SIMONE SAPIENZA PER LIVING

# CONTINUA, PANTALEONE, SWING DESIGN, NERO DESIGN: APPUNTAMENTO IN GALLERIA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# GALLERIA CONTINUA

## San Gimignano (SI)

«Alle nostre inaugurazioni non mancano mai finocchiona, pecorino e un buon bicchiere di Vernaccia. A volte c'è anche un piatto di ribollita. Tutte specialità toscane che esportiamo nelle nostre gallerie all'estero, all'insegna della 'promiscuità alimentare'. Perché, ricordiamolo, anche il cibo è cultura», afferma Lorenzo Fiaschi, fondatore di Galleria Continua insieme ai soci e amici storici Mario Cristiani e Maurizio Rigillo. Un'avventura partita nel '90 da San Gimignano e, nel giro di trent'anni, allargatasi a macchia d'olio in tre continenti: Pechino, Les Moulins nella campagna francese, L'Avana, Roma e San Paolo, fino all'ultima apertura parigina lo scorso inverno. «Oltre a essere un'officina di linguaggi contemporanei, il nuovo spazio nel Marais coniuga arte e socialità. Ci si può fermare per un caffè oppure acquistare prelibatezze gourmet provenienti dai paesi che ci ospitano, dal rum cubano al pecorino al tartufo». Lo stesso che i tre soci ci offrono per una piccola degustazione insieme a un buon Chianti della zona, tra sculture a forma di frutta e verdura dell'artista ucraina Zhanna Kadyrova. Cibo, arte e mondo agreste. Un connubio che prosegue nella mostra *Omelia Contadina* dello street artist francese JR in calendario nello spazio di San Gimignano fino all'11 luglio. Foto Ela Bialkowska

**galleriacontinua.com**

### DA COSA NASCE COSA

Degustazione di pecorini al tartufo di Caseificio Nuovo, Poggibonsi (SI)

Vino rosso della Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (FI)

*Il rinfresco è servito tra bicchieri da degustazione e alcune sculture dell'artista Zhanna Kadyrova, presentate alla Biennale di Venezia del 2019 (sopra). I tre soci Mario Cristiani, Maurizio Rigillo e Lorenzo Fiaschi posano accanto all'installazione di JR* Omelia contadina, Iris Pulvano, *2020, in mostra alla Galleria Continua di San Gimignano fino all'11 luglio. Courtesy the artist and Galleria Continua (sotto)*

# FRANCESCO PANTALEONE ARTE CONTEMPORANEA

## Palermo

L'ospitalità è di casa nella galleria di Francesco Pantaleone a Palermo. Di qui passano abitualmente artisti, fotografi e stilisti come Mario Testino, Manolo Blahnik, David LaChapelle e Wolfgang Tillmans. «Palermo è un porto di mare e la nostra cultura ci porta all'accoglienza. Da sempre le mie mostre iniziano con un calice di vino e finiscono con una cena, in maniera del tutto informale. A volte bastano sfincione e panelle. Ai miei collezionisti voglio offrire un'esperienza totalizzante che coinvolga tutti i sensi, dalla vista al gusto». Partita vent'anni fa da Palazzo Rammacca alla Vucciria, la galleria di Pantaleone oggi si divide tra Palazzo di Napoli ai Quattro Canti e lo spazio di Porta Romana a Milano, dando spazio a giovani emergenti siciliani e artisti internazionali affermati. Per il suo rinfresco, ha coinvolto lo chef Mauricio Zillo del ristorante Gagini di Palermo, che ha rielaborato piatti della tradizione e prodotti rigorosamente a Km zero («è questo il vero lusso») con un approccio contemporaneo. In tavola un servizio di Missoni, fedeli collezionisti da anni. «Adesso che usciamo da un periodo terribile, l'arte giocherà un ruolo fondamentale», afferma il gallerista che sta già preparando la mostra *Milano 90* in programma a settembre. «Fungerà da catalizzatore per riappropriarsi di quella dimensione collettiva della convivialità che avevamo perso». Foto Simone Sapienza

**fpac.it**

### GAGINI IN GALLERIA

Carote novelle di Ispica
su frutto della passione isolano

Crudo di ricciola siciliana
su letto di cavolo trunzu di Aci

Gnocchi di ricotta di pecora farciti
ai ricci di mare,
salsa alle noci e canocchie

*Francesco Pantaleone, a destra, insieme al marito Francesco Giordano nella galleria di Palermo. Alle loro spalle,* Black Hole Sun *di Ignazio Mortellaro, 2020. Sulla tavola, vaso* Creative Execution *di Loredana Longo (in alto). La tavola è apparecchiata con il servizio Margherita di Missoni Home (a sinistra)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# SWING DESIGN GALLERY

## Benevento

«I miei vernissage iniziano sempre col cibo. Cerco di abbinare colori e sapori dei piatti all'energia delle opere esposte», dice Angela da Silva, 44 anni, napoletana, titolare della Swing Design Gallery di Benevento. All'ingresso del suo spazio tra le mura del settecentesco Palazzo Collenea Isernia, ha improvvisato un brunch leggero e fresco, con alcuni sapori della sua terra: fragole e babà, il wasabi, passione del momento, e il suo piatto forte: la vellutata di verdure impreziosita da chips croccanti. «Per me ogni pasto diventa un esercizio estetico. Gioco con le cromie e aggiungo sempre un tocco personale, come questi calici di mia nonna, una memoria del passato». Tra le prime in Italia a specializzarsi nello scouting di giovani designer emergenti (in scuderia, tra gli altri, Harry Thaler, Giovanni Botticelli, Sara Ricciardi, Lucia Massari, Garance Vallée, Alissa Volchkova e Sarah-Linda Forrer), da Silva sta lavorando a una collettiva prevista per fine giugno, in occasione dei 10 anni della galleria: «Coinvolgerò molti dei designer con cui collaboro da tempo per tracciare delle riflessioni su questo periodo che ci ha cambiato così tanto», ci anticipa. «Come in cucina, anche il lavoro del gallerista è fatto di alchimie. Bisogna saper trovare spiriti affini – nel mio caso designer e artigiani – e non smettere mai di spingersi verso nuovi territori». Foto Danilo Donzelli

**swingdesigngallery.it**

*Angela da Silva siede sul puf Softwood in legno e tessuto moiré di Lucia Massari. Vaso Medusa in ceramica rosa di Sarah-Linda Forrer e paravento Equilibrista di Giovanni Botticelli (in alto). La vellutata servita in una coppia di calici Anni 50 (sopra). Sulla tavola, vassoio Bread in marmo Azul Cielo di studio Ghezzi Agerskov, così come la scatola Ardesia Secret in ardesia verde. Tutti i pezzi sono realizzati in esclusiva per Swing Design Gallery (a destra)*

BRUNCH A PALAZZO

Vellutata di piselli,
zucchine e asparagi con chips di verdure

Arachidi al wasabi

Fragole e babà

Vino rosé

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# NERO DESIGN GALLERY

## Arezzo

Che coincidenza. Mentre Michele Seppia, fondatore della Nero Design Gallery di Arezzo, prepara il suo rinfresco, ci racconta che la galleria in piazza San Francesco un tempo era la sala delle colazioni dell'antico Hotel Chiavi d'Oro. «Dopo il lungo periodo di fermo, non vedo l'ora di riprendere mostre e vernissage. È tempo che il rito dell'ospitalità torni nei luoghi dell'arte, aperitivi compresi», scherza. «I miei sono sempre l'occasione per conoscere nuovi designer. Questione di affinità elettive». Da galleria specializzata nel vintage, negli anni Nero è diventata editrice di artisti contemporanei: Marcello Pirovano, il duo danese Flensted Mouritzen, Alexis Christodoulou, Iosselliani, l'amico aretino Roberto Baciocchi e Duccio Maria Gambi, autore delle opere *Zuperfici* in mostra fino a settembre. Su alcune di queste va in scena una *mise en place* fresca e inusuale, con un bel gioco cromatico tra il piano rosa, le pietanze e i piatti colorati di Gio Ponti. «Per me una bella apparecchiatura è fondamentale. Magari con un oggetto fuori contesto che dia identità alla tavola. Anche il menu è atipico: insieme allo chef Francesco Stilo del ristorante Chiavi d'Oro abbiamo pensato a piatti di mare con l'eccezione della pappa al pomodoro, unica ricetta della tradizione toscana. E le seppie al nero, scusate il gioco di parole, non potevano mancare». Foto Jacopo Bille

**nerodesigngallery.com**

NERO DI SEPPIA

Seppia al nero con piselli,
cremoso di patate e soia

Pappa al pomodoro, triglia in tempura
allo zafferano, zucchine alla scapece

Risotto con gamberi,
ristretto di crostacei e burrata

*Michele Seppia siede tra due opere della collezione* Zuperfici *di Duccio Maria Gambi, 2020. Alle spalle, sul bancone oro, una coppia di vasi di Gio Ponti (in alto). Il menu dello chef Francesco Stilo servito sui piatti Fantasia Italiana di Ceramiche Franco Pozzi, design Gio Ponti come le posate di Sambonet. Tumbler in cristallo di Roberto Baciocchi (a sinistra)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA