

POSTRIVORO

“Come le lucciole d’estate nella brughiera”

Il 13 e 14 luglio 2013 è arrivato a Faenza Matthew “Rudy” Rudofker, chef del Momofuku Ssam Bar di New York, per animare l’ultimo Postrivoro prima della pausa estiva.

Lo studio Bartoletti & Cicognani e Andrea Montesi hanno curato l’allestimento della Sala degli Angeli all’interno del Chiostro della Commenda, che sin dall’inizio ha ospitato le apparizioni di Postrivoro.

La stagione calda invita a restare all’aria aperta e godersi il fresco della notte, come rendere dunque piacevole ai invitati la lunga permanenza nella sala?

“Come le lucciole d’estate nella brughiera” nasce dall’intuizione di creare un rapporto diretto con la natura trasportando all’interno una particolare idea di giardino.

Un controsoffitto tecnico nero scherma la volta comprimendo lo spazio e dai numerosi tagli che lo solcano scendono fasci di luce mirati a una buona illuminazione dei piatti, valorizzandoli come oggetti da esposizione.

Al centro del tavolo una composizione di graminacee animata da lucciole (“lucciola” ALVALINE – Viabizzuno) crea un filtro tra i commensali stimolando curiosità e condivisione, la parete di fondo, dedicata agli speech, è trattata come una superficie movimentata da una texture a “squame” con leggere variazioni cromatiche in toni di grigio.

L’atmosfera, varia al variare delle luci, diventando soffusa durante il caffè di Nik Orosi, eletto per la quarta volta nel 2013 miglior barista della Croazia. La degustazione dei vini orchestrata da Andrea Spada continua anche dopo cena, all’esterno, dove l’allestimento del verde, incorniciato dall’incantevole Chiostro della Commenda, rinfresca la lunga e calda notte d’estate.

SPONSOR TECNICI

La Fenice

<http://www.lafenicecatering.it/>

Scarpellini Garden Center

<http://scarpellinigardencenter.com/>

Marocchi

<http://www.marocchidesign.com/>

Tipografia Valgimigli

<http://www.tipografiavalgimigli.it/>

Venturelli Arte e Luce

venturelliarteeluce@libero.it

Falegnameria Diversi

diversidavide@libero.it

LINK

<http://www.bartoletticognani.it/>

CONTATTI

info@bartoletticognani.it

a.andreamontesi@gmail.com