

Tre ristoranti gourmet per restaurare opere d'arte

17 Giugno 2020 | di [Redazione First&Food](#) | 0

Tre grandi chef italiani (Canzian, Saporito e Dandini) aderiscono al progetto di restauro di opere di Beato Angelico, Sangregorio e del Trittico del Salvatore di Anagni offrendo una cena gourmet.



Partecipare al restauro di una grande opera d'arte e contemporaneamente provare l'esperienza di un'alta cucina gourmet con alcuni dei cuochi più affermati italiani. E' il progetto pArt con cui tre chef tra Milano, Roma e Firenze, ospiteranno gli appassionati di arte e buona cucina nei loro ristoranti, donando metà del ricavato al restauro di un'opera d'arte italiana. I protagonisti: Daniel Canzian del ristorante DanielCanzian a Milano, Filippo Saporito del Ristorante La Leggenda dei Frati a Firenze, Arcangelo Dandini del ristorante L'Arcangelo a Roma. Le Opere d'Arte da restaurare: L'Annunciazione di Beato Angelico, Trittico del Salvatore della Cattedrale di Anagni, Dipinto su carta di Giancarlo Sangregorio.

Il concetto di base del progetto è che il Paese ha un assoluto bisogno di ripartire al più presto e il mecenatismo digitale diventa un acceleratore culturale in vista dell'imminente ripartenza economica. Molti sono i settori oggi in crisi tra cui la ristorazione e la cultura, un periodo difficile in cui non sono però mancati grandi gesti di solidarietà e azioni pratiche e immediate grazie alle attività congiunte e all'unione tra persone, saperi, conoscenze e mestieri.

Con l'iniziativa "Taste Food Save Art", sarà possibile contribuire al finanziamento del restauro di un'opera d'arte acquistando un voucher sul sito di pArt e ricevendo come ricompensa, per il proprio atto di mecenatismo, un pasto ospite dei migliori chef Italiani e una stampa in edizione limitata realizzata dall'illustratrice Cinzia Franceschini per Slurp – piattaforma di stampe creative dedicate agli amanti del design e della cucina.

Daniel Canzian, protagonista milanese dell'iniziativa, cui First&Food ha dedicato un ampio ritratto (Daniel Canzian: costruiamo dalla natura il nostro futuro – 12 Ottobre 2019) è un alfiere dello stretto legame tra la cucina e il mondo artistico che caratterizza da molti anni i suoi piatti, concretizzatosi ancor di più con il lancio, a settembre 2019, del menù M.O.M.A. (Menu Opere Movimenti Artistici).

Creato insieme a Libero Gozzini, artista e amico di lunga data, già co-autore di piatti come i dessert monumentali, il percorso degustazione è un vero e proprio viaggio nell'arte attraverso citazioni edibili delle opere di Arnaldo Pomodoro, Piero Manzoni, Lucio Fontana, Umberto Boccioni, Michelangelo e Leonardo Da Vinci.

"Quando mi è stato proposto di partecipare a questo progetto – racconta – ho accolto l'iniziativa con estremo piacere. Per me la cucina italiana è un'identità plurale composta dalle diverse culture gastronomiche regionali, nata dallo stretto legame fra tradizione e territorio. È pura arte, al pari dei luoghi dove è nata e vive. Pensate alla bellezza di Firenze, Roma, Siena, Venezia, Milano: il territorio italiano detiene il 70% del patrimonio storico-artistico mondiale" racconta Daniel Canzian.

"La cucina tradizionale italiana è di per sé arte e poterla utilizzare come medium a salvaguardia delle opere dei nostri più grandi artisti è oggi un vero onore. Un ringraziamento speciale va a pArt per aver creato il bellissimo

progetto Taste food, save art e per avermi coinvolto insieme ai colleghi Filippo Saporito e Arcangelo Dandini”.

Filippo Saporito è un altro chef da sempre sensibile alla cultura. Il suo ristorante al piano terra di Villa Bardini – ex scuderia della casa abitata un tempo dal collezionista d’arte Stefano Bardini è una galleria di opere d’arte che si sposano magnificamente con l’ambientazione storica di un antico palazzo con un affaccio mozzafiato sul giardino e sulla città. Terzo chef, Arcangelo Dandini un ristorante a Roma tutto specchi liberty e collezionismo di giocattoli old style di bambini e piccole statuette di porcellana anni 30, con il culto della tradizione storica dell’antica cucina romana.

Scegliendo di acquistare un voucher di “Taste food save art” – disponibile a questo link

<https://thisispart.com/prodotto/taste-food-save-art-a-cena-a-milano-giancarlo-sangregorio/> – grazie all’impegno di DanielCanzian Ristorante, sarà possibile sostenere il restauro di un dipinto su carta di Giancarlo Sangregorio custodito dalla Fondazione omonima.

Il voucher include una cena con menù degustazione per una persona comprensiva di antipasto, primo, secondo, dolce e un bicchiere di vino. Il voucher è attivo non appena si riceve la mail di conferma, nella quale è specificato un numero di 4 cifre e ha una validità di 12 mesi. Il mecenate potrà contattare direttamente il ristorante per riservare il suo tavolo, disponibile previa prenotazione. La stampa in edizione limitata sarà invece spedita all’indirizzo indicato al momento dell’acquisto entro 60gg.