

ESPERIENZE  
PIACERI  
PASSIONI

# .lifestyle

Sensazione di Costiera  
Caiazzo (Caserta) è  
diventata meta turistica  
grazie a Pepe in Grani



**Pazzi per la pizza**  
Il piatto che non  
invecchia mai, resta  
uguale e si rinnova:  
la mappa dei  
nuovi protagonisti

Interpreta (benissimo) la  
tradizione e anche la creatività.  
Quindi oltre all'impasto, che deve  
essere leggerissimo e croccante,  
aggiorna di continuo i menù dei  
locali cult: da Verona a Caiazzo  
— Federico De Cesare Viola a pagina 19



Iscriviti alla newsletter Lifestyle  
Tutte le news della settimana  
in un unico appuntamento  
24o.it/newsletter

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .marketing — SABATO .lifestyle — DOMENICA



Conviviale. Davide Groppi ha ideato la lampada Tetatet (nella foto) e la Miss, entrambe scelte dallo studio Artec3 per il progetto di illuminazione del ristorante OneOcean Club di Barcellona

**Design e cibo.** Sorgenti luminose dirette sul piatto, con effetto caravaggesco, e fonti indirette diffuse per la stanza (o il giardino): i trucchi dei designer per esaltare i sapori

## La luce è in tavola

Giovanna Mancini

È un ingrediente fondamentale per la riuscita di qualunque ricetta, da aggiungere o sottrarre a seconda dei gusti personali, del momento della giornata, del luogo in cui ci troviamo e delle persone con cui mangiamo. Un ingrediente da dosare nel modo esatto — pena l'annullamento di qualunque sapore. Non è il sale, non sono spezie o aromi: è la luce.

Il rapporto tra cibo e luce ha una storia antica, ma è solo negli ultimi anni — con l'affermarsi del protagonismo chef e dei ristoranti stellati — che gli architetti e i light designer hanno cominciato a indagare questa relazione in maniera quasi scientifica, spesso lavorando gomito a gomito con i cuochi stessi, per trovare soluzioni inedite, capaci di valorizzare cibi e pietanze che non servono solo a nutrirsi, ma sono vere e proprie opere d'arte. E se ristoranti, bar e caffetterie sono stati il terreno di sperimentazione per soluzioni illuminotecniche o lampade studiate *ad hoc*, i risultati sono arrivati anche nelle nostre case, complice l'evoluzione digitale delle sorgenti luminose, che permettono di creare atmosfere speciali e cangianti anche in ambito residenziale, senza richiedere budget stratosferici.

Pioniere in questa ricerca è stato Davide Groppi, light designer e imprenditore (la sua azienda fa parte del gruppo Idb) che alcuni anni fa ha dato vita al progetto «Luce nel piatto», pensato proprio per illuminare nel modo più poetico e insieme efficace i ristoranti degli chef stellati. «Tutto è iniziato nel

2010 con Le Calandre di Massimiliano Alaïmo a Rubano — ricorda Groppi — per la prima volta mi sono posto il problema di come interpretare questi luoghi così particolari, in cui andiamo non soltanto a nutrirci, ma anche a ispirarci, come nelle gallerie d'arte». E come in una galleria, le opere al loro interno hanno bisogno della giusta luce per essere valorizzate a pieno. Il punto di riferimento, per Groppi, è Caravaggio — maestro senza tempo nell'uso della luce: non esistevano gli chef stellati nel Seicento, né tantomeno i Led, eppure la sua lezione è più attuale che mai.

«L'obiettivo per me è scrivere una storia di luce per enfatizzare quello che riescono a realizzare questi cuochi e per dare un'esperienza unica ai commensali», spiega il designer, che ha fatto tesoro di questa esperienza — replicata in numerosi altri ristoranti stellati — per portarla poi nei progetti residenziali. Ne è nata anche una lampada (la Tetatet, pensata per la Madonna del Pescatore di Moreno Cedroni a Senigallia) poi usata anche in contesti residenziali. L'idea è riprodurre un effetto caravaggesco, ponendo l'accento sul piatto e lasciando in penombra il resto della stanza, sul modello della *Cena in Emmaus*. «Ho imparato e portato nel mio lavoro un uso coraggioso della luce d'accento — conferma Groppi —. E ora propongo anche nelle abitazioni un'illuminazione diretta e decisa dei tavoli. Da buon emiliano, io vivo in cucina e sala da pranzo e mi piace poter creare in questi luoghi un'atmosfera di intimità, amore e amicizia».

Ma, a differenza che nei ristoranti, nelle case il designer cerca di mescolare le lezioni opposte di due maestri: la luce diretta di Caravaggio e la luce indiretta

di Raffaello. In questo modo si riesce a creare un'atmosfera intima e accogliente, evitando però quella sgradevole sensazione di non vedere ciò che si sta mangiando oppure di non riuscire a leggere il menu, come ancora accade in molti ristoranti, anche di lusso.

Sono uno di quelli che ama vedere quello c'è nel proprio piatto — osserva ad esempio l'architetto Ferruccio Laviani, autore di molte lampade che hanno trovato applicazione in ristoranti, come la Battery di Kartell o la Tobia di Foscarini —. «Quindi per me non deve mai mancare una buona fonte di luce sul tavolo, a cui si possono aggiungere delle sorgenti luminose diffuse nella stanza, che contribuiscono a creare un effetto caldo e accogliente». Oggi si può ricorrere alle nuove tecnologie elettroniche, per dimmerare la luce e creare piccole scenografie, oppure semplicemente si può mettere una serie di lampade di supporto nella stanza, suggerisce Laviani, «ad esempio puntate sul soffitto, che ne riflette la luce, oppure addolcite da paralumi. O ancora, si può valorizzare la luce di un camino. Le soluzioni sono infinite e non serve spendere una fortuna: basta un po' di buon gusto».

Ovviamente non si tratta di una scienza esatta, anche perché in casa le situazioni possono essere le più diverse, a seconda dei giorni, delle stagioni e degli ospiti. C'è bisogno di luce — molta luce — mentre si preparano le pietanze e anche mentre si serve a tavola. «Poi però un aperitivo in piedi può essere accompagnato da una illuminazione di media intensità — osserva Davide Oppizzi, dello studio svizzero Dcube, che ha disegnato diverse lampade poi utilizzate anche da ristoranti, hotel o negozi alimentari di lusso, come la Curio-

PRODOTTI «SU MISURA»



L'ingrediente segreto

Creare l'atmosfera giusta, esaltare i colori e le forme degli alimenti. Una buona luce, studiata apposta per illuminare la tavola in cui si mangia o i ripiani d'esposizione dei cibi nei negozi alimentari più sofisticati, può davvero aggiungere gusto a ciò che mangiamo. È l'ingrediente segreto, per così dire. In certi casi i light designer hanno messo a punto lampade proprio per questo scopo, come la Tetatet ideata da Davide Groppi, poi entrata in commercio anche per altri usi. O come la Battery disegnata da Ferruccio Laviani per Kartell (nella foto), pensata inizialmente come abat-jour e poi utilizzata spesso in ambito contract, soprattutto in caffè o ristoranti all'aperto, grazie alla sua autonomia elettrica, trattandosi di una lampada 100% ricaricabile.

di Artemide — che si abbassa gradualmente quando inizia la cena e fino al dessert». Allo scopo vengono in aiuto, ancora una volta, le tecnologie, come le lampadine Scene Switch di Philips, utili a creare diversi scenari.

Perché alla fine, «un tavolo è anche una scenografia e se manca la luce giusta diventa come un paesaggio piatto, senz'anima — osserva Oppizzi —. Si può giocare anche con pochi elementi semplici, ad esempio dei portacandela in vetro colorato oppure in metallo con microperforazioni, che creano giochi di luce e ombra e atmosfere anche un po' oniriche». Non solo: si possono scegliere portacandela di ispirazione esotica, per accompagnare ad esempio cene con menu etnici, ricreando in casa l'illusione di un viaggio.

E poi c'è il tema delle cene all'aperto, in terrazza o giardino: per Davide Groppi la risposta viene ancora una volta dall'arte: «L'esempio migliore è l'Impero delle luci di Magritte, in cui convivono luci notturne e diurna — spiega —. Quella per me è la luce da esterno, non serve molto di più. Ancora una volta il cuore di tutto è la dualità tra luce diretta e indiretta, magari con un'illuminazione indiretta che proviene solo dall'interno».

Laviani propone invece una serie di faretti più tecnici, specifici per esterni, da accompagnare a lampade decorative che si possono collocare qua e là creando diversi punti luce. Per Oppizzi si può creare spazialità, mettendo candele lungo tutta la proprietà, in aggiunta alla luce sul tavolo, che oggi è spesso prodotta da lampade a batteria. «Ma la logica per me è sempre distribuire la luce: meglio tre piccole lampade a batteria che una grande che accende», dice.

#ALTROVE

CUISINE DE GARDEN

### Cenare sotto le stelle (fatte di led) a Bangkok

Il design del Cuisine de Garden è stato pensato per offrire ai clienti un rifugio dove mettere da parte, almeno per qualche ora, la frenesia di Bangkok. Come la filosofia di cucina dello chef Leelawat "Nan" Mankongthiphan è attenta al rispetto delle stagioni e alle produzioni locali e si ispira alle forme della natura — attraverso un percorso di degustazione che va dai nidi ai campi di riso, alla foresta pluviale — così il ristorante assomiglia a un giardino, con alberi veri e materiali naturali tra cui legni, pietre e ghiaia. Nel retro c'è il Firefly Bar: il colore nero del soffitto e le piccole luci a led creano l'illusione di cenare all'aperto, sotto un cielo stellato. I downlights regolabili illuminano i tavoli di un bianco caldo mentre la luce fredda è utilizzata per gli alberi. Il progetto è curato dallo studio Integrated Field (IF).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un locale-rifugio. La cucina dello chef Mankongthiphan valorizza le produzioni locali

12 APOSTOLI

### Microlampioni romantici e affreschi a Verona

Quello della famiglia Gioco è un locale storico dallo spirito contemporaneo: dal 2017 le redini del 12 Apostoli sono in mano a Filippo, quarta generazione, che ha rivoluzionato il locale senza contraddirne l'identità. Elemento forte del restyling è l'illuminazione, curata da Davide Groppi: al centro dei tavoli — 12 isole bianche tra affreschi in penombra — c'è la lampada Tetatet Flûte, portatile e ricaricabile, con uno stelo trasparente realizzato in metacrilato e una testa che appare sospesa nel vuoto. La sua luce romantica e soffusa accarezza i volti dei commensali e diventa un ulteriore ingrediente dei piatti dello chef Mauro Buffo, dal risottino al succo di tartufi al maialino al rum.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ristorante storico. Guidato oggi dalla quarta generazione della famiglia Gioco

PETER STREET KITCHEN

### Luci sospese su piatti jap-mex a Manchester

Finalista ai Restaurant & Bar Design Awards — proprio grazie al progetto di illuminazione, firmato da Lighting Design International di Londra — il ristorante Peter Street Kitchen all'interno dell'hotel Radisson Blu Edwardian offre un menù "mix and match" di piatti giapponesi e messicani, a mo' di tapas (dal king crab in tempura con ponzu ai tacos con pollo marinato, coriandolo, lime, salsa di aglio e maionese piccante), accompagnato da un'ottima selezione di vini, sake e cocktail. Il tutto in un ambiente scenografico: i tavoli sono immersi in una specie di santuario circolare di luci a sospensione che cadono dai soffitti della vecchia Free Trade Hall di Manchester.

— a cura di Federico De Cesare Viola

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ambiente scenografico. Nella ex sede della Free Trade Hall della città britannica

© RIPRODUZIONE RISERVATA