WWW.GAMBEROROSSO.IT

GAMBERO ROSSO

€ 3,90
ANNO 12
NUMERO 135
APRILE 2003

IL PREZZO DEL VINO

Care carissime etichette

MENSILE ANNO 12 N. 1 SPED. IN ABB. POST. 45% ART. 2 COMMA 20/b LEGGE 662/96 - FILIALE DI ROMA (ex-sovvenzionato)

ISSN 1592856X
30135
9 771592 856009

• **RISTORANTI ITALIANI ALL'ESTERO**
Francia, Belgio, Inghilterra

• **CURIOSITÀ 1.**
Cucina molecolare

• **CURIOSITÀ 2.**
La gelatina nel piatto

• **LA DEGUSTAZIONE**
Vintage Réserve verticale storica di Veuve Clicquot

Gusto italiano all'ombra di Gaudì

testo MARCO BOLASCO

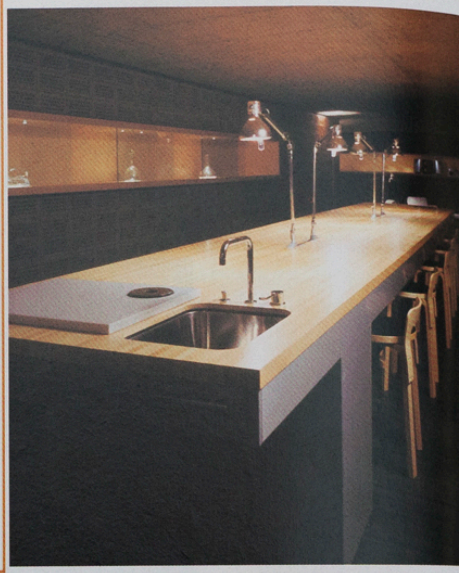
Stefano Colli
arquitecto
pau claris 149 3° 2ª
Barcelona
tel +34 932 721 662
fax +34 932 721 663
scolli@coac.net

L'entrata della sala di assaggio della Banca Privada de Andorra. La prima cosa che si nota, entrando in cucina, è la parete di cristallo sovrastata da una fotografia retroilluminata che ingrandisce il dettaglio di un bicchiere.

Attirato dal fervore della "nuova frontiera" catalana, tra nuovismo e clima frenetico del "boom olimpico", Stefano Colli a metà degli anni '90 ha scelto le strade della Spagna, in cerca di nuovi stimoli in una terra che a dispetto del resto d'Europa non sembrava impastoiata nei ricordi del passato. Così ha realizzato la sala di degustazione per la Banca Privada di Andorra e un prezioso negozio di eccellenze gastronomiche. Due idee particolari in un mondo tutto proteso verso il futuro, anche nell'uso dei materiali, come metallo e foratini.

Gusto italiano all'ombra di Gaudì

Banca Privada de Andorra
P.ça Rebès, 7
Andorra – La Vella
tel. +376 808 400
fax. +376 867 729
www.bpa.ad



LA BANCA PRIVADA DE ANDORRA. In basso il centro di documentazione sul vino e in alto a sinistra la zona di relax. L'idea è quella di introdurre nell'ambiente "tecnico" uno spazio "soggiornabile": ciò risponde alla volontà di rappresentare emozioni e piaceri che normalmente associamo nell'esperienza quotidiana alla degustazione di un buon vino: conversazione, relax, musica. Interessante la soluzione tecnica dei foratini usati per le pareti: dietro alle pareti perimetrali corrono infatti dei corridoi dove si trovano le apparecchiature di condizionamento dell'aria, in questo modo le stesse pareti funzionano come elementi diffusori dell'aria per mezzo dei fori dei mattoni. In alto a destra il tavolo – tecnico – di degustazione.

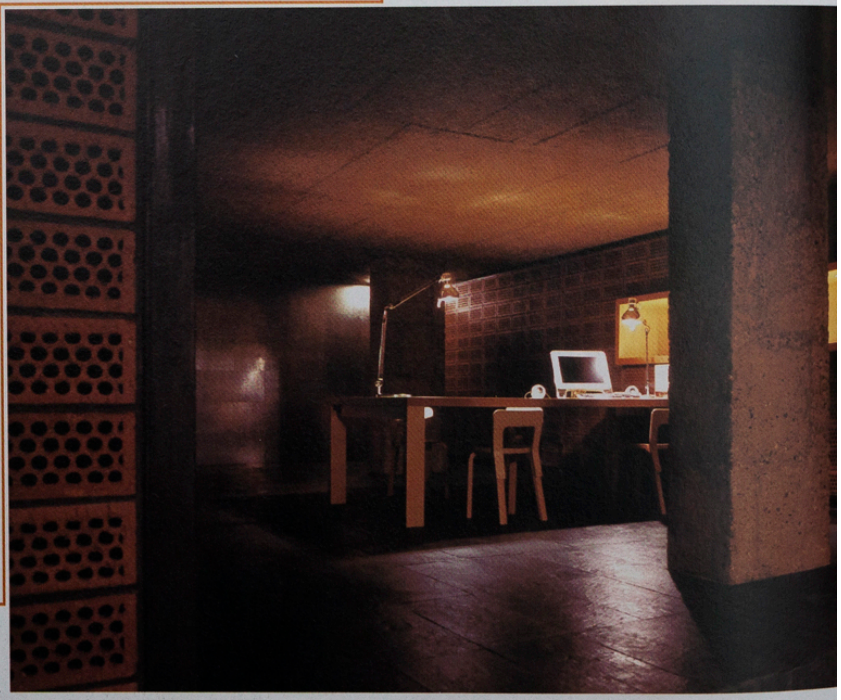


foto JORDI SARRÀ

CHIANTI CLASSICO
GIGLIANO
EREDI ELEONORA ANTINORI
di Anna Maccaferri
Presenti al Vinitaly Padiglione 37 Stand A13

talia, sul fatto che il design è un plusvalore importante in un business. In Italia lo si è capito per la moda ma non per altro. E così piccole e medie industrie, oltre a importanti case automobilistiche europee stanno investendo in formazione, investigazione, ricerca».

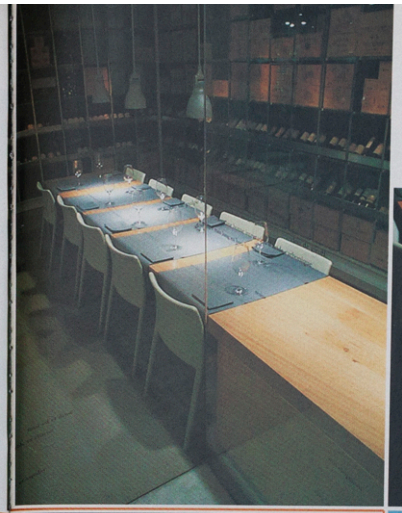
Ma per capire ciò che accade nelle nuove forme di progettazione bisogna probabilmente comprendere come stia maturando la coscienza di un nuovo design in cui, più che l'oggetto in sé, sta diventando importante l'uso che se ne fa e le relazioni che gli utenti stabiliscono con luoghi e oggetti. «Cerco di lavorare su materiali che abbiano delle prestazioni» ci spiega Stefano, raccontandoci la realizzazione della Sala per Assaggi della Banca Privada de Andorra.

«La sala per assaggi della Banca Privada de Andorra risponde all'esigenza di promuovere e presentare un fondo d'investimento basato sul vino, principalmente della zona francese del Bordeaux. Si distribuisce in un unico spazio a forma di "L" di 175 mq ed è ubicata nel piano interrato della sede sociale della banca. Lo sforzo principale è stato quello di sviluppare un linguaggio progettuale decisamente contemporaneo, sfuggendo un po' dall'immagine tipica e tradizionale delle cantine. La limitata altezza e la completa assenza di ventilazione e luce naturale sono stati determinanti nello scegliere il trattamento del perimetro: una gelosia continua eseguita con mattoni forati montati verticalmente ha permesso di ottenere una sensazione di respiro e di leggerezza, le pareti funzionano così come una pelle permeabile».

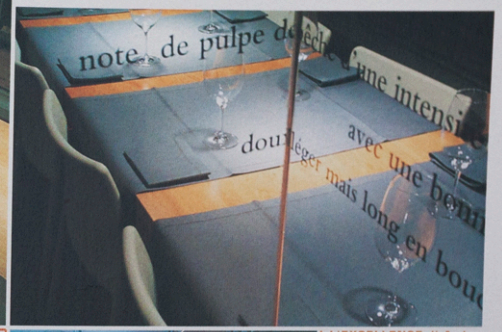
L'idea dei mattoni forati per il rivestimento nasce durante un viaggio fatto alcuni anni fa ad Alicante nel quale Colli trova un signore che aveva costruito un immenso muro di contenimento con mattoni forati.

«L'illuminazione di tutto l'ambiente si concentra solamente nelle zone di attività e l'effetto generale è una penombra che sottolinea un estremo rispetto per il vino.

Sempre ad Andorra Stefano Colli ha realizzato anche un affascinante "negozio" - anche se la definizione è un po' riduttiva - dedicato alla vendita e alla degustazione di vini pregiati e prodotti alimentari di altissimo livello. "L'Excellence, les sens du vin" è uno spazio voluto da un ricco imprenditore andorrano, Pere Soley, da sempre appassionatissimo di enogastronomia, che è riuscito a mettere insieme il meglio della produzione enologica francese (c'è anche una piccola selezione di alta gamma di vini spagnoli e italiani), un incredibile assortimento di sigari cubani, oltre a distillati, caviale e quant'altro, proposti in un ambiente che doveva però essere nuovo. «I materiali scelti rispondono all'intenzione di creare uno spazio con un marcato carattere contemporaneo che trasmetta i valori e le sensazioni tipiche di uno chateau francese: il silenzio, la pulizia e il profondo rispetto per il vino» ci spiega Colli. «Il cemento dei pavimenti, il legno massello di rovere dei piani, il midollino delle sedie e la lamiera di ferro galvanizzato sono tutti materiali provenienti dagli chateaux e che dimostrano come elementi segue a pag. 172



L'Excellence
Les Sens du Vin
Avinguda Meritxell 9
Andorra La Vella
Tel. +376 860 804
Fax + 376 867 804
www.excellence.ad



L'EXCELLENCE di Andorra, "cugino" di quello di Barcellona.
In alto, particolari della sala dove si mangia e si degustano i vini.
In basso, le scale e gli spazi per la vendita e l'esposizione dei vini e delle specialità alimentari.
La concezione del negozio è estremamente moderna e basta sulle trasparenze abbinate a legno e metallo che ne fanno uno stile molto moderno, ma anche caldo e "trendy".
In ogni ambiente, comunque, spazi ampi e luce in abbondanza trasmettono un senso di serenità e di rispetto e concentrazione per il vino.
Nell'altra pagina, un particolare della cucina.

foto STEFANO COLLI

NELL'AMICO
silenzio
DELLA TACITA luna
Virgilio

LE DIC' OTTO LUNE
DI MARZADRO
Grappa Stravecchia
Invecchiata in piccole botti di quattro distinti legni che le conferiscono un delicato aroma e un gusto pieno ed amabile
MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

Grappa "da meditazione" proveniente dalla selezione delle migliori vinacce trentine e lasciata affinare per anni in piccole botti di legno pregiato.

Le Diciotto Lune. L'arte di saper aspettare

BARCELLONA. LE NUOVE FORME DEL GUSTO

Esaminando attentamente il boom turistico che investe Barcellona e la Catalogna si scopre che ormai alcuni dei motivi principali che spingono quaggiù i visitatori sono l'architettura e l'enogastronomia. E le due cose vanno a braccetto. Tra i nuovi locali belli da vedere, piacevoli da vivere e da assaporare vi segnaliamo:

Hotel Prestige Paseo de Gracia, unica opera di rilievo dopo il boom degli hotel degli anni Ottanta, un piccolo albergo di sobria eleganza borghese dalle linee moderne ben integrate in un antico palazzo
• Paseo de Gracia 61, Barcelona tel. +34 902 200 414

Comerç 24 di Carles Abellan (di cui abbiamo ampiamente parlato sul GR 125), ristorante di tapas nel cuore del Born
• Comerç 24, Barcelona tel. +34 93 319 21 02

Cata 1.81, per chi non ha troppa fame un luogo dove mangiare "platillos", buoni vini e distillati
• Valencia 1.81, Barcelona tel. +34 93 323 68 18

Lavinia, enorme e fornitissima enoteca con sedi anche a Madrid e Parigi
• Avda. Diagonal 605, Barcelona tel. +34 93 363 44 45

Les Cols, probabilmente il ristorante dagli arredi più avveniristici, nel cuore della Garrotxa
• Ctra. La Canya, s/n, Mas Les Cols, Olot (Girona) tel. +34 972 26 92 09

Gusto italiano all'ombra di Gaudì

estremamente sobri, quasi "poveri", possano raggiungere una categoria e una classe alta grazie ad un trattamento progettuale attento e rigoroso. Durante una visita presso i luoghi di produzione del vino francese abbiamo scoperto che, contrariamente a ciò che normalmente la gente crede, il legno non è il miglior materiale per mantenere il vino imbottigliato: infatti i parassiti del legno possono rovinare in poco tempo molte bottiglie entrando nel tappo di sughero. La scelta della lamiera metallica, oltre a risolvere questo importante aspetto, mantiene le condizioni di bassa temperatura necessarie al rispetto di questo prodotto».

Pere Soley ha aperto un altro negozio de "L'Excellence" anche a Barcellona, nel quartiere più elegante della città, a pochi metri dal Turò Park (Josep Bertrand 15, Barcelona - tel. +34 934 145 311), molto simile a quello andorrano, ma non realizzato da Colli.

«Barcellona e la Catalogna stanno investendo molto in un turismo particolare, di carattere elitario, fatto di cultura: musei, mostre, arte, gastronomia, vino». E qui la tradizione si mescola benissimo con il moderno e il ristorante diventa un luogo di esperienza, non solo un luogo dove si mangia. Insomma da queste parti le novità sono all'ordine del giorno, perciò chiediamo a Stefano quali siano i suoi prossimi progetti: «A me appassionano i progetti nuovi. La gente in questo lavoro ti mette un'etichetta e te la tieni. Per un creativo la cosa peggiore è tornare a chiedergli di fare una cosa che ha già fatto bene una volta. Se qualcuno mi commissionasse un banco al mercato o un negozio di frutta e verdura sarebbe bellissimo provarci...»