

TRIOMPHE IN TAVOLA

L'immaginifique del gusto ritrovato, dialogo con Isabelle Rigal

The imaginifique of rediscovered taste, a conversation with Isabelle Rigal

di Valentina Dalla Costa

Che trionfo hanno visto, in tavola, i visitatori che, durante i giorni del Salone del Mobile, si sono addentrati all'interno del Palazzo delle Stelline?

Ho voluto dare spazio a quattro temi fondamentali, ognuno collegato ad uno chef in particolare: innovazione, legato ad Annie Feolde, creatività, associato a Davide Oldani, condivi-

sione, legato a Ernst Knam e infine naturalità per la tavola di Pietro Leeman. Ognun delle loro cucine è diversa dalle altre, come fossero i punti cardinali, gli estremi, quasi i poli opposti nel mondo della gastronomia. Mi sono avvicinata alla filosofia gastronomica di ognuno, e studiandola, ho ricreato sulla tavola ciò che potesse rappresentarla al meglio.



Da sinistra, Isabelle Rigal, Pierangelo Crippa, Francesca Viganò, Giovanni Viganò insieme al resto del team Viganò. Al centro Annie Feolde.



Da un lato la diversità, ma dall'altro c'è qualcosa che accomuna tutte e quattro le tavole presentate: c'è sempre un tappo, o meglio, la forma di un tappo in sughero... Cosa rappresenta?

Per me il tappo di sughero è l'emblema dello stare a tavola, della convivialità, del coronamento di un evento importante che va festeggiato e condiviso. Il tappo in sughero è una sorta di fil rouge di tutta la mostra e rappresenta un collegamento molto forte e per me molto importante con Leonardo da Vinci: la sua vigna era proprio lì, all'interno del Palazzo delle Stelline, dove abbiamo deciso di allestire Triomphe in Tavola.

Una sorta di eco, una frase che si ripete per tutta la mostra: la fame è la fine e la fine è la fame. Che significato ha per te?

Dare voce a grandi chef e parlare della fame e della sofferenza nel mondo nella medesima mostra può sembrare contraddittorio. Invece è uno spunto di riflessione. Un modo per far riflettere seriamente sul tema. La fame è la fine dell'uomo, e la fine dell'uomo è la sofferenza che deriva dalla fame. Da un lato, la nostra società ha un surplus, un'abbondanza incontrollata di cibo, mentre dall'altra, esiste il problema della fame nel mondo.



In alto, Isabelle Rigal con Manna è vita, realizzata da Marra e Viganò. Al centro: a sinistra, tappi by Amorim; a destra, Carlo Russo e Francesca Russo, marketing manager ddw (a destra) con Chiara Parisi, Equip Hotel. A sinistra: Isabelle con Maurizio Riva di Riva1920, a destra, e Carlos Santos di Amorim. Sopra, Eberardo Gortan di Dida

Ci sono altri temi importanti?

Nel giardino, vengono messe in mostra due sculture che rappresentano la Baguette e la Michetta. E' un parallelismo, un confronto che ho voluto innescare tra la cultura francese e la filosofia gastronomica italiana, cercando punti in comune, diversità, avversità talvolta, ma anche punti d'unione e di comunione. Lo stesso tema è stato ripreso durante la serata dell'inaugurazione, all'interno del teatro del Palazzo delle Stelline: due attori hanno impersonificato i due differenti formati di pane, rappresentando l'uno la Baguette e l'altra la Michetta italiana, raccontando differenze e affinità culturali e comportamentali delle due diverse cucine.



In alto, Grand Chef di Isabelle Rigal by Slide, ed. Expo 2015. Al centro: a destra, Tappi realizzati da Amorim, Riva1920 e Viganò; a sinistra, Pietro Leemann al centro con Giuseppe Iannotti, a sinistra, e Christian Milone, a destra. In basso: a destra, Barbara Baldacci e l'opera per la libertà d'espressione, Sigma, 2015; al centro Alessandro Mendini e Rosa Maria Rinaldi, direttrice DDN; a sinistra, Cibo Sacro di Alessandro Mendini.

Dida





What triumph did the visitors see on the table at Palazzo delle Stelline during this year's Salone del Mobile?

I wanted to focus on four main themes, each one connected to a particular chef: innovation with Annie Feolde, creativity with Davide Oldani, sharing with Ernst Knam and naturalness with Pietro Leeman. All their cuisines are different from one another, as if they were the cardinal points, the ends, almost the opposite poles of the world of cuisine. I studied all their different philosophies and recreated something that could well represent them on the dinner table.

Besides the differences, these four tables have one thing in common: a cork, or actually the shape of it... What does it stand for?

The way I see it, cork is the symbol of sitting at the table, conviviality, the culmination of an important event that has to be celebrated and shared. Cork is a sort of fil rouge of the entire exhibition and represents a strong and important link with Leonardo da Vinci: his vineyard was right there, inside of Palazzo delle Stelline, where we decided to arrange Triomphe in Tavola.

There some kind of echo, a phrase repeated throughout the entire exhibition: hunger is the end and the end is hunger. What does it mean to you?

Hosting great chefs and talking about hunger and struggles in the world within the same exhibition may seem contradictory, but it's actually a point that invites reflection. It's a way to make us think seriously about the theme. Hunger is the end of mankind and the end of



mankind is the suffering that comes with hunger. On one hand, our society has a surplus, an uncontrolled abundance of food, while on the other hand there's the world hunger.

Is there any other important theme?

We exhibited two sculptures in the garden representing a 'Baguette' and a 'Michetta'. It's a parallelism, a comparison I wanted to trigger between the French culture and the Italian cuisine philosophy, while looking for similarities, differences, sometimes opposites, as well as common

features. The same theme also recurred during the opening night at Palazzo delle Stelline: two actors played the roles of two different types of bread (the French Baguette and the Italian Michetta), portraying cultural and behavioural differences and similarities between the two different cuisines.

In alto: a sinistra, La baguette magica, realizzata da Marra per Isabelle Rigal; a destra, la designer con i tappi di Amorim realizzati in collaborazione con Vganò e Riva 1920, e sullo sfondo ombrelli di MDT-tex. In basso, gli ospiti durante l'inaugurazione di Triomphe in Tavola attendono l'inizio dello spettacolo teatrale.



Dida



A sinistra, modulo Creatività dedicato a Davide Oldani, concept by Isabelle Rigal in collaborazione con Viganò. Tavolo DropWood, collezione Moonlight, Viganò. Poltrone Stella, Viganò. Piatti Kartell disegnati di Davide Oldani. Illuminazione Vistosi. Al centro, modulo Innovazione dedicato ad Annie Feolde. Tavolo illuminato Drop Glass di Viganò by Isabelle Rigal. In basso: a destra, Isabelle Rigal con Annie Feolde, Carlo Russo, Giovanni Gervasoni e Giuseppe Viganò; a sinistra, sale e pepe Cin Cin di Bosa by Isabelle Rigal.

Dida



In alto: a sinistra, modulo Condivisione dedicato a Ernst Knamm; a destra, modulo Naturalità per Pietro Leemann. In basso: a sinistra, l'interno del modulo per Ernst Knamm; a destra, quello di Pietro Leemann.

Dida

