



Trends

Taste food, save art

redazione 08/07/2020

Mecenatismo digitale: si acquista una cena di lusso contribuendo al restauro di un'opera d'arte

ROMA



Contribuire al restauro di grandi opere d'arte semplicemente stando a cena. E che cena, visto che a cucinare sarà un importante chef italiano. Questa è l'idea alla base del nuovo progetto lanciato da pArt, la piattaforma filantropica a sostegno dell'arte e degli artisti. Una forma di mecenatismo digitale che sta avendo molto successo. Come funziona? L'utente decide di contribuire al finanziamento necessario al restauro di un'opera d'arte ed effettuando il pagamento online sul sito di pArt (<https://thisispart.com/>) riceve come ricompensa del suo atto di mecenatismo un pranzo ospite dei migliori chef Italiani. Le città scelte per la prima tappa sono Roma, Firenze e Milano.

Grazie al generoso contributo degli Chef metà del ricavato dei voucher verrà stanziato per finalizzare il restauro di un'opera d'arte legata proprio alla regione di appartenenza degli stessi ristoratori. Inoltre al fine di accrescere il senso di appartenenza, di solidarietà e di supporto nei confronti del proprio territorio per il quale l'arte è l'essenza della cultura, durante la cena il mecenate riceve, incluso nel costo del voucher, una stampa ricordo in edizione limitata realizzato per l'occasione dall'illustratrice **Cinzia Franceschini** per Slurp, piattaforma di stampe creative dedicate agli amanti del design e della cucina. (www.slurpdesign.it).

L'iniziativa partirà da quattro città, simbolo del patrimonio artistico del nostro paese.

- Firenze: a cena da Filippo Saporito alla "Leggenda dei Frati" nel meraviglioso giardino di Villa Bardini nelle vecchie scuderie della dimora del collezionista d'arte Stefano Bardini, odierno museo legato al ristorante dalla cui terrazza è possibile abbracciare la città in un unico sguardo, contribuendo al restauro della celebre *Annunciazione* del **Beato Angelico**.

- Roma: a cena a l'"Arcangelo" di Arcangelo Dandini, ristorante che incarna la storia e la tradizione della cucina romana, per il quale il cibo è memoria, viaggio e linguaggio. Per il restauro del trecentesco Trittico del Salvatore della Cattedrale di Anagni. A pochi chilometri da Rocca Priora, città d'origine dello chef.

- Milano: nel cuore di Brera a cena da Daniel Canzian che con il suo menu degustazione "M.O.M.A." acronimo di Menu Opere Movimenti Artistici ha da tempo sviluppato un percorso degustazione che mette in relazione il cibo e l'arte, creato dallo chef insieme a Libero Gozzini, artista e amico di lunga data, già co-autore di piatti come i dessert monumentali. Per il restauro di un dipinto su carta di **Giancarlo Sangregorio** custodito dalla Fondazione omonima nel territorio Varesino.

