cinquesensi

PAUSE
Un percorso multisensoriale, anche a casa e personalizzato

ATELIER
Ad Anversa, una boutique-mondo dove vince il chilometro zero

CHARITY
Fare shopping è sempre una buona azione

WEEKEND PERFETTO
Con Lucrezia Buccellati, la Hudson Valley non è solo open air

PIACERI SINESTESICI

Cibo a 360 gradi

Soffitti alti, un minimo di 15 ospiti e un tema da condividere. **Chiara Beghelli** dà le coordinate per una cena-spettacolo a domicilio. Con menu stellato e contorno di realtà virtuale.

Accade anche ai più pigri: prima o poi, nella vita, bisogna organizzare una cena d'effetto, capace di conquistare un amore o una carriera, perfetta per celebrare un evento o favorire che l'evento stesso accada. Quale che sia la sua forma, l'obiettivo è comune: stupire chi si siede a tavola con noi. Lo sapeva bene Nicolas Fouquet, potente ministro delle finanze del Re Sole che, per ottenerne i favori, mise in scena nel suo castello di Vaux-le-Vicomte un banchetto passato alla storia per la sua sontuosa spettacolarità. Forse troppa: pare che proprio tanta magnificenza rese invidioso Luigi XIV, che lo fece imprigionare a Pinerolo.

Per progetti di serate meno sontuosi, ma altrettanto indimenticabili, e in versione XXI secolo, esiste il team della Immersive Show Dinner, cena multisensoriale ideata da Pier Paolo Roselli, che ha così tradotto la sua lunga esperienza nell'organizzazione di eventi corporate. Un pasto-spettacolo in cui un menu, firmato da uno chef stellato prestato all'evento, è servito con contorno di musica e video, performance di cantanti e maghi, poesie. La formula è stata inaugurata a Roma, a Casina Valadier, ma si può provare anche in versione privata, nella propria dimora: requisiti di base, soffitti alti almeno tre metri e un budget di almeno mille euro a ospite, per un minimo di 15. E poi, avere una storia da raccontare, qualcosa da ricordare, un'atmosfera da evocare. Per provare la cena immersiva, ho partecipato alla sua versione "pubblica" a Casina Valadier, 90 minuti che saranno esportati anche a Milano e Miami: la cena era firmata da Massimo Viglietti, punk-chef dell'Enoteca Achilli di Roma, che ha scelto anche la colonna sonora della serata; la storia nella quale mi sono immersa, insieme ai miei dieci commensali, era quella delle eccellenze italiane: la moda, il cinema, le città e l'arte.

Sulle pareti di una stanza in penombra, trasformate in videowall, piovono gocce di luce con il sottofondo della *Ice Dance* di Danny Elfman. Il mio nome è proiettato come segnaposto sull'ampio tavolo bianco che ci farà da desco e dove la cena inizia come un gioco. «Siamo nell'estate dell'infanzia – dice Viglietti, entrato in sala –, dunque mangiamo con le mani!». I palmi accolgono allora pasta cacio e pepe e le dita sminuzzano la tartare di dentice e scottona. Sulle pareti scorrono immagini di sfilate e l'esuberanza creativa del made in Italy si declina nella strizzata di gambero su spigola marinata e tapenade di olive e cioccolato bianco, mentre una cantante intona un brano di Aretha Franklin. Si passa al cinema, una pellicola inizia a scorrere sul tavolo, intorno appaiono i volti di Marcello, Sophia e Fellini, le note di *Amarcord* di Nino Rota ci avvolgono mentre lecchiamo una riduzione di Campari da una sorta di francobollo.

Un capitello ionico appare per introdurre il capitolo sulle città d'arte. Il cameriere, con grazia, mi porge una benda: una sfida per i prigionieri di pregiudizi alimentari come me, ma la colgo. Un piccione provenzale si rivela su un cucchiaio di parmigiano con olive, trevigiana e riduzione al caffè. «E ora senza benda: ha lo stesso sapore se vedete di cosa si tratta?», invita Viglietti. Dopo la proiezione di opere di Arcimboldo e una ragazza in total white, quasi futurista, che declama passi dall'*Inferno* di Dante, assaggiamo un consommé di guanciale versato da una grande, ironica moka. Il sorbetto che segue non si mangia, ma si annusa da un cilindro di plexiglass: poche gocce di essenza di bergamotto resettano l'olfatto, tanto per solleticare adeguatamente anche il senso che passa dalle narici. Ma è al dessert, quando siamo certi che sorprese e menu siano finiti, che lo chef traduce le "little drops of rain" cantate dai Led Zeppelin in *Thank You* in una performance pollockiana: sul tavolo schianta creme di frutta, marmellate, scaglie di cioccolato, spume, sbriciolate. Armati di un cucchiaio-giocattolo la distruggiamo, ancora come bambini. Ecco, questa è l'offerta "base". Chi ne desidera la versione privata, sappia che l'organizzazione va avviata con almeno 45 giorni di anticipo. Si potrà scegliere fra diversi artisti ed effetti di sound e light design, ma, nel caso si voglia una produzione su misura, si deve partire tre mesi prima. Anche il menu può essere

Ad esclusivo uso dei destinatari. Vietata la riproduzione

personalizzato, gli chef useranno la vostra cucina e pazienza se vi manca il roner o lo smoker, li porteranno loro. Nell'infinito catalogo del tailor made, spicca la possibilità di organizzare una Immersive Show Dinner anche in giardino o sulla spiaggia. Lì i soffitti certo non servono, e stelle e frinire di grilli sono gratis e live.

D'EFFETTO IMMERSIVE SHOW DINNER PUÒ ESSERE ORGANIZZATA A DOMICILIO, CON PREAVVISO DI 45 GIORNI, PER UN MINIMO DI 15 PERSONE. I COSTI PARTONO DA 15.000 €. PER INFORMAZIONI, E PER PARTECIPARE A UNA DELLE CENE IN PROGRAMMA, CONSULTARE IL SITO WWW.IMMERSIVESHOWDINNER.COM.

A tavola. Un momento dell'Immersive Show Dinner a Casina Valadier, a Roma, a cui ha partecipato la nostra giornalista.

SYSTEMA Ad esclusivo uso dei destinatari. Vietata la riproduzione