REGINE & RE di CUOCHI

®

Sommario

1. La scheda tecnica p. 2
2. Il progetto 5
3. I contenuti 6
3.1. I cuochi - la cucina, il loro mondo - il resto del mondo 6
4. Il format© 7
4.1. Le sezioni della mostra 7
4.2. La tecnologia e la rappresentazione 7
4.3. Gli eventi 7
4.4. Il book & food shop 8
4.5 Il bistrot 8
5. Le esperienze professionali 9
5.1. Il comitato scientifico e curatoriale 9
5.2. Il comitato promotore 11
6. Percorso di mostra a Stupinigi 15

1. La scheda tecnica

Titolo

Regine & Re di Cuochi

Concept

Regine & Re di Cuochi è un **contenitore di cultura**, di sperimentazione e di partecipazione, di promozione di prodotti e gusti che si innesta nella piattaforma dell'enogastronomia.
E' formato da due parti analogamente significative:

• Una **mostra tematica** centrata sull'eccellenza dell'alta cucina italiana contemporanea fra cibo e vino ed i suoi più significativi interpreti, analizzando il loro impatto nell'ambito culturale, produttivo ed economico del nostro paese;

• Un **programma di iniziative multidisciplinari** e di eventi per favorire il dialogo fra diversi mondi progettuali e di creazione artistica.

Cuochi

I cuochi selezionati dal Comitato Scientifico e Curatoriale e coinvolti nel progetto sono:

Massimiliano Alajmo, Guido e Lidia Alciati, Matteo Baronetto, Heinz Beck, Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Giuseppe e Mirella Cantarelli, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Antonello Colonna, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Pino Cuttaia, Gennaro Esposito, Alfonso Iaccarino, Antonia Klugmann, Paolo Lopriore, Valentino Marcattilii, Gualtiero Marchesi, Aimo Moroni, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Angelo Paracucchi, Piergiorgio Parini, Fabio Picchi, Valeria Piccini, Fulvio Pierangelini, Niko Romito, Nadia Santini, Davide Scabin, Salvatore Tassa, Mauro Uliassi, Gianfranco Vissani.

Luogo durata e date

Il progetto si sviluppa con un itinere di 7 sedi.

La partenza è l'Italia, luogo di origine del contenuto della mostra (i cuochi, la cucina e i prodotti italiani).
La prima sede è la **Palazzina di Caccia di Stupinigi**, Nichelino (To) dal **16 marzo** al **5 giugno 2016**.

Con una calendarizzazione in via di definizione, in relazione ai tempi tecnici di realizzazione e agli interessi delle Istituzioni e dei partner, le successive sedi estere, ad oggi previste, sono:

• **Shanghai** - Cina;

• **Mosca** - Federazione Russa;

• **Dubai** - Emirati Arabi Uniti;

• **San Paolo** - Brasile;

• **Chicago** - Stati Uniti;

• **Seul** - Corea del Sud.

Le date relative alla mostra nelle sedi all'estero sono in fase di analisi, tenendo presente che il progetto conclude il proprio itinere entro il 31/12/2017.

La durata della mostra è:
• **82** giorni nella sede in Italia;
• **21**/**28** giorni nelle sedi all'estero.

Visitatori

Si prevede che la mostra possa essere visitata da:

• Italia: circa **100**/**120.000 persone**;

• Estero: circa **25**/**30.000 persone** in ciascuna sede.

Obiettivi

• Promuovere la **cultura** della cucina italiana e del vino del nostro paese attraverso l'attuale nutrito gruppo di grandi cuochi, per la prima volta significativa e imponente massa critica che ben rappresenta il meglio del Made in Italy;

• Sottolineare il **valore e ruolo** ***"sociale"*** del grande cuoco e delle sue responsabilità nel custodire la storia e la tradizione, valorizzare prodotti, filiere e territori, divulgare l'identità culturale e rappresentare l'avanguardia e l'innovazione del nostro paese;

• Favorire l'apprezzamento della cucina italiana non solo come cucina di trattori ma di elevato standing di **creatività** e incredibile **varietà** dei prodotti e tradizioni dei singoli territori;

• Sostenere il consolidamento dell'**identità** italiana degli alimenti e del vino di qualità;

• Aiutare la promozione delle **filiere alimentari** italiane e la lotta alla **contraffazione** e mistificazione;

• Sensibilizzare il pubblico alla cultura del cibo e del vino, diretta alla **scelta consapevole** delle materie prime di eccellenza, ai valori nutrizionali ed alla creatività.

Allestimento

La mostra utilizzerà **tecnologie sofisticate** di fortissimo impatto visivo e con una serie di **funzioni interattive** per l'indispensabile **coinvolgimento** del pubblico, integrata con materiale fotografico e documentario.

Sezioni

L'iniziativa si sviluppa nella sede italiana su circa 2.000 mq.

• La parte espositiva è ospitata nella **Citroniera di Levante** della Palazzina di Caccia di Stupinigi ed è dedicata all'eccellenza del nostro paese, sia per quanto riguarda i prodotti sia per quanto riguarda la cucina e la sua evoluzione attraverso le testimonianze dei grandi cuochi coinvolti.

• Zona *"Bistrot"*, che ospiterà, fra l'altro, le **cene** organizzate da alcuni cuochi presenti in mostra.

• Book & food shop per la vendita di **pubblicazioni e prodotti** realizzati o consigliati dai grandi cuochi e degli **sponsor**.

• Sezione "didattica/operativa", ospitata nelle **cucine reali** della Palazzina di Caccia di Stupinigi, recentemente restaurate e mai aperte al pubblico, destinata ad accogliere gran parte delle iniziative del ricco programma di eventi che affianca la mostra: talks, incontri, workshop, laboratori, didattica, presentazioni, degustazioni, lezioni, ecc.

Eventi

Parte integrante della manifestazione è un ricco programma di eventi e **iniziative** culturali e artistiche al fine di favorire il dialogo fra diversi mondi di creazione progettuale: musica, letteratura, arte, teatro, fotografia e l'universo della cucina d'autore in un percorso di incontro, di scambio di **esperienze fra il cibo e le arti**. Uno strumento di comunicazione per unire mondi solo in apparenza diversi ma accomunati da una filosofia, pratiche ed esperienze simili.
Verranno inoltre organizzati, con cadenza periodica, un **ciclo di incontri** fra i grandi cuochi e alcune personalità di ambiti diversi (es. registi, designer, allenatori, filosofi, ecc.) e un altro fra i cuochi e i produttori. Non mancheranno una serie di appuntamenti tematici quali l**ezioni, laboratori, presentazioni, degustazioni, cene**.
Verranno inoltre organizzati **laboratori specifici** per i **bambini** e i **ragazzi**.

Comitati

L'iniziativa si avvale di un Comitato Scientifico e Curatoriale così composto:
Marco Bolasco - coordinatore, Elisia Menduni, Bob Noto, Nicola Perullo, Fabio Rizzari, Massimiliano Tonelli.

Il Comitato Promotore è composto da:
Roberto Casiraghi, Cristiana Colli, Marina Covi Celli, Mario Cucinella, Paola Rampini, Fulvio Zendrini. (Esperienze professionali riportate più avanti.)

Patrocini

L'iniziativa ha ottenuto il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Torino, EXPO 2015, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Slow Food, Symbola Fondazione per le qualità italiane, Fondazione Qualivita.

Sono stati richiesti i Patrocini di: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Ministero dello Sviluppo Economico.

Partner

Ad oggi, il progetto si avvale del sostegno di: **Regione Piemonte**, **Fondazione CRT**, **Lavazza S.p.A.**
Ulteriori partnership sono in corso di formalizzazione.

Ideazione, organizzazione e promozione

La mostra è ideata e promossa dall'Associazione Maestria; l'organizzazione e la produzione della rassegna sono a cura dell'Associazione Maestria e di Ventundodici srl che si avvale di professionisti con una lunga esperienza nel settore della realizzazione di mostre d'arte e di iniziative culturali e commerciali di carattere internazionale.
E' stata affidata a The Round Table la ricerca e la gestione delle partnership.

2. Il progetto

Cultura e cibo, cibo è cultura.

La cultura, la **conoscenza**, il sapere, l'arte sono il più importante **nutrimento** dell'umanità; la sopravvivenza è impossibile senza la cultura così come senza il mangiare e il bere. La cultura del cibo quindi somma in se un potente propellente per il futuro sviluppo sostenibile e responsabile del pianeta.

Nel de tranquillitate animi Seneca scriveva:

> *"Mi piace il cibo che non debbano elaborare e sorvegliare stuoli di servi, non ordinato molti giorni prima né servito dalle mani di molti, ma facile a reperirsi e semplice, un cibo che non ha nulla di ricercato o di prezioso, che non verrà a mancare da nessuna parte si vada, non oneroso per il patrimonio né per il corpo, tale da non uscire poi per la stessa via dalla quale è entrato".*

Già duemila anni fa era presente il concetto di semplicità di trattamento della materia prima, del territorio, della reperibilità e quindi del mercato, della qualità, della salute, del risparmio. Ma l'elaborazione concettuale, concettuale prima che pratica, è un processo simbolico connaturato all'esperienza umana; e la storia della cucina è **antropologia** prima di ogni altra cosa. E' la capacità di arricchire di significati non solo le materie prime ma la **condivisione** e l'appartenenza tra le persone e le comunità.

L'identità italiana si è costruita in uno spazio culturale che nei secoli ha trovato intorno ad alcune pratiche, luoghi e condivisioni il senso di un'**appartenenza** profonda. Una rete di scambio, un linguaggio comune fatto di saperi, prodotti, usanze, abitudini, materie, gusti ha tenuto insieme territori geograficamente e storicamente diversi come parti di un unico paese. In questo lungo processo di costruzione dell'identità nazionale il cibo è stato un elemento determinante.

Lo è stato con la concentrazione di **biodiversità** che hanno originato le diversità delle tradizioni alimentari; con la complessità fatta di micro-ambienti e micro-climi; con le comunità-laboratorio di antropologie unico al mondo.

Una rappresentazione dell'Italia per il tramite della cucina non è una riduzione tecnica ma una lettura antropologica. E la scelta di raccontare le esperienze di grandi cuochi non è una mondana e vanitosa celebrazione ma piuttosto il **riconoscimento** di come queste personalità straordinarie siano, nella società contemporanea, speciali **vettori di modernizzazione**, e come storicamente a queste figure si sia sempre affidato un ruolo centrale nell'**evoluzione** dello stile, dei consumi e della **responsabilità** rispetto alla nutrizione.

Un processo analogo a quello accaduto a movimenti artistici e culturali, dove le chimiche che si attivano tra il talento individuale e il gruppo sono un meccanismo di **creazione del valore** e di posizionamento per intere filiere, dato identitario e fattore di sviluppo di una strategica **internazionalizzazione** culturale.
In questo caso per le filiere dell'agroalimentare e dell'alta cucina nazionale in attesa di una piena affermazione su scala globale.

I grandi cuochi sono avamposti quando non **avanguardie**, sintesi delle **memorie** e della **coscienza** di luogo che hanno saputo incorporare e metabolizzare nei prodotti e nei servizi le grandi sfide contemporanee. Con **innovazione** simbolica e tecnica hanno introdotto nelle forme della **tradizione** – la cucina di famiglia e la cultura della trattoria italiana tutti quegli elementi che fanno da presupposto allo **sviluppo** del Made in Italy che piace al mondo. Quello che poggia su R&D, cultura d'impresa, reputazione, responsabilità sociale, internazionalità dei processi. Quello che contribuisce a vanificare le scorciatoie dell'Italian sounding con la cultura e la verità produttiva e processuale del "saper fare italiano". Così la categoria dei grandi cuochi italiani – raccontati nelle sezioni in mostra - contiene una narrazione positiva, creativa, professionale, visionaria dell'Italia migliore che compete nel mondo. Fattore di **orgoglio e onore**, fattore di emulazione e **formazione** per le giovani leve dell'alta cucina a venire.

Massimo Bottura ha dichiarato:

> *"Io non cucino per riempire lo stomaco ma per sfamare la mente.*
> *Dobbiamo assicurarci che il nostro cibo sia attuale, locale, personale; dobbiamo trasmettere delle emozioni. Mi rendo conto della grande responsabilità che abbiamo tutti noi chef, allevatori, contadini e giornalisti. Abbiamo percorso troppa strada per tornare ai fornelli dei nostri nonni e delle nostre nonne; siamo tutti parte di una grande rivoluzione".*

3. I contenuti

3.1. I cuochi - La cucina, il loro mondo - Il resto del mondo

Lui È un **epicentro** contemporaneo. Lui è un punto di contatto tra sé e il mondo, tra i mondi della produzione, tra i mondi della rappresentazione, tra i modelli di cucina, tra sé e il team.
Lui è un'antenna dello stile di vita, dei desideri contemporanei, delle tendenze culturali.
Lui è un tecnico e un artista, un sociologo e un imprenditore, un solista e un direttore d'orchestra, un soggetto e un luogo.
Lui deve essere filosofo, architetto, designer, stilista, psicologo, scenografo, educatore e pedagogo e molto, molto altro ancora.
Lui è un tecnico raffinato e competente, un agronomo, uno zoologo, un enologo, un ricercatore, un nutrizionista, uno scienziato, un curioso, un conoscitore, un ambasciatore, un formatore.

La cucina È il territorio, infiniti territori, il territorio inventato. **Fucina** di uomini e progetti, conflitti e contatti, vicinanze e alleanze, abilità e competenze, umori, passioni, pensieri, valori. Terra di terra, rete di reti e di filiere, patria del Made in Italy, luogo di cittadinanza e di **valore**.

Il resto del mondo È la frontiera, la mèta, il tremore, la competizione, la conoscenza, l'esperienza, il confronto, il contatto, **il dialogo**, la necessità.

Sono infinite le **connessioni** che ogni giorno, in una cucina, si stabiliscono fra questi tre elementi: una complessità umana, professionale e autoriale che confluisce e trova sintesi ordinata nella figura dello chef chiamato a una composizione dinamica delle relazioni, dei rapporti e collegamenti tra persone, cose, processi creativi. Come se sul foglio bianco si depositassero tre layer di un disegno statico e definito che per sovrapposizioni portano ad un'immagine completa, perfetta, armonica e animata.

4. Il format

4.1. Le sezioni della Mostra

Il percorso espositivo si svilupperà come segue:

• Una sezione dedicata alla **cultura del cibo**, alla varietà e qualità dei **prodotti** agroalimentari ed enogastronomici italiani e rapidi accenni alla **storia** della cucina del nostro Paese, necessaria e indispensabile premessa per la filosofia dell'esposizione;

• Il corpus centrale della mostra è dedicato ad alcuni **grandi cuochi moderni e contemporanei** (indicativamente dal 1960 ad oggi), scelti fra i più significativi protagonisti dell'evoluzione da cucina di trattoria a cucina d'avanguardia;

• Analoga importanza è dedicata al "back stage" dell'alta cucina e all'analisi del **processo creativo ed organizzativo** attraverso le "voci narranti" dei cuochi: dalla ricerca e ideazione all'analisi delle diverse tecniche di cucina più innovative, dal rapporto con il team alla ricerca del prodotto alla creatività nel design, testure, abbinamenti. Un affascinante viaggio nel "dietro le quinte" dei cuochi, alla scoperta delle fasi meno note della loro produzione artigianale e artistica; una narrazione dei momenti salienti di queste esperienze di vita e di impresa, con l'obiettivo di far percepire al pubblico quali siano gli elementi attraverso i quali il talento passa da singolare a plurale, da individuale a collettivo;

• La presenza del **vino** non sarà semplice elemento esornativo o marginale, ma parte integrante del percorso di mostra seguendo il medesimo processo di scomposizione/ricomposizione adottato per la parte gastronomica;

• Verrà inoltre analizzato il "palcoscenico" dei cuochi: la "tavola", per far conoscere i diversi **criteri stilistici** delle loro creazioni, lo staff di sala e il sommelier, l'ospitalità, il benessere, la convivialità;

• Un'ulteriore sezione verrà dedicata alla cucina italiana del **futuro** e ai suoi più promettenti interpreti;

• Presente, lungo tutto il percorso espositivo, sarà l'evidenziazione del **ruolo**, responsabilità e rilevanza sociale del **grande cuoco**, formidabile, consapevole, terminale di trasmissione di valori, divulgatore del patrimonio culturale, custode di tradizioni, memorie e gusti, valorizzatore di prodotti, filiere e territori, vettore di modernizzazione e avanguardia, ambasciatore di immagine e formatore di nuove generazioni.

4.2. La tecnologia e la rappresentazione

L'allestimento sarà prevalentemente di tipo **tecnologico multimediale**, con un carattere di **forte interattività**, ad alto tasso di *"acquolina"*, riproduzione di rumori colori e suoni tipici di queste grandi cucine; il tutto corredato con l'esposizione di immagini fotografiche e materiale documentario (oggetti, menu, attrezzatura da cucina, ecc.).
Il percorso di visita consentirà un'alfabetizzazione complessiva e **polisensoriale** per guardare, ascoltare, annusare, toccare, assaggiare, per far immedesimare il pubblico nell'attività complessa, variegata e affascinante di una vera fucina creativa quale è la ristorazione di eccellenza.
L'elaborazione è stata affidata a Zetalab.

4.3. Gli eventi

La mostra *Regine & Re di Cuochi* è affiancata da un ricco programma di iniziative multidisciplinari ed eventi, per esprimere alcune tra le più significative linee di tendenza sulle comunità del mondo del cibo e sulle tante energie creative che lo popolano.
Questo programma rappresenta una piattaforma originale, unica, creata appositamente per far conoscere in modo coinvolgente e spettacolare l'universo della cucina e della gastronomia al grande pubblico, ma anche per favorire il **dialogo fra diversi mondi progettuali**. Uno spazio di cultura, di incontro e di scambio di esperienze sul cibo, base dello sviluppo di network professionali e attivatore di virtuose sinergie.

Il programma consiste in una serie di appuntamenti che, per tipologia delle attività proposte e attraverso l'uso di linguaggi e metodi diversi, si rivolge al pubblico misto e trasversale.
Questo programma di *Regine & Re di Cuochi*, strettamente legato al percorso espositivo, produce un nuovo strumento di comunicazione e pratiche promozionali coinvolgenti e interattive.
Il programma si articola in diverse sezioni:

A. Connecting Minds

Un **ciclo d'incontri**, su temi specifici, con alcuni dei cuochi in dialogo con alcune personalità di mondi diversi (es. registi, designer, allenatori, filosofi, scrittori, direttori d'orchestra, economisti, ecc.) per mettere a confronto professioni ed esperienze, creative e organizzative, di realtà apparentemente diverse ma unite da obiettivi e metodologie comuni.

B. Connecting Worlds

Un **ciclo d'incontri** con alcuni cuochi rappresentati in mostra in dialogo con un gruppo di produttori / artigiani / allevatori / agricoltori, ecc. per far comprendere interconnessione della filiera dell'eccellenza e il ruolo del cuoco quale valorizzatore di eccellenze produttive e territoriali

C. Connecting Arts

Un **ciclo di eventi** artistico / culturali che uniscono la produzione artistica contemporanea nella quale rientra a pieno titolo quella gastronomica.
Verranno quindi esplorati i mondi della Fotografia, dei Video, della Letteratura, della Musica, della Performance sia artistica che teatrale, con esperienze partecipative e in qualche caso multisensoriali. Workshop e incontri specifici rivolti ai giovani e ai recenti fenomeni di creatività artistica legata ai mezzi tecnologici e dei social media.

A questo programma, ai ggiungono alcuni appuntamenti di carattere più ludico ed altri più tradizionali di tipo educativo / conoscitivo:

1. Lezioni / Laboratori / Presentazioni / Degustazioni

Una serie di appuntamenti tematici o regionali con produttori e aziende.

2. Laboratori per bambini

4.4. Il book & food shop

Nel bookshop – una **libreria culinaria** - si troveranno pubblicazioni relative ai contenuti e alla rappresentazione delle sezioni di mostra, oltre a libri storici e classici, ricettari e varia editoria di expertise dedicata. L'**area food**, all'interno del bookshop, completerà l'offerta al pubblico con una selezione di prodotti eccellenti italiani, alcuni dei quali consigliati o prodotti dai cuochi secondo un personale ***"paniere dello chef"***.

Una citazione a parte merita Unlimited, un openspace dove ciascuno può, bloggare, connettersi ai portali food, dialogare con altri internauti, presentare progetti, prospettare alleanze, raccontare di filiere in abbandono e molto altro ancora.

4.5. Il bistrot

A completare l'offerta il bistrot dove degustare piccoli **capolavori gourmet** preparati da alcuni cuochi presenti in mostra.

5. Le esperienze professionali

5.1 Il comitato scientifico e curatoriale

Marco Bolasco

Coordinatore del Comitato, giornalista, è direttore dell'area enogastronomica di Giunti Editore. Per cinque anni direttore editoriale di Slow Food ha rafforzato le sinergie fra le due case editrici (in società dal 2009) rinnovando la produzione libraria e aprendo alle nuove coedizioni e creando il sito piattoforte.it, che dirige.
Esperto in temi della ristorazione, è curatore della guida *Osterie d'Italia* e ha diretto, dal 2005 al 2009, la *Guida Ristoranti d'Italia* del Gambero Rosso. Sempre per il Gambero è stato autore e conduttore di programmi per il Gambero Rosso Channel.
Con Marco Trabucco ha scritto *Cronache Golose, vite e storie di cuochi italiani* (Slow Food Editore, 2011) e attualmente scrive regolarmente su La Repubblica. E' docente presso il Master in Comunicazione d'Impresa dell'Università di Siena, il Master in Management della Ristorazione de Il Sole 24 Ore e la Niko Romito Formazione.

Elisia Menduni

Antropologa e giornalista, si occupa di cibo da oltre 20 anni.
Insieme a Stefano Bonilli ha lavorato 8 anni al canale televisivo Gambero Rosso Channel, ha collaborato con la *Guida Ristoranti d'Italia* e ha creato Gazzetta Gastronomica.
Come regista e art director, ha creato per lo chef Niko Romito Unforkettable, una collezione di video di cucina. Collabora con numerose riviste di settore sia come fotografa che come giornalista e reporter: Fool, Cook ink, Food & Wine.
Ha scritto e fotografato il libro *Il gioco della Pizza* di Gabriele Bonci, edito Rizzoli.
Ultima pubblicazione in libreria per Electa: *Sicilia. La cucina di Casa Planeta.*

Bob Noto

Si occupa da sempre di fotografia, grafica e gastronomia.
Ha collaborato - tra gli altri - con Abitare, Apicius, Area, Beaux-arts de Paris, Cook It Raw, De Agostini Editore, Electa, Fine Dining Lovers, Fondazione Umberto Veronesi; Giunti Editore, Guide Rouge Michelin, Hell's Kitchen, Identità Golose, Il Corriere della Sera, Il Sole 24 Ore, La Repubblica, La Stampa, Le Figaro, L'espresso, Le Nouvel Observateur, Masterchef, Mondadori, Montagud, Omnivore, Panorama, Phaidon, Premio Bancarella della Cucina, Rai, Salone del Gusto, Slow Food, The World's 50 Best Restaurants, Triennale, Vanity Fair, Wired, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
Insieme alla scrittrice Alessandra Meldolesi ha pubblicato i libri *Cracco, sapori in movimento* (Giunti), *Grandi chef di Spagna* (Giunti) e *6, autoritratto della cucina italiana d'avanguardia* (Cucina&Vini).
Collabora con i periodici Cook_inc, Monsieur e Spirito di Vino.
Si definisce un cronista gastronomico e raccoglie testimonianze sull'evoluzione della cucina.

Nicola Perullo

È professore associato di Estetica all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Si è occupato inizialmente di filosofia del linguaggio ordinario e di Wittgenstein, di decostruzione e di Derrida, di estetica del '700 e di Vico. Negli ultimi dieci anni la sua ricerca si è indirizzata verso i rapporti tra pensiero filosofico e cibo, per introdurre la possibilità di un'estetica del gusto e di una filosofia attraverso il cibo. Alcuni lavori hanno contribuito a introdurre quest'area di ricerca in Italia.

Attualmente, si sta occupando dei rapporti tra cibo, arte, etica e di vino. Insegna anche corsi di approccio al Vino e di Etica ed Estetica del cibo. Dirige il Laboratorio di Creatività Gastronomica presso l'Università di Pollenzo e collabora, come visiting professor presso altre istituzioni in Italia e all'estero. Tra i suoi più recenti lavori *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria* e *Il gusto come esperienza* (tradotto in portoghese e in inglese).

Fabio Rizzari

Giornalista professionista, ha collaborato con Luigi Veronelli Editore e dal 1996 ha lavorato, come redattore ed editorialista, presso il Gambero Rosso Editore.
È autore, con Daniele Cernilli e Marco Sabellico, dei libri *I vitigni*. È stato collaboratore e redattore per la Guida dei Vini d'Italia edita da Gambero Rosso Editore e Slow Food Arcigola.
Ha curato libri-guida enogastronomici quali *Chianti e Chianti Classico*, *Siena e i suoi vini*, *La Maremma e la costa toscana*. È stato per diversi anni curatore dell'*Almanacco del Berebene* del Gambero Rosso Editore.
È stato titolare in qualità di esperto di vino di diverse rubriche televisive del canale tematico Gambero Rosso Channel. È stato relatore dell'AIS - Associazione Italiana Sommelier, per la cui rivista Vitae cura attualmente una rubrica su vino e musica.
È stato membro del Grand Jury Européen. Dal 2003 è curatore, insieme a Ernesto Gentili della *Guida ai Vini d'Italia* pubblicata dal gruppo editoriale L'Espresso e scrive per diverse testate specializzate.

Massimiliano Tonelli

È laureato in Scienze della Comunicazione all'Università di Siena, dal 1999 al 2011 è stato direttore della piattaforma editoriale cartacea e web *"Exibart"*.
Ha preso parte, in qualità di relatore e moderatore, a numerosi convegni e seminari; ha tenuto docenze presso centri di formazione superiore tra i quali l'Istituto Europeo di Design, lo Iulm, l'Università Roma Tor Vergata, la Link Campus University e l'Università La Sapienza di Roma.
E' docente presso il Master of Art della Luiss e presso il Master in comunicazione e giornalismo enogastronomico del Gambero Rosso.
Ha collaborato con numerose testate tra cui Radio24-Il Sole24 Ore, Time Out, Formiche, Dispensa. Suoi testi sono apparsi in diversi cataloghi d'arte contemporanea e saggi di urbanistica e territorio.
Attualmente è direttore editoriale di Artribune, da lui fondato nel 2011, e coordinatore dei contenuti digitali di Gambero Rosso.

5.2 Il comitato promotore

Roberto Casiraghi

Imprenditore nel mondo della pubblicità prima e della cultura poi, giornalista pubblicista dal 1981.
Dal 1982 al 1988 all'Editoriale Giorgio Mondadori consigliere del Presidente per le nuove iniziative e concessionario di pubblicità per la divisione libri e cataloghi. In quegli anni incontra Luigi Veronelli e cura la raccolta pubblicitaria dei cataloghi dei vini, delle grappe e, soprattutto, dei *Ristoranti di Veronelli*.
Nel 1988 fonda con Paola Rampini una società che opera nel mondo dell'arte e che diventa il punto di riferimento dei più importanti musei di arte antica italiani per le grandi mostre: dalla Veduta napoletana a Caravaggio, da Pietro da Cortona alla Natura Morta fino a Domenichino e Mattia Preti. Nel 1994 vince l'appalto per il nuovo allestimento e la riapertura del Museo di Capodimonte a Napoli, terminando i lavori in soli 11 mesi. Sempre nel 1994 crea Artissima e successivamente Mint - Milano International Antique and Modern Art Exhibition e Roma Contemporary.
Ha ideato e lanciato nel 2011 The Others, una piattaforma della giovane creatività che si tiene annualmente a novembre a Torino durante la settimana dell'arte contemporanea e che oggi è diretta dal figlio Andrea.
Nel 2014 ha ideato *Regine & Re di Cuochi*.

Cristiana Colli

Svolge da sempre attività di consulenza. Cura l'ideazione e l'organizzazione di progetti sociali e culturali, eventi, mostre, festival e iniziative di valorizzazione del patrimonio artistico e monumentale nazionale.
Giornalista pubblicista dal 1985 collabora con quotidiani e riviste di arte, comunicazione, ricerca socio-economica. Si è occupata per oltre quindici anni di illuminazione espositiva per musei e grandi mostre, progetti di luce urbana, realizzazione di opere d'arte con la luce e ha tenuto conferenze a master e corsi di alta formazione.
In qualità di curatrice ha organizzato per la Soprintendenza Speciale per il Polo Museale Napoletano il progetto Capodimonte 50-Site Specific, una speciale committenza a fotografi internazionali; per i Civici Musei di Reggio Emilia ha curato un programma di valorizzazione delle Collezioni storiche e per la Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici di Parma e Piacenza il progetto *"Pilotta Contemporaneo"*. E' stata tra i vincitori del Premio Guggenheim Impresa&Cultura nel 1997.
Da quasi vent'anni cura le attività editoriali, le relazioni istituzionali e la progettualità culturale per la rivista Progetti AN-Architettura Restauro e Design; dal 2011 è ideatore e curatore del progetto DEMANIO MARITTIMO. KM-278 promosso dalla rivista e da un'ampia coalizione pubblica e privata, nazionale e internazionale, e dal 2012 è il Presidente dell'omonima Associazione Culturale.
Dal 2013 firma la direzione di M&C, periodico di cultura contemporanea edito dal Gruppo Molteni. E' membro del direttivo nazionale di Inarch-Istituto Nazionale di Architettura fondato da Bruno Zevi. Ha inoltre collaborato con l'Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, con la Comunità Ebraica di Ancona, con il Consorzio AAster diretto da Aldo Bonomi, e dal 2007 con Symbola-Fondazione per le Qualità Italiane.

Marina Covi Celli

Sociologa di formazione, ha sviluppato competenze organizzative e gestionali operando in settori a complessità crescente, in istituzioni pubbliche, società private, organismi consulenziali e attività direttamente imprenditoriali. Ha lavorato presso società private operanti in mercati esteri (Paesi del Mediterraneo, Africa subsahariana, Medio Oriente) come esperta nei progetti di cooperazione allo sviluppo e realizzazione di impianti chiavi in mano.
Consulente in diversi progetti di comunicazione e realizzazione di grandi eventi e mostre (collaborazioni con Società del Gruppo IRI, con il Ministero degli Affari Esteri per i padiglioni italiani in Expo Internazionali, con Cinecittà, con Federmeccanica, con Società private).

È stata Segretario Generale FIAVET. Nel 2003, spinta dalla passione per l'arte contemporanea, ha fondato la Galleria Oredaria Arti Contemporanee, che in dieci anni di attività ha dato vita a circa cinquanta mostre presso la propria struttura e in spazi pubblici, lavorando con importanti artisti italiani e stranieri. Con la Società Studio Oredaria, dal 2013 lavora all'attivazione di iniziative artistiche e culturali prevalentemente in spazi pubblici.

Mario Cucinella

È il fondatore di Mario Cucinella Architects. Dal 1987 al 1992 lavora nello studio di Renzo Piano a Genova e a Parigi, come responsabile di progetto. Fonda Mario Cucinella Architects (MCA) a Parigi nel 1992 e a Bologna nel 1999. Dal 1998 al 2006 è professore a contratto del Laboratorio di Tecnologia dell'Architettura della Facoltà di Architettura di Ferrara e dal 2004 è Honorary Professor presso la Università di Nottingham, Inghilterra. Nel 2013 è Guest Professor in Emerging Technologies presso la Technische Universitat di Monaco di Baviera e nel 2014 è Professore a Contratto presso la Facoltà di Architettura Federico II di Napoli.
E' attualmente Direttore del comitato scientifico di PLEA (Passive and Low Energy Architecture). Nel 2014 ha collaborato, in qualità di tutor, con Renzo Piano al progetto G124 per il recupero delle periferie in Italia. Nel 2012, fonda Building Green Futures, un'organizzazione no-profit il cui obiettivo è quello di fondere cultura ambientale e tecnologia per ricreare un'architettura che garantisca dignità, qualità e performance nel rispetto dell'ambiente.
Nel 2014 costituisce a Bologna S.O.S. - School of Sustainability, una scuola volta alla formazione di nuove figure professionali nel campo della sostenibilità.
Tra le sue realizzazioni più significative: il Sino Italian Ecological Building (SIEEB) - Pechino, la nuova sede del Comune di Bologna, il Centre for Sustainable Energy Technologies (CSET) - Ningbo, la sede della società 3M - Milano, il progetto per l'Agenzia Regionale per l'Ambiente (ARPA) - Ferrara e la Kuwait School - Gaza, sviluppata in partnership con UNRWA (l'agenzia delle Nazioni Unite per il soccorso ai rifugiati e profughi palestinesi e del Medio Oriente).

Paola Rampini

Si occupa da sempre di organizzazione di mostre, eventi e fiere d'arte.
Ha sviluppato competenze organizzative inizialmente nel settore congressuale e successivamente, insieme a Roberto Casiraghi, la sua attività si è indirizzata verso la gestione di eventi artistici.
Ha collaborato con i più significativi musei italiani (Museo di Capodimonte, Palazzo Venezia, Palazzo Pitti) fornendo il supporto gestionale organizzativo di molte mostre d'arte antica e contemporanea.
Fra le più significative: *All'Ombra del Vesuvio – Napoli nella Veduta Europea dal '400 all'800*, *Caravaggio – Come nascono i Capolavori*, *Civiltà dell'800 - Dai Borbone ai Savoia*, *Pietro da Cortona*, *Julian Schnabel*.
Ha ideato, progettato e gestito fiere d'arte antica e contemporanea fra le quali: Artissima a Torino, considerata fra le cinque fiere d'arte contemporanea più importanti a livello internazionale, Mint - Milano International Antique and Modern Art Exhibition, Roma Contemporary e The Others a Torino.

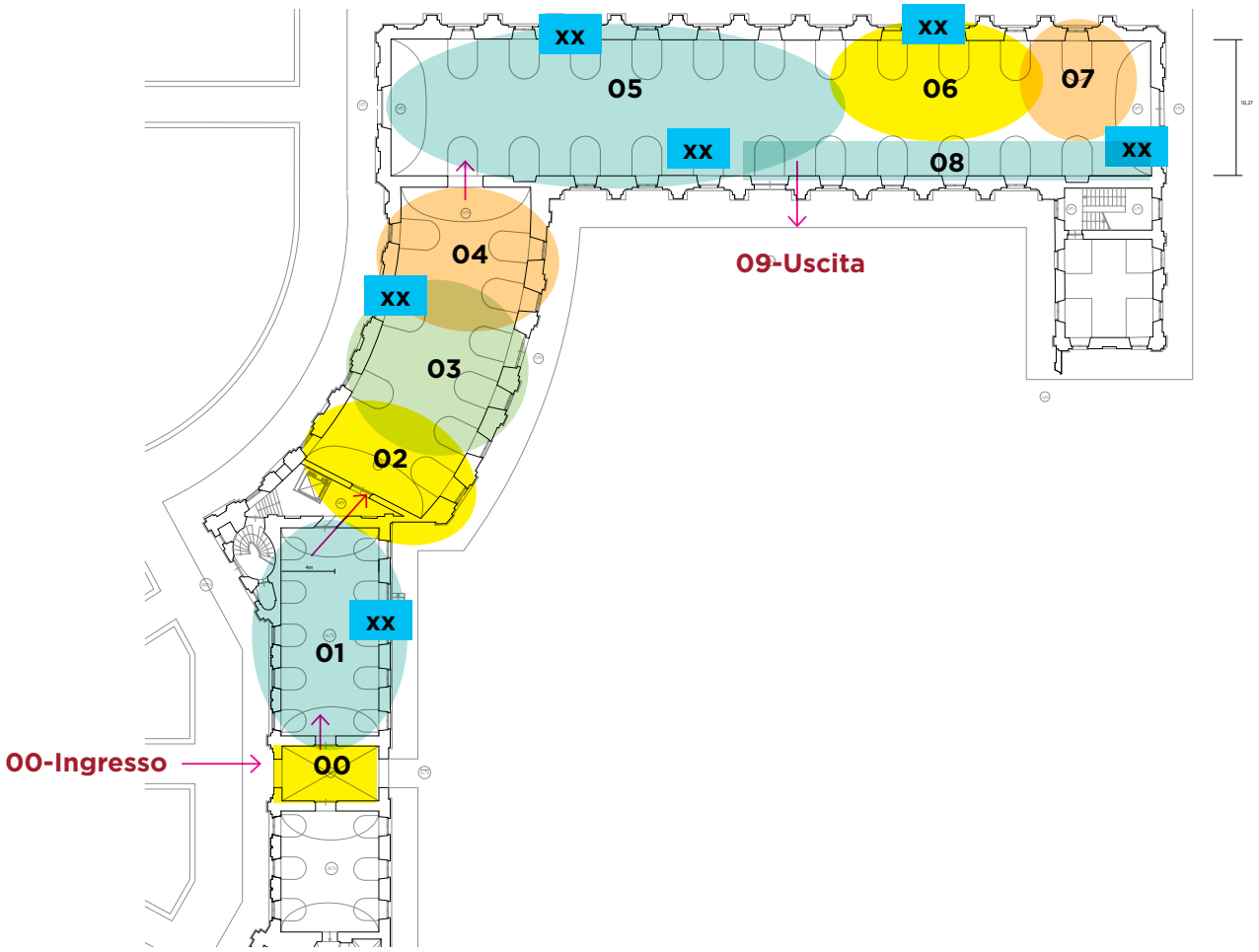
Fulvio Zendrini

Triestino, laureato presso l'Università di Verona in Economia e Commercio e master alla Columbia University (New York) e alla Bocconi, ha percorso tutte le tappe di una brillante carriera nel mondo della comunicazione aziendale. Partito dall'agenzia Armando Testa dove ha diretto la gestione dei clienti internazionali fino all'89, ha continuato con ruoli di vertice nei settori della comunicazione di aziende come Michelin Italia, Honda, Telecom Italia e Telecom Italia Mobile, Salvatore Ferragamo e Piaggio, con degli intermezzi presso Cia Media Network International e J.Walter Thompson Italia, dove ha ricoperto rispettivamente l'incarico di Client Service Director e Media Director. Tra i clienti per i quali ha gestito la comunicazione anche Nike, Calvin Klein, Olivetti, Kodak, Yomo, etc.
Oggi Fulvio Zendrini, dopo una parentesi come Ad di Italia 70 (la sfida italiana alla Volvo Ocean Race), è "ufficialmente" consulente di comunicazione e marketing aziendale.
Appassionato di arte, letteratura, cibo e musica, Zendrini è diplomato al Conservatorio G.Pollini di Padova in Tecnica e Composizione Pianistica e insegna all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo).
È inoltre presidente dell'Associazione "Le cose cambiano", che lotta contro il bullismo omofobico.

REGINE
&RE
di CUOCHI

6. Il percorso di Mostra a Stupinigi

00 - Ingresso
01 - Il cibo come cultura
02 - I prodotti agroalimentari
03 - La storia della cucina italiana
04 - L'alta cucina italiana
05 - I protagonisti
06 - Ideazione & cucina
07- Il ristorante
08 - Il futuro
XX - La Responsabilità
09 - Uscita



01. Cibo come cultura

Il meta tavolo conviviale

Una sala con pareti, con grafica fissa e in movimento. Un lungo tavolo conviviale al centro - con oggetti appoggiati e grafiche - che trasmette contenuti. Una serie di parole chiave sviluppano visivamente frasi scritte / immagini / oggetti creando un percorso evocativo che introduce temporalmente e concettualmente i temi della mostra.

Video

Generale in loop sul tavolo, con grafiche, immagini, domande, che stimolino il visitatore a riflettere sul perché il cibo è cultura

Audio

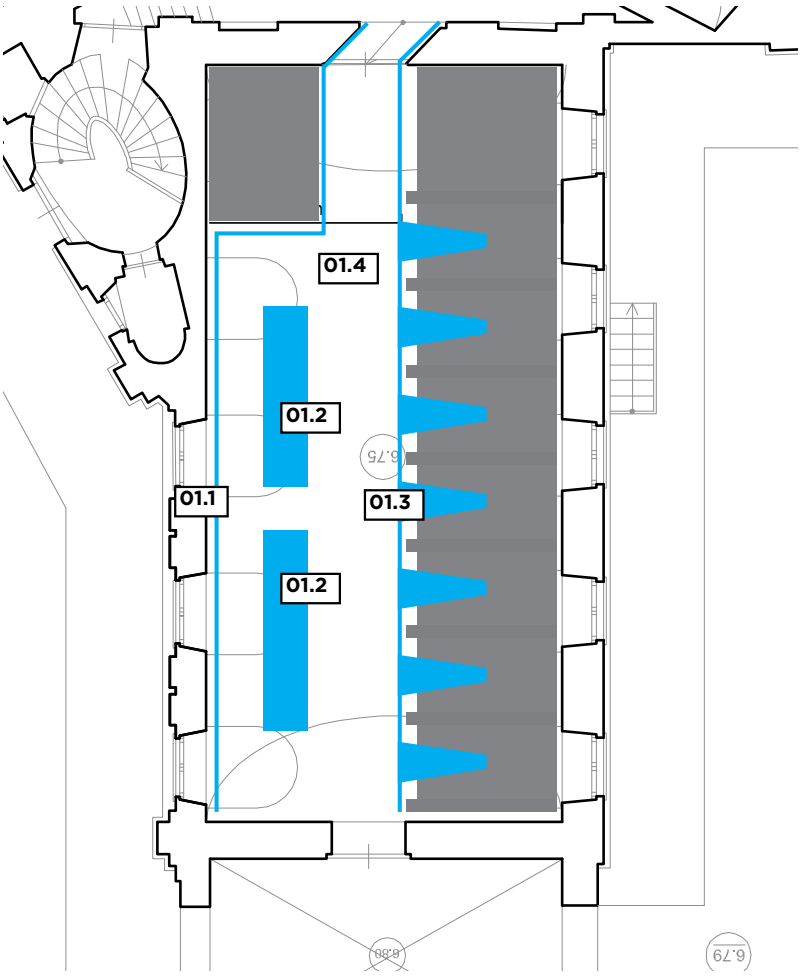
Suono in loop di una cena, conversazione legata a cibo e cultura.

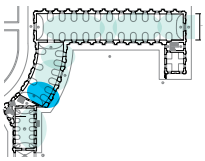
Interattività

Avvicinandoci al tavolo , la sezione di tavolo relativa si attiva con contributi ad hoc (grafiche, domande, riflessioni)

Pareti

Grafiche fisse descrivono alcuni dei concetti legati al cibo come cultura. Una serie di piccole aperture lascia intravedere al di là delle pareti oggetti fisici e approfondimenti sui temi descritti.





Gli spazi

Grafiche fisse descrivono alcuni dei concetti legati al cibo come cultura. Una serie di piccole aperture lascia intravedere al di là delle pareti oggetti fisici e approfondimenti sui temi descritti.

01.1

Controparete prevalentemente vuota con grafica applicata (titolo della sala) e proiezione (le parole che completano “il cibo è...”)

01.2

Tavoli con oggetti fissati al tavolo, tutto ridipinto in bianco o colre neutro, con proiezioni zenitali collegate alle parole chiave. Possibilità di avere aree interattive (l’interno dei piatti?)

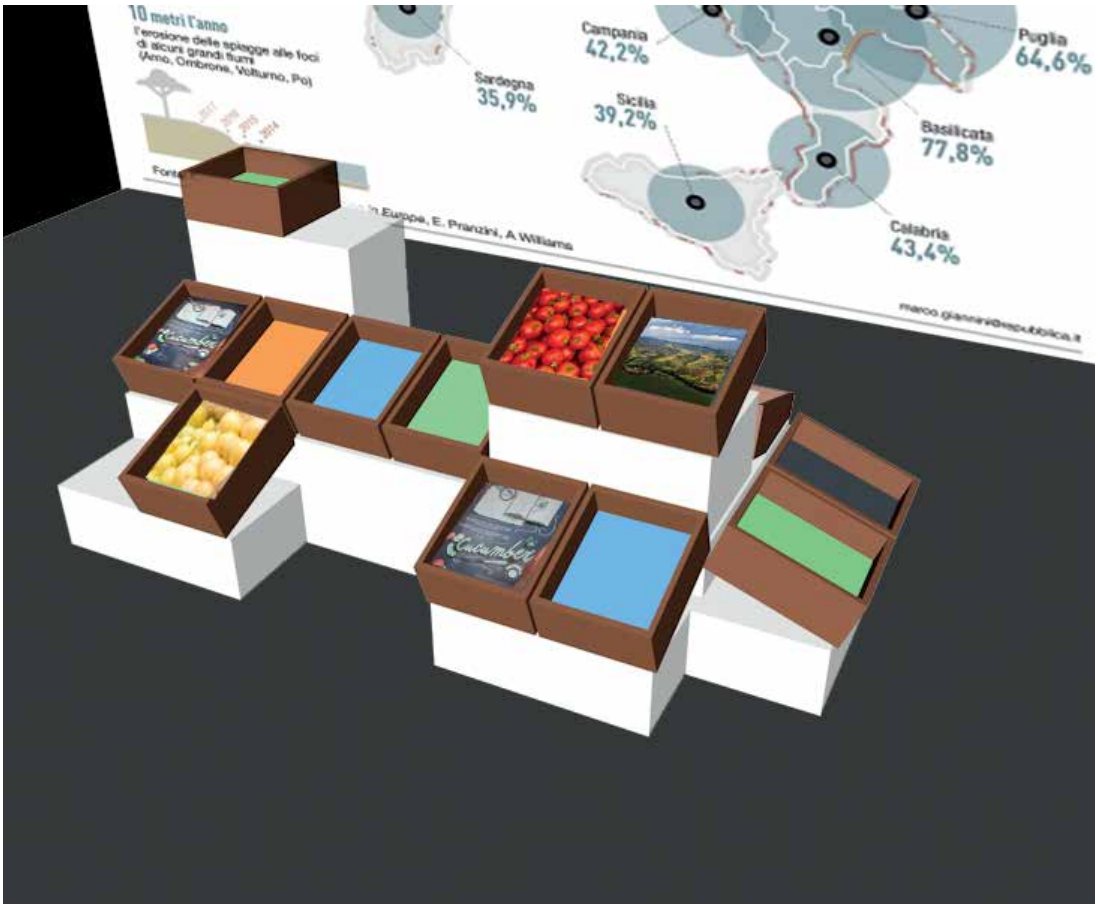
01.3

Parete a schermatura dei box della scuderia, con inofgrafiche a tutta parete.
Alcuni punti forati permettono di vedere oggetti installati in quinte inserite nei box (C1)

01.4

Copertura a soffitto

02. Prodotti agroalimentari



Il mercato conviviale

Una sala mercato di alto design con prodotti veri e digitali, video e stativi, in cui tutto segue la temporalità delle stagioni. Un'infografica a parete racconta zone, prodotti, percorsi, eccellenze

Video

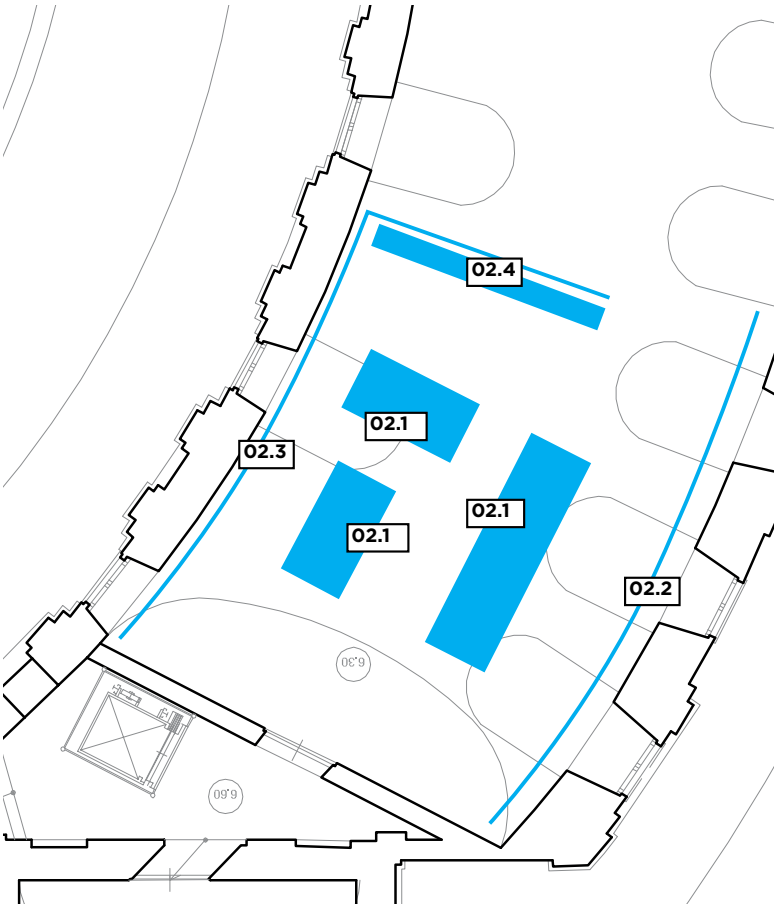
Una proiezione a tutta parete di panorami italiani, che cambiano seguendo le stagioni.
All'interno delle cassette non interattive i prodotti cambiano a seconda della stagione in un loop temporizzato.

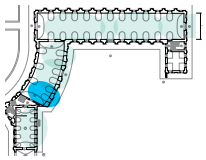
Audio

Suono in loop di un mercato, spiegazioni di alcuni prodotti con audio direzionali in punti diversi

Interattività:

In alcune cassette sarà installato un video touch con un'applicazione per scoprire dettagli dei singoli prodotti. Diffusione di essenze alimentari





Gli spazi

02.1

Banchi del mercato. in totale circa 30 cassette di cui 8 con touchscreen per la navigazione del database. Sulle restanti: proiezione zenitale.

02.2

Parete con infografica ed elementi in rilievo (mappa dell'Italia)

02.3

Parete per proiezione panorami in timelapse

02.4

Parete coperta di cassette per sezione odori, oggetti(?) Punto di seduta (panca)?

03. Storia della cucina Italiana

Il tunnel/timeline

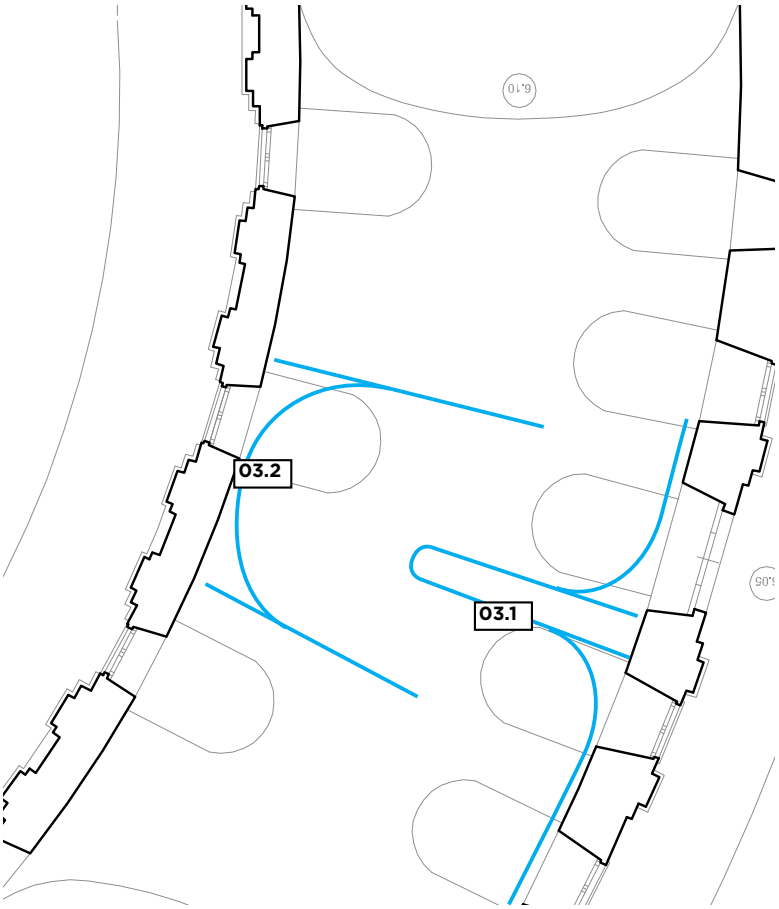
Un tunnel-timeline grafico e fisico che percorre la storia della cucina italiana presentata su più livelli tematici. Testi, immagini, oggetti reali e video accompagnano il visitatore in un persorso personale.

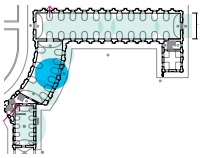
Interattività

Analogica. Lungo il percorso possibilità di approfondire i contenuti ruotando pannelli, sfogliando libri, guardando dentro spioncini e cassetti

Video

Video in loop in alcuni riquadri





Gli spazi

03.1/03.2

Pareti continue con timeline statica fatta di grafiche applicate, pannelli a sbalzo, video incassati nella parete attivati a prossimità.

04. L'alta Cucina Italiana

Il proposito dell'alta cucina

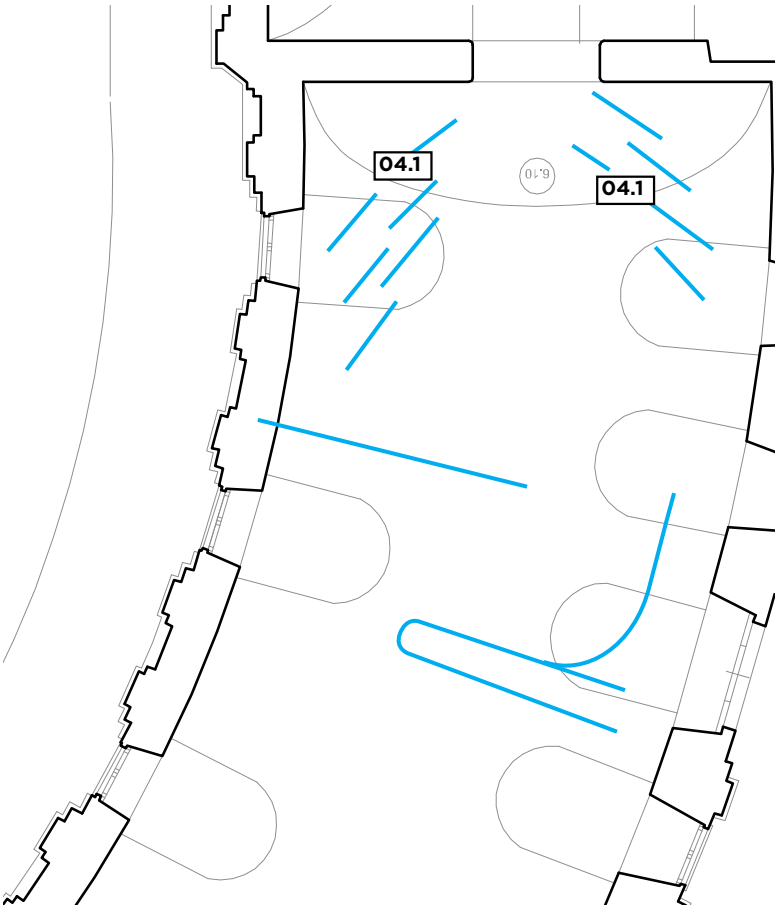
Un breve percorso, labirinto di frasi, domande, affermazioni fumetti, da percorrere, dove perdersi e ritrovarsi

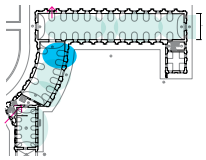
Video

Infografiche e scritte animate

Interattività

Assente





Gli spazi

04.1

Pannelli sospesi di diverse dimensioni con grafiche (e proiezioni?) sull'alta cucina.

05. I protagonisti

La foresta di cilindri

Una foresta di 31 cilindri appesi, in cui entrare e scoprire i protagonisti: video, audio, immagini, oggetti fisici, narrazioni, idee. I cilindri sono delle macchine espositive tutte uguali fra di loro in apparenza ma customizzate per accogliere contenuti diversi all'interno, esternamente immagini e informazioni generali sul protagonista

Video e Audio

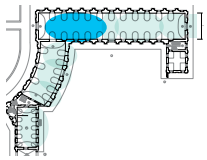
Video e audio proiettati dentro i cilindri

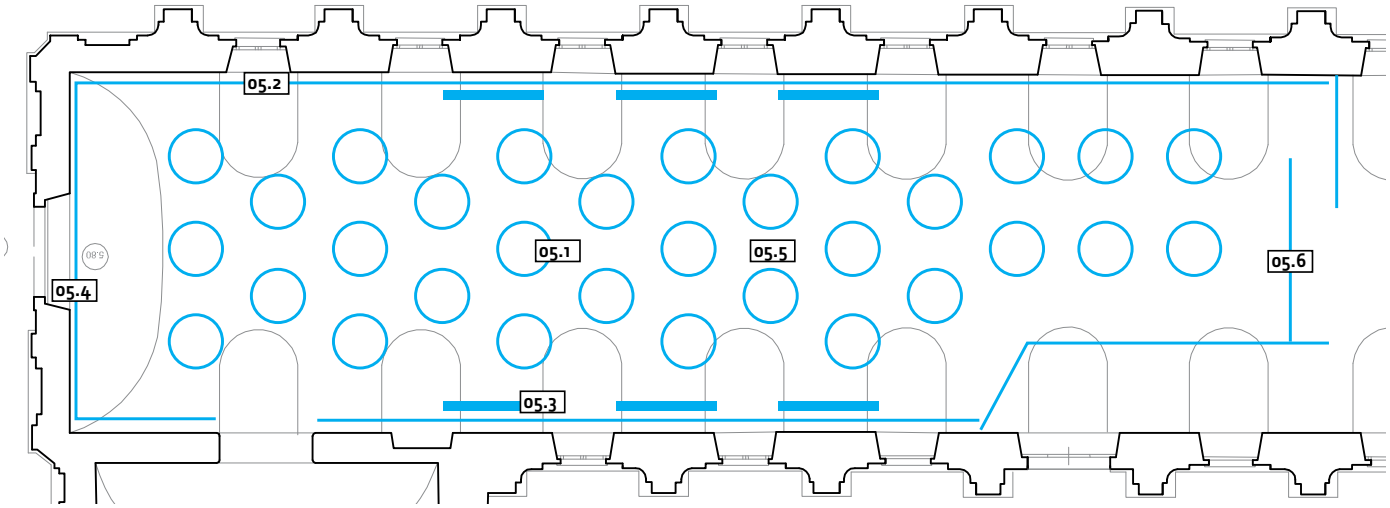
Interattività:

Video e audio si attivano all'ingresso nei cilindri. Possibilità di cambiare lingua sottotitoli

Pavimento

Il pavimento è una mappa logica / grafica che definisce riunisce e collega le aree dedicate ai singoli protagonisti





Gli spazi

05.1
31 cilindri appesi, uno per protagonista

05.2
Copertura delle pareti a nascondere l'americana e per oscurare le finestre.

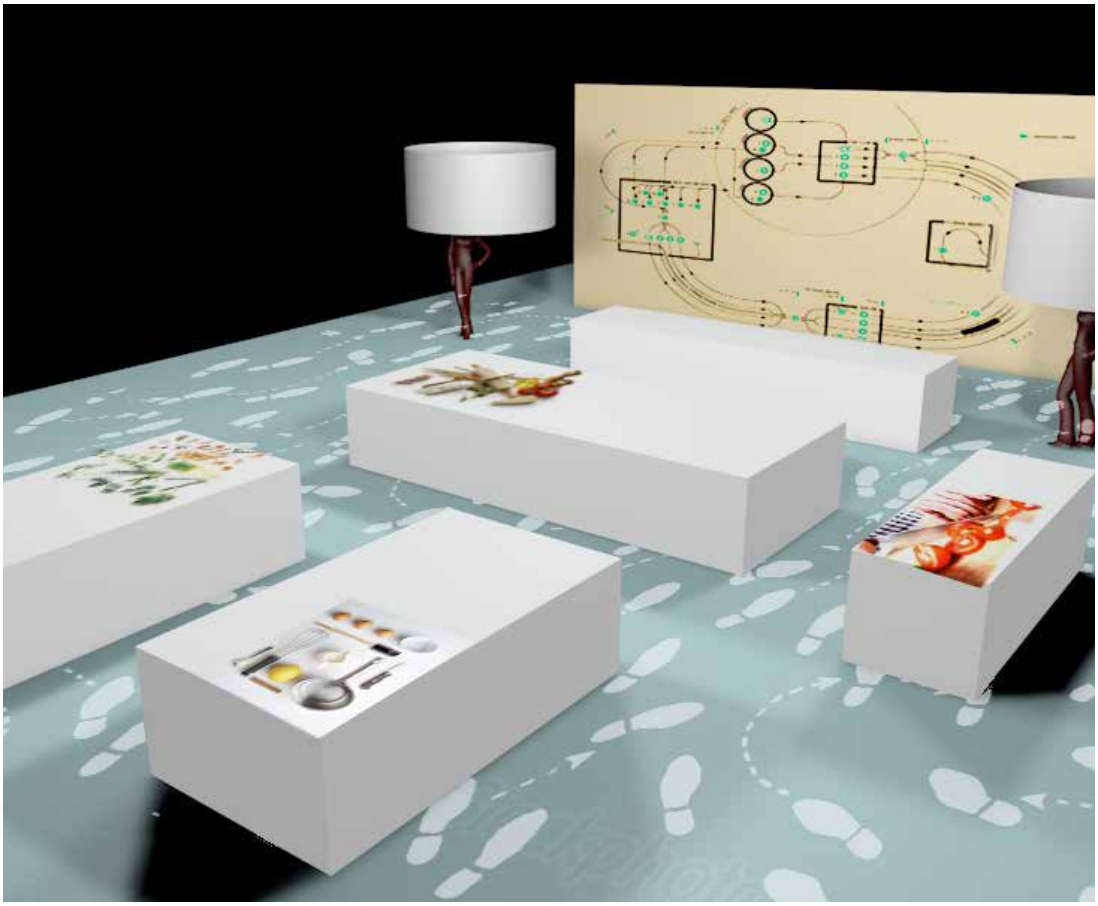
05.3
Prevedere delle sedute lungo il perimetro

05.4
Albero genealogico dei cuochi

05.5
Copertura a pavimento con mappa delle parole chiave dei protagonisti

05.6
Parete specchio?

06. La cucina



Il teatro della cucina

Dei solidi neutri, una meta-cucina vuota, che si riempie e attiva tramite mappatura video. Le persone seguono una traccia sul pavimento che scatena azioni, suoni, approfondimento. Più pubblico = più azione

Video

Videomappatura della cucina e delle azioni sui tavoli: una generica in loop si somma a quella attivata dagli utenti. A parte proiezione in loop timelapse di cucine vere in azione

Audio

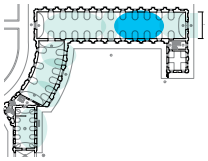
Audio direzionali, l'audio varia al variare della quantità di pubblico/azioni scatenate

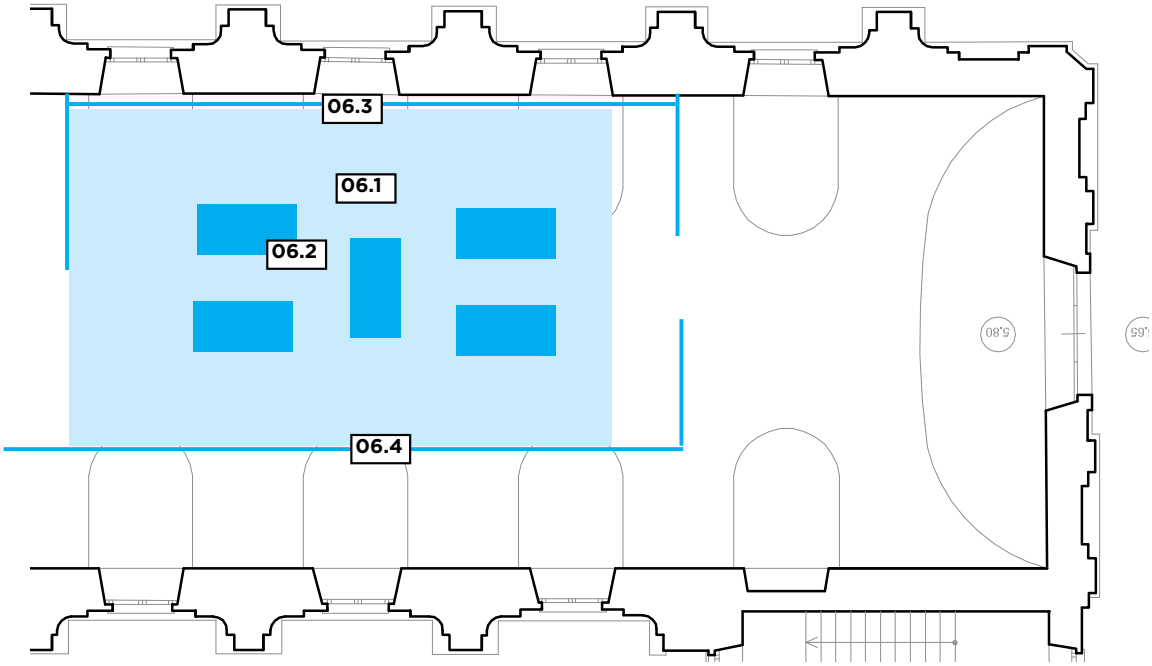
Interattività

Sensori di presenza sul pavimento e sugli oggetti fanno partire azioni. Alcuni oggetti nascosti da vetri elettropacizzanti diventano trasparenti avvicinandosi. Alcuni oggetti sono "interruttori" e attivano proiezionisolo presi in mano.

Pareti

Infografiche illustrano il team e i ruoli di una cucina professionale





Gli spazi

06.1

Base rialzata con mappa grafica dei movimenti/posizioni/team

06.2

5 tavoli (parallelepipedi bianchi) con videoproiezioni zenitali in looped altre specifiche all'avvicinarsi al tavolo. Inidcativamente 6 aree differenti interattive per tavolo.

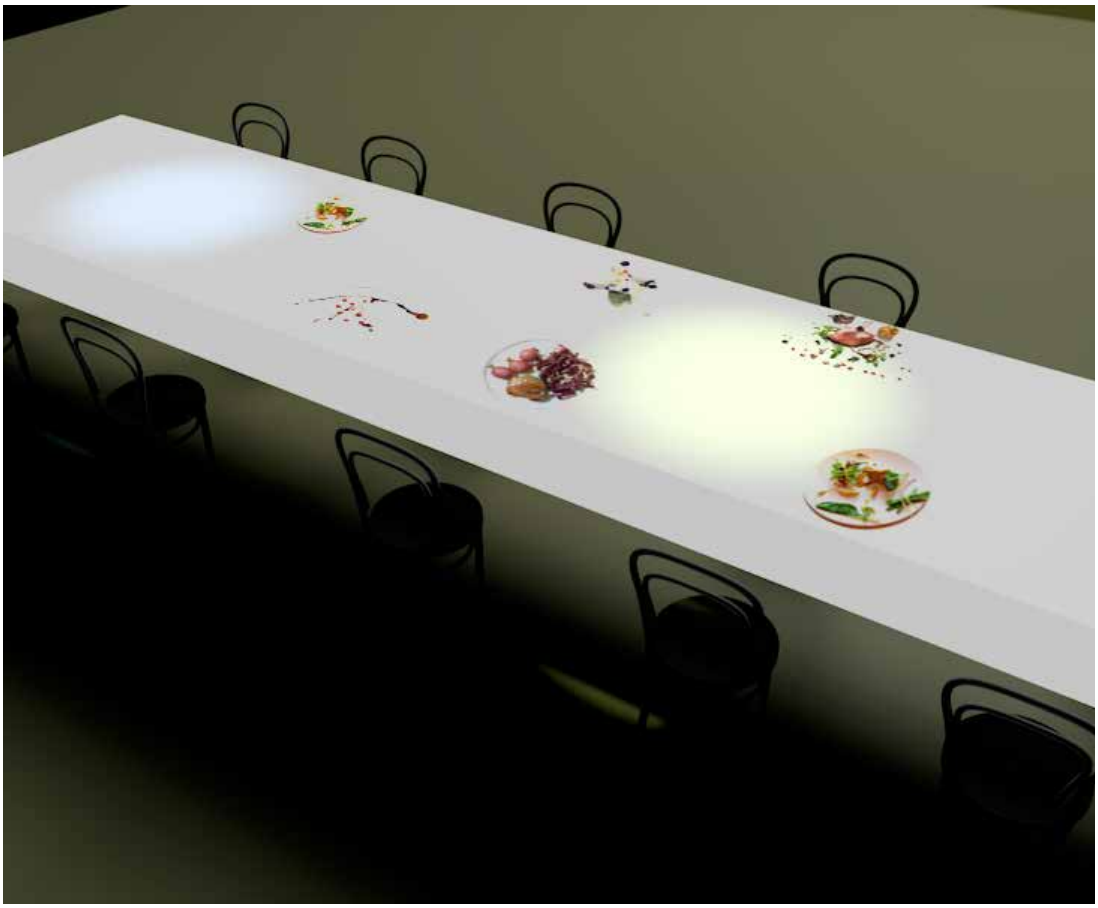
06.3

Proiezioni in timelapse di una cucina professionale in azione

06.4

Infografica che spiega ruoli, team, etc

07. Il ristorante



Il tavolo del ristorante

Una unica tavolata conviviale, dove sedersi e scoprire i piatti
creati dai protagonisti, su un tavolo interattivo

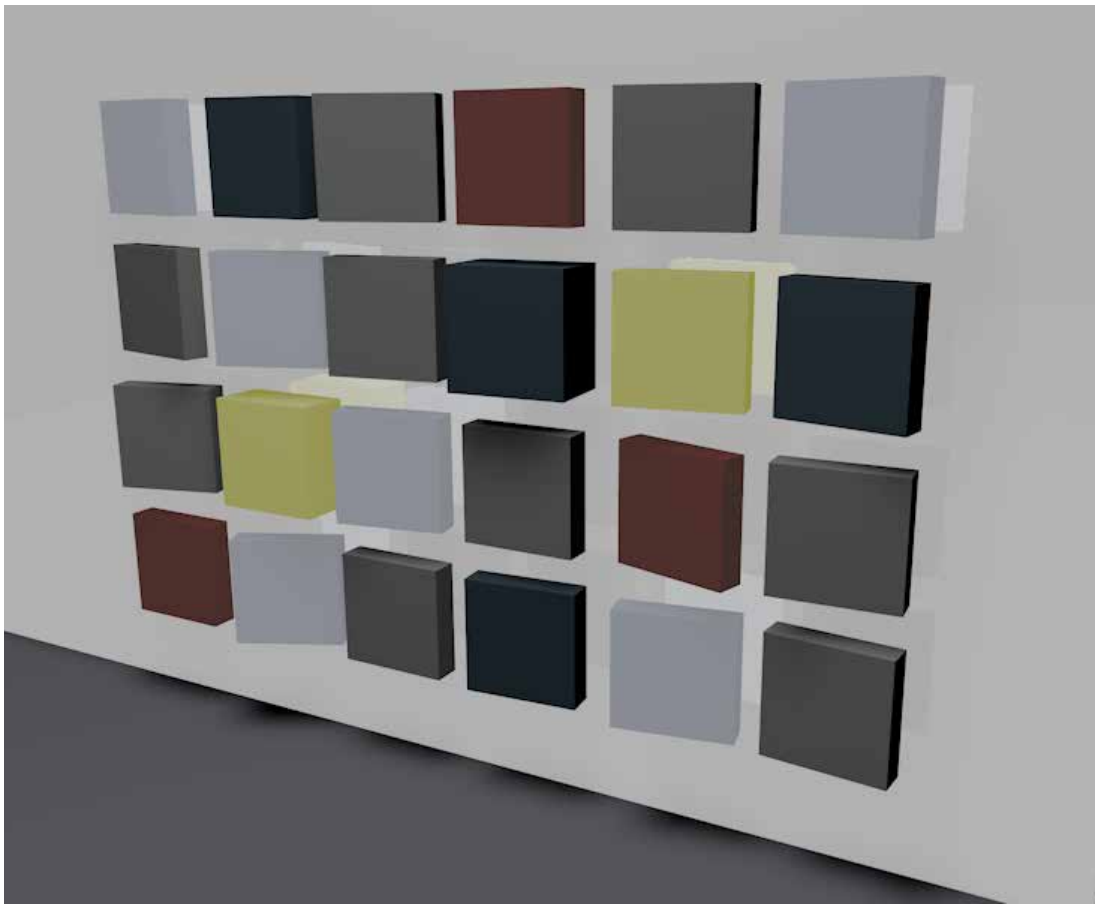
Audio

Rumore di fondo diffuso, rumore di passi, di posate, brusio di sala, tappi di bottiglie...

Interattività:

Un unico tavolo touch

08. Il futuro



Le tessere del futuro

Una parete che separa, dietro un mosaico di quadretti 40x40 cm, ogni tessera un titolo, personaggio, immagine, argomento,girando manualmente la tessera si approfondisce il concetto

Video / Audio

Alcuni elementi sono video in loop con audio direzionale

Interattività:

Solo analogico

Le cucine reali

Il parco

Per informazioni

Ventundodici Srl per Associazione Maestria
info@regineredicuochi.com - +39 011 850 660
www.regineredicuochi.com

Media / Press

Barbara Notaro Dietrich
b.notarodietrich@gmail.com - Tel. +39 348 7946585

Marketing e partnership

Francesco Moneta
francesco.moneta@theroundtable.it - +39 335 6762085

Giuditta Armiraglio
giuditta.armiraglio@theroundtable.it - +39 348 9530278

Progetto allestitivo

Zetalab
http://www.zetalab.com

Il contenuto del presente documento è di proprietà dell'Associazione Maestria e Ventundodici s.r.l. e costituisce materiale riservato e soggetto a copyright. Ogni violazione sarà perseguita ai sensi di legge.

REGINE
&RE
di CUOCHI