



PROGETTAZIONE
alimentare

présente



TRIOMPHE IN TAVOLA

L'immagnifique du gout retrouvé

ART&DESIGN&FOOD
un concept par Isabelle Rigal

Le 14 avril sera inauguré au Palazzo delle Stelline l'exposition culturelle Triomphe in tavola, un concept de Isabelle Rigal designer franco-italienne remarquée pour sa capacité de concevoir à partir d'une réflexion artistique les éléments qui composent l'acte d'être à table autour du partage et de la convivialité du repas. Une proposition que l'artiste, designer et directeur artistique fait autour de solutions innovatives sensorielles, de matériaux, produits, couleurs et atmosphères intenses comme tendances pour demain. Demain..qui est en étroite connexion avec le passé et la tradition en dehors des besoins essentiels de l'homme une des sources d'inspiration de l'initiative et les invités seront conviés à partager leur réflexion sur ce thème. Des invités très spéciaux comme Alexandre Mendini avec l'installation de l'oeuvre »le repas sacré«, selon lequel la nourriture doit servir à nourrir pas seulement le corps mais surtout l'âme,voici comment donc que la table reprend l'émotion et l'atmosphère de la «cène de Léonardo de Vinci.» L'exposition de» Triomphe in tavola « sera composée de divers modules, espaces qui raconteront l'art de la table, de la nature et de ses formes et de l'art qui se mange. Des installations suggestives, interactions avec la lumière sur le mobilier, le tissu, céramique, bois,carbone. Des propositions de la personnalisation des produits en répondant aussi aux exigences pas seulement du privé et résidentiel mais adapté également au monde de l'hotellerie et de la restauration. A l'intérieur des modules cubiques sera représentée la table et la convivialité du repas réinterprétée par Isabelle rigal comme point de départ pour mettre en évidence l'identité gastronomique du grand chef. Chaque grand chef élaborera un menu qui caractérisera chaque cube. Annie Féolde ambassadrice de la culture gastronomique franco italienne pour le module «tradition»,Ernst Knam pour le module «Partage»,Pietro Leeman pour le module «Nature» et Davide Oldani pour le module»innovation».Les cubes reprennent les quatre points cardinaux de la gastronomie selon la mise en scène du directeur artistique.Dans ce contexte ou industries et professionnels seront représentés, l'art ne pouvait manquer et sera représenté dans

les oeuvres artistiques dédiées au thème de la culture du repas, et des nombreuses interprétations autour de la gastronomie et aussi du symbole du bouchon, du vin, du pain seront installées dans le cloître de l'institut français comme réflexion aux besoins fondamentaux essentiels à la vie. Les matériaux utilisés par l'artiste pour les sculptures géantes, liège,résine,carbone,bois, ciment et autres comestibles comme le pain et le chocolat et le vin ainsi qu' à la vigne donnée à Léonard de vinci lorsqu'il peignait la dernière Cène situé à quelques mètres et en relation directe avec l'événement et l'exposition. Le 16 avril une soirée vraiment spéciale aura lieu avec le chef Giuseppe Lannotti avec Christian Milone et les acteurs de la compagnie théâtrale Nuova Babette qui avec une représentation théâtrale réalisée pour l'occasion racontera le concept de l'initiative.





PROGETTAZIONE
alimentare

presents



TRIOMPHE IN TAVOLA

L'immaginifique del gusto ritrovato

ART&DESIGN&FOOD

concept by Isabelle Rigal

Il 14 aprile si inaugura al Palazzo delle Stelline la mostra culturale TRIOMPHE IN TAVOLA, un concept di Isabelle Rigal, designer franco-italiana nota per la sua capacità di contaminare il progetto con l'arte. Alla base dell'evento, la ricerca sugli elementi che compongono lo "stare a tavola" e la proposta di soluzioni, sensazioni, materiali, prodotti, colori ed atmosfere, intesi come tendenze per il domani. Un domani che, però, ha una stretta connessione con il passato, tanto che la tradizione, oltre che i bisogni essenziali dell'uomo (acqua, vino, pane), è una delle fonti d'ispirazione dell'iniziativa, e gli ospiti saranno chiamati a condividere il loro pensiero proprio su questo tema.

Special guest sarà Alessandro Mendini, con l'installazione 'Cibo sacro', secondo il quale il cibo deve servire a nutrire non solo il corpo ma, soprattutto, l'anima; ecco dunque che la tavola riprende l'emozione e le atmosfere del Cenacolo Vinciano.

La mostra TRIOMPHE IN TAVOLA sarà composta da diversi moduli cubici che racconteranno, con prodotti e installazioni suggestive che spaziano dal legno alla ceramica, dal tessile all'illuminazione, i mondi dell'acqua e del vino, dell'arte della tavola, della natura e delle sue forme e dell'arte che si mangia. Si offriranno anche delle proposte di personalizzazione dei prodotti, venendo così incontro alle esigenze non solo del residenziale, ma anche del mondo alberghiero, dell'ospitalità e della ristorazione.

All'interno dei cubi saranno rappresentati la tavola e gli aspetti legati alla convivialità del cibo, ripensati da Isabelle Rigal come punti di partenza per evidenziare l'identità gastronomica degli chef d'eccellenza coinvolti che, a loro volta, elaboreranno un menù in grado di caratterizzare ogni modulo: Annie Féolde, ambasciatrice indiscussa della cultura gastronomica franco-italiana, per il modulo 'innovazione', Ernst Knam per il modulo 'condivisione', Pietro Leeman per il modulo 'naturalità' e Davide Oldani per il modulo 'creatività'. I cubi riprendono i quattro punti cardinali della gastronomia secondo l'art director.

In questo contesto, che vedrà coinvolti aziende e professionisti, non poteva mancare l'arte: saranno infatti presenti delle opere

artistiche dedicate ai temi della cultura della tavola, e numerose interpretazioni del simbolo del tappo verranno installate nei chiostrini dell'Istituto Francese, sede della mostra: sughero, resina, carbonio e cemento i materiali maggiormente utilizzati; altri commestibili, come pane e cioccolato. I richiami al vino saranno naturalmente connessi alla vigna, adiacente allo spazio dove si svolgerà TRIOMPHE IN TAVOLA, donata a Leonardo Da Vinci mentre dipingeva l'Ultima Cena.

Il 16 aprile, con una serata davvero speciale, si alterneranno alla conduzione gli chef Giuseppe Iannotti con Christian Milone e gli attori di Nuovababette Teatro che, con un dialogo teatrale scritto per l'occasione, racconteranno, in modo inusuale, il concept dell'iniziativa.

