



BELLA LA CAMPAGNA

a cura di GIUSEPPE MAZZA



SPERICOLATO ABBOTT

Photoshop non c'era ancora. Se la carrozzeria non avesse retto, l'auto sarebbe davvero caduta su David Abbott, impassibile maestro di humour e autore di uno degli annunci più folli e divertenti degli anni Ottanta.

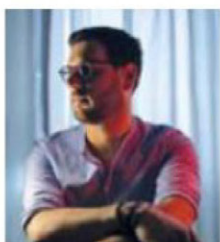
DOMUS AREA

MARCO ROMANI

SUL TAVOLO BASSO LE EMOZIONI VOLANO ALTO

HA APERTO il suo studio di progettazione a Pesaro a soli 24 anni. Oggi, che di anni ne ha 32, Luca Roccadadria ha in curriculum importanti collaborazioni con grandi aziende e i suoi arredi sono stati presentati in parecchie edizioni del Salone del mobile di Milano. La cifra del suo lavoro viene riassunta bene dallo stesso designer marchigiano: «Quando voglio dare vita a un prodotto d'arredo, che sia un oggetto, un complemento oppure un

sistema, aspiro a conferire un senso artistico» che non vada però a discapito della funzione che «dà valore al design». Un principio espresso anche nel tavolo di servizio Aliso per Borzalino nato dallo studio delle possibilità formali del metallo. Disponibile in due diametri e due altezze, Aliso è composto da una base cilindrica forata che oltrepassa il piano di vetro e che fa del tavolo una sorta di contenitore dove collocare una lampada o una



pianta. Un oggetto puramente pratico diventa così un catalizzatore di emozioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MITI D'OGGI

MARINO NIOLA

PIZZA NAPOLETANA UNA TOURNÉE DA GIRO DEL MONDO

Vera Pizza Day. Una maratona mondiale per raccontare il cibo italiano più amato del pianeta. L'iniziativa, partita nei giorni scorsi, è stata ideata da Antonio Pace presidente dell'Avpn, Associazione verace pizza napoletana, che propone un viaggio che tocca ben 15 Paesi di ogni continente. Dalla Corea agli Usa, dalla Russia al Giappone, dall'Australia all'Egitto, dagli Emirati al Brasile, dalla Turchia all'isola di Réunion, dalla Polonia alla Germania.

In ciascuna nazione è prevista una master class tenuta da un maestro locale. Come l'australiano Johnny Di Francesco, miglior pizzaiolo dell'intera Oceania, il coreano Doowon Chung, il californiano Cody Splane, i giapponesi Manabu Odawara e Ishida Masayoshi dell'Università Ritsumeikan di Kyoto, dove il corso di vera pizza napoletana è parte integrante della laurea in Food Management. E a dimostrazione del fatto che quest'arte non fa eccezioni di genere la bravissima Daren Akkad proprietaria della più celebre pizzeria del Cairo, la polacca Ewelina Przygocka, direttrice della scuola di Poznan, che laurea pizzaioli provetti e la brasiliana Ailin Aleixo. Tutti questi ambasciatori del gusto sono stati prima a Napoli, a imparare l'arte della Margherita direttamente dai grandi maestri partenopei.

Un evento globale per celebrare il *comfort food* più universale. A conferma del fatto che da un alimento povero come la pizza è nata una autentica mitologia gastronomica, la punta di diamante del Made in Italy alimentare. L'immagine del cibo di domani. Gustoso, democratico e sostenibile. E soprattutto versatile. È un hardware gastronomico compatibile con qualsiasi software. Curry in India, fagioli e chili in Messico, ananas in Brasile, sempre pizza rimane. Ecco perché la madre di tutti gli *street food* ha letteralmente colonizzato l'immaginario alimentare del nostro tempo. Ma con uno spirito multiculturale.



GETTY IMAGES

Il Vera Pizza Day toccherà 15 Paesi del mondo

© RIPRODUZIONE RISERVATA