

[2]

Un tavolo del ristorante Torre del Saracino, dello chef Gennaro Esposito a Vico Equense. La lampada Tetatet illumina il centro della tavola. Questo e altri progetti di light design per ristoranti stellati sono raccontati nella raccolta video-manifesto "La luce nel piatto" di Davide Groppi. davidegroppi.com



Luce nel piatto. Davide Groppi illumina le tavole dei grandi chef

di Valentina Raggi

E tra i light designer italiani più noti, capace di emozionare ogni volta con lampade di grande poesia e alta tecnologia. Un creatore di atmosfere, Davide Groppi. L'hanno capito i tanti master chef che in questi anni hanno chiesto la sua collaborazione per illuminare i ristoranti, Adria, La Mantia, Cracco... 'La luce nel piatto' è un video-manifesto della sua poetica, presentato a un evento ospitato da Identità Golose, il congresso e hub dedicato al food. Un diario di progetti "che potrebbe diventare un'edizione", dice Groppi. "Tutto è iniziato nel 2010 con il ristorante Le Calandre dei fratelli Alajmo. La luce è un ingrediente della tavola dei grandi chef. Ho quindi pensato subito di metterla nel piatto. Concentrata in quel punto crea una zona di penombra attorno che fa abbassare i toni, è seducente e fa sentire le persone uniche nell'ambiente anche se la sala è piena", continua Groppi. Uno dei suoi prodotti cult è nato proprio così: "Ho progettato la Tetatet per Il Clandestino di Moreno Cedroni nel 2013 ed è stata capostipite di molte altre soluzioni luminose", spiega Groppi. "Il mio modello di riferimento è Caravaggio. Sono sempre stato affascinato dalla luce dei suoi quadri, è sempre utilizzata in modo teatrale. E poi io credo che i locali stellati non siano semplici ristoranti, ma gallerie dove si assapora arte". —