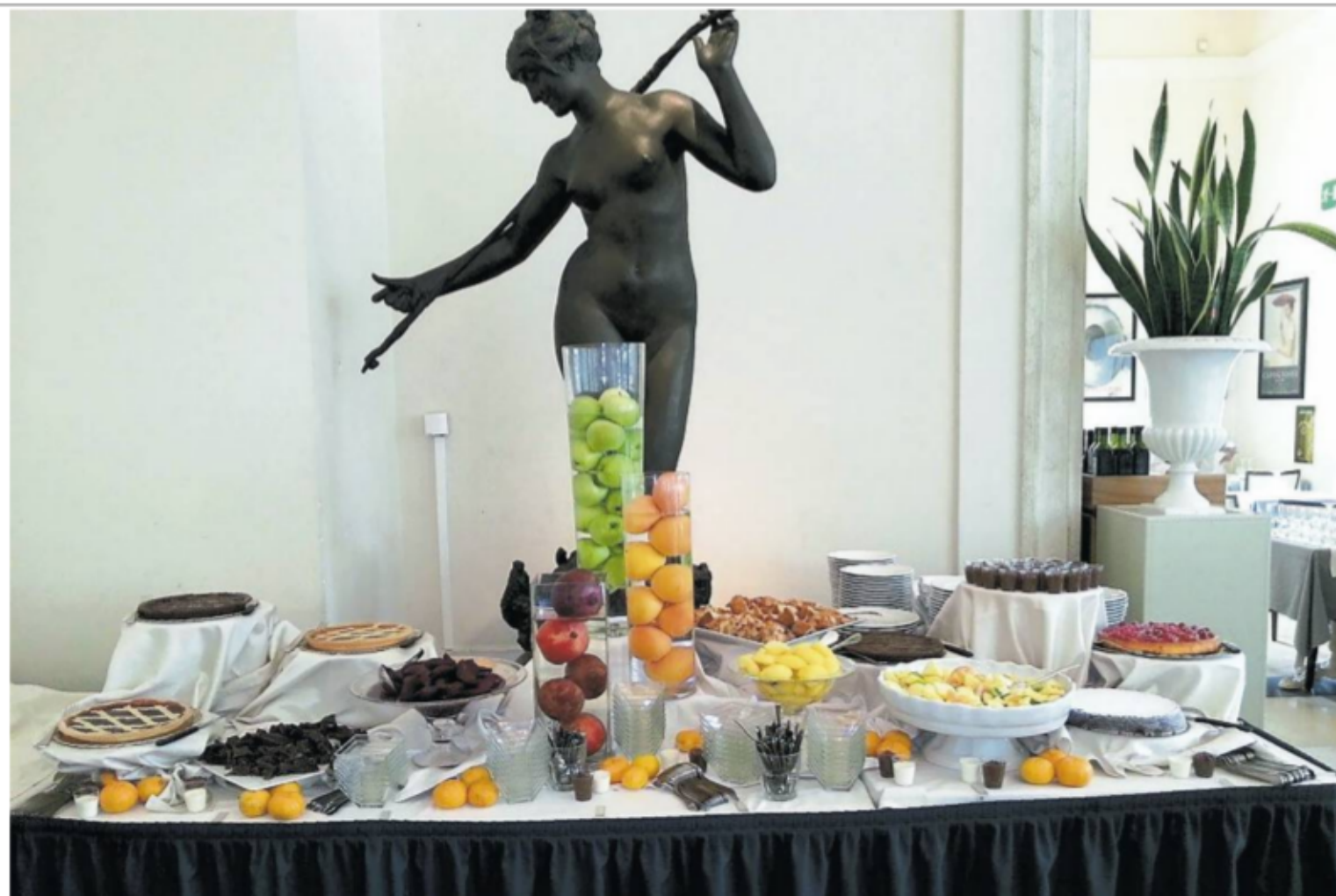




Per Oscar Wilde "la cultura dipende dalla gastronomia". Per Guy de Maupassant "si è gourmand come si è artista o poeta". Un filo rosso, quello che lega l'arte al cibo, antico come la storia dell'uomo: dalle scene di caccia dei graffiti preistorici a quell'1599 quando Caravaggio dipinse "La canestra di frutta", in cui per la prima volta elementi appartenenti alla sfera gastronomica diventavano protagonisti assoluti dell'opera. E se il cibo è entrato nei quadri, si può dire anche l'inverso. Nel 1926 venne commissionato un ciclo di affreschi per decorare le pareti del salone ristorante dell'Hotel Ambasciatori, in via Veneto, oggi Grand Hotel Palace. Il gruppo di personaggi dell'alta società capitolina del tempo, immortalati nel cuore di un avvenimento mondano dal pittore veneziano Guido Cadorin, ancora oggi accolgono i clienti in un clima festoso, dove l'esperienza culinaria è imprescindibile da quella estetica. La stessa sensazione che si prova entrando nello storico Caffè delle Arti della Galleria Nazionale, che nei suoi spazi ospita alcune statue ottocentesche. La storia di Roma, e dei suoi pittori, passa per i ristoranti: Pommodoro, a Piazza dei Sanniti, è il locale preferito di Piero Pizzi Cannella, e sui muri dello storico locale dove Pasolini cenò per l'ultima volta si possono ammirare numerose opere dei pittori della Scuola di San Lorenzo. Collezionisti del gruppo di artisti che aveva al Pastificio Cerere il suo quartier generale sono anche i gestori del ristorante ilSanLorenzo, in via dei Chiavari, mentre nel ristorante Evangelista, in via delle Zoccollette, la proprietaria Adele Mazzoni espone orgogliosamente opere di Alberto Sughì, Giosetta Fioroni, Carl Timmer, Enzo Fascione. E se ci sono ristoranti che mettono a disposizione spazi per eventi espositivi, come il Margutta e Mangiarte, c'è chi, della passione per arte contemporanea e food ha creato un concept. L'esempio di Musia - realizzato dall'imprenditore e collezionista Ovidio Jacorossi e inaugurato a novembre 2017 - è esemplificativo di una tendenza che sta conquistando Roma. Con i suoi 1000 mq di spazio e una



La tendenza Da Musia ad Ada, fino a Daforma i nuovi spazi della cultura sempre più spesso affiancano ai vernissage iniziative enogastronomiche

Capolavori&Cibo quando in galleria l'arte sposa i sapori

ARIANNA DI CORI

vocazione polifunzionale, quella di Musia, in via dei Chiavari, è una "esperienza emozionale". Lo chef inglese Ben Hirst cura personalmente i menù, "contaminati" dall'energia delle opere esposte. Venerdì 23, alle 19, la galleria ospiterà la sesta ed ultima serata del ciclo "Un

capolavoro per aperitivo", che seleziona un'opera esposta e la sposa all'enogastronomia: stavolta protagonista è le "Rovine di Terni" di Leoncillo, accompagnata da bianco secco da uve Arneis. «Credo nella forza creativa dell'arte contemporanea - spiega



l'imprenditore - e nel suo dialogo continuo con ogni altra forma d'arte, dalla musica al design, dalla fotografia alla moda, e naturalmente all'enogastronomia, perché cibo e vino sono testimoni di cultura e creatività». Contagiosa creatività, alla base di realtà giovani e promettenti. Da



I luoghi

Sopra, un aperitivo "artistico" da Musia; l'opera "Carne" di Jago da Ada (foto di Paola Edvide Piras); una tavola imbandita al Caffè delle Arti della Galleria Nazionale

segnalare la Daforma gallery, in via dei Cappellari, e Ada, nel palazzo Doria Pamphilj di via del Corso. Luoghi che vogliono rompere le barriere tra arte, design, cucina, offrendo opportunità per i collezionisti di fare nuovi acquisti. Per nutrire lo spirito e il corpo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA