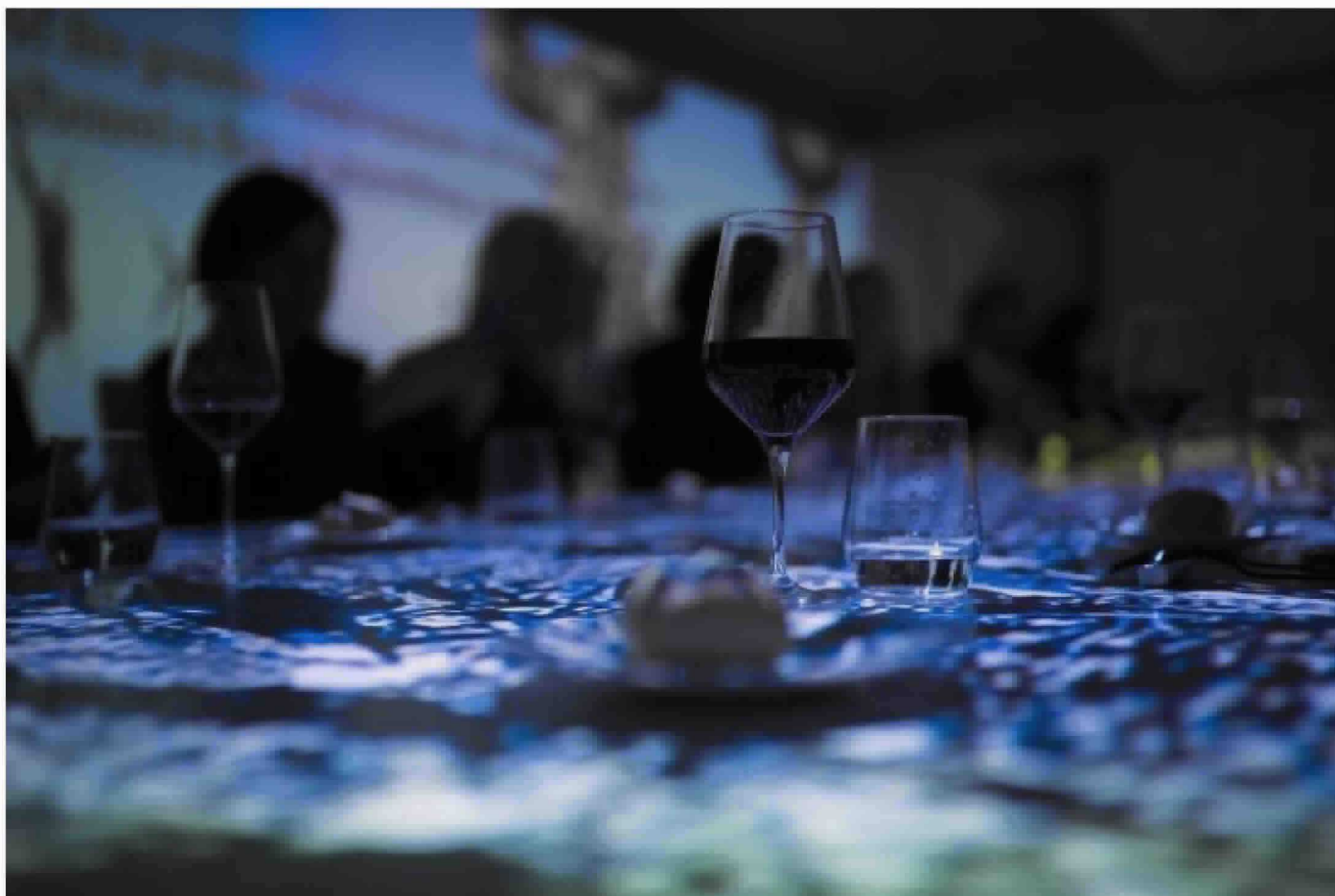


## Reportage dalla Immersive Show Dinner a Roma. Cibo e spettacolo con Massimo Viglietti

Un convivio, ma anche uno spettacolo, ma anche in percorso interattivo. È un po' tutto questo, la prima cena immersiva proposta in Italia. Dove? Alla Casina Valadier di Roma con lo chef-designer Viglietti. Il nostro report e qualche spoiler.



### Uno show interattivo

Quando si pensa all'Italia e al suo “made in”, il pensiero va subito alla sua pittura, al suo cinema, al mondo della moda e ovviamente al suo patrimonio enogastronomico. Ma cosa succede se tutte queste cose si mettono insieme? Succede che nasce la prima cena immersiva italiana, fresca di “atterraggio” in quel di Roma – le altre tappe sono state New York, Shangai e Ibiza - in uno dei luoghi più scenografici della città: Casina Valadier, avamposto di Villa Borghese che dal Pincio domina i tetti, le luci e i monumenti della Capitale. Ma la scenografia reale della Città Eterna, ha un ruolo del tutto marginale in questo grande show e scorre velocemente come una diapositiva, per lasciare posto – una volta entrati nell'immersive room – a una realtà virtuale e rarefatta. Ad accogliere gli ospiti, un manto di stelle su cielo notturno che a poco a poco evapora in un campo di grano mosso dal vento, con l'esplicito invito a tornare bambini. Il nostro spoiler finisce qui.

### Il progetto e gli chef

A guidare ogni fine settimana questo viaggio per i soli 16 ospiti è stato chiamato “capitan” **Massimo Viglietti** (Enoteca Achilli al Parlamento), che fino a fine luglio andrà in scena con i suoi

piatti (Discoverit – La prima di Viglietti), coadiuvato dalle assistenti-attrici e conduttrici **Sara Ricci, Lorenza Veronica e Maria Vittoria Todeschini**. *“Tutto si svolge come un gioco”* spiega lo chef-designer *“È uno spettacolo dove ogni regola è messa in discussione e che punta all'aspetto emozionale, per portare il cliente al cospetto di una serata indimenticabile. Non ci sorprenderà, quindi, se il dolce viene servito direttamente sulla tavola, se una caffetteria finisce dentro un brodo o se una testa di gambero viene schiacciata su una mousse di coniglio. Per quel che mi riguarda è anche un modo diverso di interpretare il mio lavoro, a contatto con lo spettatore-cliente. Cosa che difficilmente noi chef riusciamo a fare, rinchiusi nel perimetro delle nostre cucine”*.

C'è, poi, una interessante variazione sul tema: menu a quattro mani con la partecipazione, solo in alcune serate, di alcune guest star della cucina, come **Stefano Marzetti** (Ristorante Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal), **Giuseppe Di Iorio** (Ristorante Aroma al Colosseo), **Alessandro Narducci** (Ristorante Acquolina) e **Domenico Stile** (Enoteca La Torre di Villa Laetizia).

Dopo fine luglio, avverrà, invece, il cambio della guardia, con il nuovo menu firmato **Daniele Usai** (ristorante Il Tino di Fiumicino).

### **La Prima di Viglietti. Il menu**

Ma intanto la scena è tutta dello chef ligure, ormai naturalizzato romano. Sono, quindi, sue le scelte musicali, scenografiche e soprattutto quelle culinarie. Realizzate e pensate soprattutto per dare una summa della nostra cucina, a prova di palato estero, dove non mancano i must dell'italianità nel mondo, come la caprese (rivisitata e scomposta, con distillato di basilico a margine) o la cacio e pepe (reinterpretata, però, come secondo piatto). Il tutto abbinato a quattro temi che caratterizzano fortemente il made in Italy: moda, cinema, città d'arte e pittura.

Un esempio? Mentre sulle quattro pareti scorrono le immagini di Totò, Vittorio Gassman, Sofia Loren e Monica Vitti, accompagnate dalle note di Amarcord di Nino Rota, in tavola arriva un piatto a base di spinaci, gamberi e riduzione di Campari e arancia. Si continua, poi, con l'immancabile wine tasting che, di settimana in settimana vede l'alternarsi di diverse cantine. Partenza con Allegrini (il secondo round avrà come protagonista Frescobaldi) e i suoi vini che abbracciano quasi mezzo Stivale: Vermentino, Rosso di Montalcino, Valpolicella e Recioto.

### **La Grande Bellezza in tavola**

Il resto del “viaggio” si snoda tra versi danteschi, giochi di prestigio, ospiti molto speciali, musiche di Pink Floyd e Led Zeppelin, pitture di Arcimboldo e citazioni di *pollockiana* memoria nel piatto realizzate live dall'artista del mestolo Viglietti.

*“Si tratta di un progetto di food entertainment che si pone l'obiettivo di valorizzare gli chef, Roma e le eccellenze italiane che già ci contraddistinguono nel mondo”* spiega l'ideatore del progetto **Pier Paolo Roselli**.

Un viaggio di tutta l'Italia dal Trecento ai giorni nostri, dove i confini tra raffinato e ampolloso sono molto labili, e dove si strizza l'occhio al gusto internazionale. Insomma, una Grande Bellezza servita in tavola (complice la location “a picco” su Roma): piacevole, a tratti pretenziosa, piena di effetti speciali ed onirica quanto basta. Da “vedere” almeno una volta nella vita.