

L'INIZIATIVA

Così trenta fotografi hanno immortalato la vita in cucina

● Per una sera via Mario de' Fiori diventa il salotto buono della fotografia e del design. Nel tratto compreso tra via delle Carrozze e via della Croce, infatti, verranno esposte le 30 immagini selezionate per il concorso «Come una cucina... ispira emozioni, ambientazioni, situazioni, oggetti, persone e sogni», indetto per celebrare i 25 anni del primo concept store capitolino dedicato alla cucina. Il concorso di fotografie, tutte in bianco e nero, è stato realizzato in collaborazione con la Scuola Romana di Fotografia e curato dall'associazione culturale Daap (arti applicate) e vuole sottolineare l'attenzione dell'azienda verso una particolare filosofia del mondo della cucina.

Si tratta di scatti che raccontano non soltanto l'abilità dei loro autori nel farsi gioco di oggetti di uso comune reinventati attraverso una coraggiosa decontestualizzazione ma anche momenti di vita comune di gente comune, dove la pratica del mangiare (e prima ancora della preparazione dei pasti) è indissolubilmente legata a culture e modi di vita affatto significativi.

Queste trenta immagini, selezionate da un iniziale gruppo di oltre trecento scatti, prendono la cucina, i suoi arredi e i suoi accessori (ma anche i suoi abituali o saltuari frequentatori) come paradigma del vivere moderno. In questo senso si sarebbe potuto scegliere qualsiasi ambiente familiare o domestico. Ovviamente la celebrazione del concept store C.u.c.i.n.a. di via Mario de' Fiori ha proposto

*A via Mario de' Fiori
una mostra fotografica
e le degustazioni
proposte
da Antonello Colonna*

ai giovani fotografi di esplorare proprio quel delicato rapporto che si instaura tra occhio e palato in un'epoca - la nostra - che ha completamente reinventato, se non rivoluzionato, il concetto stesso di gusto e di buona cucina. Insomma una trasformazione che l'emporio gestito da Annapaola ed Elisabetta Fuga ha saputo cogliere in pieno. Se un merito va riconosciuto alle due sorelle è proprio quello di aver contribuito a modificare radicalmente il concetto di vita domestica. «Abbiamo spostato l'attenzione - ricorda Elisabetta - da piatti e accessori belli e basta, a oggetti belli soprattutto perché funzionali. Dove la tradizione della cucina fosse esaltata al massimo». Insomma un design che nasce dalla pratica quotidiana, piuttosto che il contrario.

Durante la premiazione di questa sera (dalle 18 alle 21) via Mario de' Fiori sarà chiusa al traffico per consentire ai premiati e agli ospiti di avere uno spazio all'esterno del negozio dove assaggiare anche le creazioni gastronomiche immaginate dallo chef Antonello Colonna per questa occasione. [FSc]



Sopra «Coltelli» di Ettore Maragoni (Terracina); sotto «L'impasto» di Mauro Panci (Roma)

