

EVENTI

Immersive Show Dinner alla Casina Valadier

Rossella Cerulli

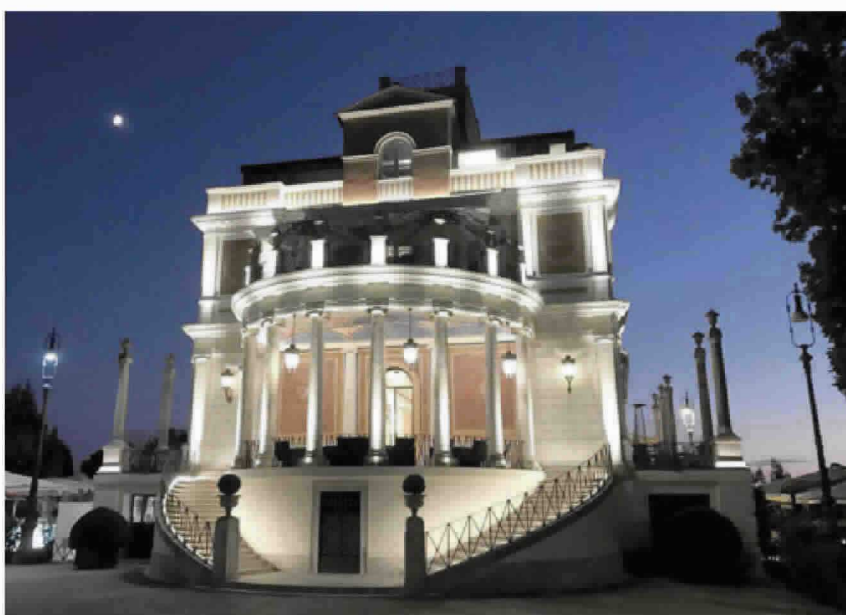
Unire grande spettacolo ed eccellente cucina: ci è riuscito Massimo Viglietti che, a Roma, racconta, dal Trecento ai giorni nostri, il meglio dell'italian style tra moda, cinema e arte

È una cena, certo. Ma anche uno spettacolo, una full immersion, un convivio plurisensoriale, un racconto, una sorpresa continua. All'insegna dell'interattività. Ecco a voi l'*Immersive Show Dinner*, difficile da descrivere, assolutamente da provare almeno una volta nella vita. Di scena, unico in Italia e in Europa, alla *Casina Valadier* di Roma, capolavoro neoclassico voluto, a baluardo del Pincio, nientemeno che da Napoleone nel suo breve Regno d'Italia, sul modello dei bistrot francesi. Un aperitivo e uno sguardo dalla terrazza sui tetti dell'Urbe, Quirinale e Cupolone compresi, e poi via, al chiuso, nella realtà virtuale dell'*immersive room*, per un tuffo -multimediale- nelle

poi svelare nel corso della cena, dal Trecento ai giorni nostri, il meglio dell'italian style tra moda, cinema, città d'arte e pittura.

A guidare una tale sinfonia di sensazioni un direttore d'orchestra anarchico e geniale, Massimo Viglietti. Che dal suo astro dell'*Enoteca Achilli* al Parlamento scende qui a illuminare l'evento, denominato, non a caso, *La Prima di Viglietti*: vestendo non solo il ruolo di chef, ma anche di dj (ha assemblato la colonna sonora della serata) e designer. Mai soggetto, anima punk-rock dall'estro raffinato, fu più adatto allo scopo. "Mi sento come un bambino in un negozio di giocattoli -spiega Viglietti- con mille modi per esprimere ricordi, sapori e profumi. Lo chef, alla fine, è uno che sta sempre al chiuso, tra menu di routine: e io, che non sono mai contento di quello che faccio, qui mi diverto moltissimo. E con questi effetti speciali posso trasmettere ai commensali cosa si agita nella mia mente quando creo un piatto... che è sempre frutto di istinto e spontaneità. In un'esperienza molto diversa da quella del classico ristorante".

Così, sulle note di *Ice Dance* di Danny Elfman (dal film *Edward mani di forbice*) o su quelle dei Led Zeppelin ma anche dei Sigur Rós o di Nino Rota e Tom Waits, ecco serviti nella stanza delle meraviglie Raviolini alla gricia bagnati di consommé al guanciale, versato da un'enorme moka da caffè, originali Tartare di scottona e dentice o Pesce del Golfo marinato con tapenade di olive e cioccolato bianco, abbinato poi con inaspettate e salmastre teste di gambero. Ma anche Rigatoni cacio e pepe, nel numero di tre, serviti sul palmo della mano, tributo "ironico ad un grande eroe romano come Muzio Scevola...". Grande successo anche per il Gambero alla riduzione di Campari, nato per gioco sulla scia di tanti aperitivi. Ma, soprattutto, perché "il gambero è per un ligure ciò che il caviale è per un russo", spiega lo chef. Il tutto inframmezzato da performance di prestigiosi, artisti e cantanti (tra i quali Sara Ricci, Lorenza Veronica e Maria Vittoria Casarotti) che



La Casina Valadier, a Roma, è un suggestivo edificio neoclassico: qui si è vissuta la straordinaria esperienza dell'immersive show dinner e del food entertainment ad alta intensità emotiva

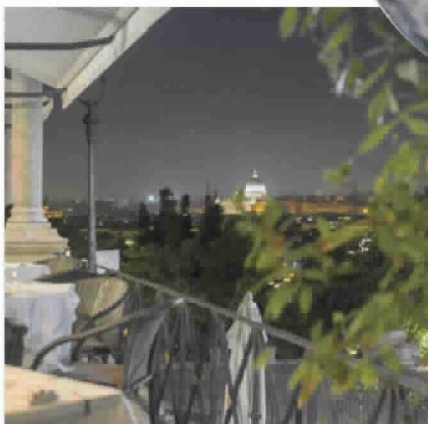
eccellenze del Belpaese (*Discover It, Scopri l'Italia*, non a caso il nome dello spettacolo). In un racconto per immagini, proiettate a 360° nell'intera stanza e sul grande tavolo apparecchiato, che da una notte di stelle cadenti (assai suggestiva) sfuma nell'alba estiva di un campo di grano. Per



Irrompono sulla scena, magari interpretando *Bohemian Rhapsody* dei Queen. Mentre su pareti e soffitto scorrono, come in un caleidoscopio senza fine, immagini di Totò e Sofia Loren, borghi turriti e città famose, sfilate di moda, citazioni celebri e capolavori dell'arte italiana. E per resettare il gusto tra un piatto e l'altro? Anche qui esplose il Viglietti-genio: che serve Aria allo zenzero, racchiusa in capsule trasparenti, per "ripulire" i recettori nasali. Nel rigoroso rispetto di tutti i cinque sensi messi insieme.

Ma come nasce la formula delle cene immersive? "Nella mia ventennale esperienza di organizzatore di eventi avevo ideato questo format, mai però andato in porto -racconta Pier Paolo Roselli, autore e direttore creativo del progetto- Ma tenerlo chiuso in un cassetto era un vero peccato. Così, abbiamo pensato di legare questo food entertainment alle eccellenze del made in Italy, grazie a un'installazione multimediale (la prima nel suo genere in Italia) che valorizza in primo luogo Roma e la creatività degli chef. È un grande lavoro di squadra: perché dietro le quinte dell'*Immersive* c'è un vero network di professionisti del settore, dal sound designer al direttore di produzione, dal regista fino a tutto il cast artistico. Il gradimento del pubblico? Gli stranieri, nel relax della vacanza, si fanno coinvolgere completamente dallo show. Gli italiani, e in special modo i romani, sono più critici e attenti al dettaglio. Ma sono molto orgogliosi che il format sia stato lanciato nella Capitale e non, come al solito, a Milano".

Nel contesto unico della Casina, a metà strada tra storia e futuro, affreschi e proiezioni, Viglietti continuerà a dirigere lo show fino a dicembre, avvalendosi anche di chef guest come Domenico Stile di *Enoteca La Torre* a Villa Letizia e Franco Madama del *Magnolia* al *Grand Hotel Via Veneto*. Per una grande orchestra a quattro mani. Del resto, come recita una delle scritte proiettate a fine cena, *life is a great concert*: la vita è un grande concerto.



Direttore d'orchestra della serata è stato Massimo Viglietti che ha vestito non solo il ruolo di chef, ma anche di dj e designer. Come la musica, anche le proiezioni sulle pareti scorrono, come in un caleidoscopio, durante l'esperienza gastronomica e sensoriale a 360°. Tra le creazioni dello chef, in alto, Piccione con parmigiano, olive, trevigiana e riduzione al caffè, e, qui sopra, Pesce del Golfo con testa di gambero, tapenade di olive e cioccolato bianco