

STASERA SI CENA IN NEGOZIO

Nel design store più eclettico di Milano, **Rossana Orlandi**, anfitrione e gallerista, e **Patricia Urquiola**, ospite d'onore e designer, accolgono *GCasa & friends*. Una serata all'insegna del buonumore e del buon design. Tra vini pregiati e cibi semplici, golosi, elaborati, colorati. Rigorosamente portati da (quasi) tutti invitati

styling **Carolina Trabattoni**
foto **Alessandro Belgiojoso**
testo **Diana Sung**



Una poltrona per due Rossana Orlandi e Patricia Urquiola (sopra) sulla poltrona di tek di Piet Hein Eek; alla parete, lampade di Omer Arbel per Bocci. Mise-en-scène 6 tavoli tondi (a destra) di Piet Hein Eek per Wehkamp e un centrotavola creativo di stagione.



La cena è nel cortile, sul retro della galleria Rossana Orlandi in via Bandello, lo spazio più eclettico della città che raccoglie un negozio, una galleria, un ristorante (Pane e Acqua, dove tutti gli arredi si possono acquistare, è gestito da Francesco Passalacqua, «bravissimo; sono molto contenta che nel menù abbia messo l'insalata così vado lì tutti i giorni per colazione» racconta Rossana).

È una di quelle serate settembrine tiepide in cui si ha la sensazione di essere ancora in vacanza. Cosa di meglio quindi di organizzare una cena? «Questa è la più divertente» racconta Rossana Orlandi che insieme alla *guest star* Patricia Urquiola, la designer più ambita delle aziende di design, ha radunato un gruppo di amici eterogenei. «Invito sempre persone che non si conoscono,

«A tavola si comunica davvero... la Pavlova è un dolce imperfetto... l'architettura prêt-à-porter accessibile a tutti... cupcake: divertente decorarli... taralli d'artista di Letizia»

Stralci di conversazione

di professioni diverse, sempre all'ultimo momento, anche il giorno stesso. Chi c'è, c'è, ma nonostante il breve preavviso vengono sempre tutti. Nascono così bellissimi discorsi, a volte anche delle conflittualità, una sera addirittura hanno litigato rovesciando il tavolo...» Unico impegno: ognuno deve portare un piatto che ha cucinato apposta, quello che si vuole. Non solo un invito dunque, ma un *happening* di sapori e di personaggi come puntualizza la padrona di casa: «Ci sono Tiziano (Vudafieri) architetto; Jean (Blanchaert), gallerista; Maria (Greco), *blogger*, autrice della pavlova ai frutti della passione; Uberta (Zambelletti) – ha un negozio bellissimo, Wait and see – con fusilloni di ventresca e datterini con

rucola; Daniela (Gerini), stilista e straordinaria cuoca di una *ratatouille* con sentori di zenzero («lo metterei dappertutto, fa bene ed è frizzante» spiega la stessa Daniela)...». Rossana, che indossa *barem pants* argentati e giacca in tono, ha idee chiarissime anche sull'allestimento della tavola

e dirige la sistemazione delle sedie design e delle panche di Piet Hein Eek in giardino, sotto il pergolato di uva bianca e nera, che è servita poi a cena. Ad aiutarla «Sachiko Ito, la mia bravissima fiorista» con indosso un buffo copricapo e una tunica dai colorati motivi etnici («si mette anche tre gonne una sopra l'altra, la fotografano sempre tutti» avvisa la Orlandi): sopra sei tavoli tondi di legno Sachiko appoggia una fila di bicchieri, candele, bottiglie di vetro, *cabepot*, barattoli e persino un annaffiatoio che contengono rami di castagno, menta e aneto, bacche di rosa, foglie di melograno e *viburnum compactum*, fiori di ortensia e boronia. Disseminati per tutto lo spazio, sulla cucina in inox, sul tavolo con cassetti, sul piano in ferro, pile di piatti bianchi dalle forme geometriche, posate di plastica rosse, bicchieri di fogge diverse. Il risultato finale: «naturale, un po' casuale e senza forzature». Così descrive l'estetica e la personalità della serata, Patricia Urquiola, qui

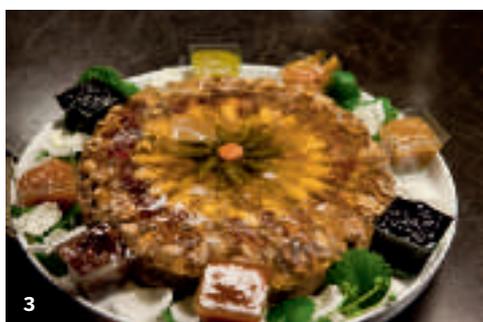
segue »



1



2



3



4





5

1/ **Flower design** Sachiko Ito con le bacche di rosa nel vaso-annaffiatoio. 2/ **Dettagli colore** Una curiosa inquadratura della fiorista e del suo cagnolino. 3/ **In forma** Dice Marina Crotti: «Il paté tartufato con marmellate casalinghe si ispira ai tavoli di resina che disegna per Rossana Orlandi»
 4/ **Centrotavola décor** In primo piano bacche di rosa e piccoli fiorellini bianchi di boronia. 5/ **La cena degli amici** Foto di gruppo sotto il pergolato. 6/ **Apparecchiatura** La tavola allestita all'insegna della semplicità. 7/ **Pane d'arte** Letizia Carriello racconta. «Ho cucito insieme i taralli di Maratea». 8/ **Self service** Sul piano di lavoro, impilata di piatti di ceramica bianca, posate di plastica rossa, baguette, pomodori e mozzarelle.



6



7



8

1/ Daniela Gerini e la ratatouille con zenzero. | 2/ Letizia Cariello con Rossana Orlandi e i taralli di Maratea "cuciti" assieme.
 3/ Tiziano Vudafieri. | 4/ Rosellina Archinto e Jean Blancheart. | 5/ Giuseppina Letizia e la sua maestosa cupcake al cioccolato.



ospite d'onore, che ha portato il suo trascinate entusiasmo. Di sè dice: «Sono per natura curiosa: mi piace mettermi in relazione con le cose assieme a cui vivo, che fanno parte della mia quotidianità. Naturale, libera, ma con metodo. Amerei che il mio lavoro avesse queste caratteristiche. Ho scelto una professione coinvolgente, ma sto tentando di unire casa/lavoro, pubblico e privato, così che tutte le mie attività possano muoversi insieme alla mia famiglia, con mio marito (Alberto) che è compagno, amico, socio; con mia figlia a cui seguo i compiti in studio; con il mio cane che porto al lavoro... Cerco sempre la continuità. Sarà per l'emotività della mia educazione spagnola arricchita da quella italiana? Non ho un luogo

per ricevere, adesso la mia casa è solo intima. Cucino e mi piace farlo nel tempo libero. Porto con me i sapori della Spagna, come il gazpacho e la tortilla de patatas, irresistibili! Progetti? Un libro, alberghi e spa (appena aperta quella del Four Seasons a Milano, ndr), ceramiche che riprendono la memoria delle antiche maioliche artigianali (la collezione Azulej per Mutina, ndr). Passioni? L'architettura effimera, magari un'esperienza teatrale totale...» Chiacchiere in libertà tra gente molto speciale. Conclude la serata una battuta di Rosellina Archinto, editore: «Una serata meravigliosa, stupenda. Un antidoto alla tristezza che ci portiamo quasi sempre addosso. Così andiamo a letto più contenti!» ●●



6/ Francesco Matricardi e Valentina Moretti con il vino dell'azienda di famiglia, Bellavista Franciacorta. | 7/ Rossana Orlandi, Marco Merendi, Cristina Paciello, Alberto Zontone, Patricia Urquiola. | 8/ Maria Greco guarnisce la Pavlova. | 9/ Umberta Beretta e Mariella Gnutti e il couscous di verdure.

