

LARGO ALLA CREATIVITÀ

Giovani artisti e chef di culto sperimentano insieme una nuova idea di tavola condivisa, nello spazio milanese mari&cò

Testo di Laura Maggi – foto di Alberto Strada



Una delle tre tavole, predisposte nello spazio di mari&cò a Milano lo scorso giugno, illuminata dalla lampada Moen di Davide Groppi. Il progetto, curato da Marinella Rossi e Federica Sala, è stato battezzato 'Nuove idee di ospitalità', coinvolgendo gli chef di ristoranti milanesi quali Joia, Motelombroso, Sine e Trattoria del Nuovo Macello. Le cene sono andate velocemente sold out.



Una sfida. "Ripensare alla distanza come opportunità e poter restituire al vuoto un senso", non appena, cautamente, si usciva dai mesi di lockdown che avevano costretto ad abbandonare riti conviviali, incontri ravvicinati, momenti di condivisione extra congiunti. L'idea è partita da Marinella Rossi, anima di mari&cò, che da quarant'anni con la sua équipe lavora nel campo dell'ospitalità. "La nostra è una storia di famiglia, che vogliamo continuare", racconta. Spinta dalla necessità di essere "chiamati a restare lontani e vicini con attenzione", si è rivolta a chef amici per fare squadra e proporre una serie di cene con un'alta qualità gastronomica, ma improntate a nuove idee di ospitalità. mari&cò, ospitato in un'ex officina nella zona Ripamonti-Vigentino di Milano, è un luogo che "ci consente di poter ripensare alla distanza come opportunità e di poter restituire al vuoto un senso". Con Federica Sala, curatore e design advisor, ha dato vita a 'Distanziamento', un progetto che mixa il mondo del cibo a quello dell'arte, chiedendo a giovani artisti di interpretare il tema del distanziamento sociale. Francesca Ascione ha presentato 'Embroidery', una serie di tele ricamate durante il periodo di permanenza forzata tra le mura di casa; Hillsideout la 'Social Love Thonet Bench', una panca per mantenere lo spazio corretto tra gli ospiti; Federica Gambigliani Zoccoli 'Abbraccio', sculture da indossare e con un certo ingombro per rispettare le normative anti-Covid; Anna Paporozzi opere vegetali suggestive che sono un 'Omaggio al terzo paesaggio'; Raffaella Valsecchi 'Di stanze', creazioni messe a punto nella sua cabina armadio trasformata in un microelaboratore e, non ultima, Lella Zambrini con 'Vorrei anche le rose', altre sculture da indossare nel segno della femminilità. "L'idea", chiarisce Federica Sala, "era di non lasciare spazi vuoti tra gli invitati, di sopperire alle assenze con presenze d'arte". Nel segno di uno dei tratti del Dna di mari&cò, quello di essere "un luogo che esalta la bellezza dell'incontro e la ricerca intellettuale". Se sulle tre tavole apparecchiate per quaranta ospiti si faceva largo l'arte, in cucina regnava il talento gastronomico di quattro chef a capo di ristoranti milanesi d'eccezione quali Joia, Motelombroso, Sine e Trattoria del Nuovo Macello, ciascuno con la propria proposta di menù. Da Joia, che vuole "divulgare i principi di una cucina sana, a base vegetale e amica del pianeta e di tutti gli esseri viventi", a Sine, che "vuole allargare i confini della cucina gourmet, della gastronomia di qualità". Come è consuetudine di mari&cò, le tavole avevano una scenografia speciale, apparecchiate con pezzi accuratamente scelti da Funky Table, Laboratorio Paravicini e Raw&Co, veri cabinet de curiosités dove trovare oggetti che propongono un nuovo linguaggio decorativo fatto di accostamenti inediti tra design contemporaneo e ispirazioni classiche. Grazie a un passaparola positivo ed entusiasta e agli scatti pubblicati su Instagram, i posti a tavola sono andati rapidamente sold out, tanto che, visto il rapido successo, il progetto è in progress. "Attraverso una cena, un momento, un ascolto, una condivisione vogliamo restituire il nostro pensiero di vicinanza", auspicano Marinella e Federica. — marienco.it

In questa pagina, in alto, la tavola che vede la presenza dell'opera 'Embroidery' a coprire l'assenza di un commensale necessaria per mantenere le distanze regolamentari. La tela, ricamata da Francesca Ascione durante il lockdown, è parte del progetto 'Distanziamento' curato da Marinella Rossi e Federica Sala, che ha coinvolto sei artisti di segno diverso. Al centro, un momento del servizio. Partner d'eccezione per la mise en place delle cene, Funky Table, Laboratorio Paravicini e Raw&Co. A destra, Marinella Rossi con il chef Pietro Leemann di Joia, ristorante vegetariano gourmet. Pagina accanto, dall'alto in senso orario, la scultura indossabile 'Abbraccio' di Federica Gambigliani Zoccoli, sempre pensata per creare un corpo distanziatore, il controllo al pass dei piatti in uscita, la vista della cucina dal cortile di mari&cò.

