



La sala interna del nuovo ristorante Io di Luigi Taglienti a Piacenza. Piantana Stilnovo Anni 50 e sedie Leggera di Gio Ponti, Cassina. Sui tavoli, luci Tetatet di Davide Groppi, che firma anche la grande sfera Moon

ZOOM RISTORANTE

IO, GIO PONTI E LE LASAGNE

A Piacenza, nella chiesa sconsacrata di Sant'Agostino, arriva il nuovo ristorante di Luigi Taglienti. Passato e futuro al profumo di limone

TESTO — ELISABETTA COLOMBO
FOTO — FAUSTO MAZZA STUDIO

Luigi Taglienti è sempre stato uno chef 'contro'. Contro le apparenze, le mode, i canoni della ristorazione commerciale. Cucina con il toque in testa e poi al primo boccone ti toglie ogni certezza: fusilli al frutto della passione, dessert di melanzana, banana e caviale. Ora tocca a Io, il nuovo ristorante, e ancora una volta spiazza tutti. Lascia Milano per trasferirsi in provincia, a Piacenza, nell'ex falegnameria annessa alla chiesa sconsacrata di Sant'Agostino che, dal 2018, ospita la galleria Volumnia. Altro progetto controcorrente dell'antiquaria Enrica De Micheli che si è fatta carico della ristrutturazione della basilica a cinque navate, più

grande perfino del duomo, con maestosi colonnati che si innalzano decine di metri da terra, per trasformarla in un posto fuori dall'ordinario. E di fatto in un nuovo modello espositivo, dove le statue classiche guardano le lampade del Novecento con effetti stranianti. Un polo culturale, insomma: arte, design, mostre, eventi, installazioni. Mancava il cibo. Eccolo servito. «Ho incontrato Enrica De Micheli tramite conoscenze comuni», spiega Taglienti. «Lei aveva l'idea di aprire uno spazio gourmet per restituire a pieno, alla città, il complesso di Sant'Agostino, io sono stato conquistato dall'energia del luogo. Credo che oggi, più di prima,

ANTEPRIMA



Il cortile esterno con arredi Anni 50 in ferro battuto e fioriere in zinco di Anna Scaravella (a sinistra). Lo chef Luigi Taglienti fotografato davanti a una libreria Stildomus (accanto). Il ristorante (sotto) si trova negli spazi di Volumnia, la galleria d'arte e design di Enrica De Micheli, che il prossimo 23 settembre inaugura una personale di Gianluigi Colin. L'allestimento della mostra dedicata a Gabriella Crespi nel 2019 (in basso, a sinistra)



sia importante presentare alle persone un posto in cui possano stare bene. Non solo per quello che mangiano, ma per il valore di ciò che le circonda». Sedie di Gio Ponti, tavoli di Mangiarotti, luci di Davide Groppi, opere d'arte a rotazione e una grande sfera che illumina, come la luna, gli ambienti della sala interna. Mentre fuori, a sorpresa, nel cortile proprio sotto il battistero, c'è un'atmosfera Anni 50: la stessa che è al centro del lavoro di ricerca di Enrica De Micheli. Trentacinque posti e un menu tutto da scoprire: pane e prugne, zuccina e chinotto, ostriche e parmigiano, lasagne con una grattugiata di lemon zest. «Parliamo di un ristorante classico,

ma moderno nell'approccio, che vuole provare a mettere in campo un'idea differente di ristorazione, più schietta e generosa. È importante essere comprensibili anche con i piatti più innovativi, il palato è una cartina al tornasole. E poi c'è la sfida con le pietanze che tutti conoscono. Le lasagne, per esempio: dimenticate in un cassetto, mortificate nelle varie esecuzioni. Eppure sono un contenitore di cultura, la nostra memoria gastronomica. Le ho riprese in mano e gli ho dato nuova dignità». ◀

[Io, via Pietro Giordani 14, Piacenza, tel. 0523604703](https://www.ioristorante.it)

➤ [IORISTORANTE.IT](https://www.ioristorante.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La paesaggista Anna Scaravella nella sua casa di San Polo, Piacenza. Il soggiorno con travi a vista è stato ricavato nell'ex fienile dell'azienda agricola dei genitori. Poltroncina a fiore Getsuen disegnata da Masanori Umeda per Edra. In primo piano, tavolino-vassoio Gioco dei Palloni di Piero Fornasetti, da Galleria Volumnia. Sul piano, lampada Tetatet Flûte di Davide Groppi

Anna Scaravella

SALOTTI VERDI

LA PAESAGGISTA PIACENTINA HA RISTRUTTURATO L'AZIENDA AGRICOLA DEI GENITORI CON LA STESSA CURA CHE METTE NEL PROGETTARE I SUOI GIARDINI. PER OGNI STANZA UNA TESSITURA UNICA: SPERIMENTALE, MA SENZA FORZATURE

TESTO – ELISABETTA COLOMBO
FOTO – DANILO SCARPATI PER LIVING





Anna Scaravella mentre lavora al tavolo in legno disegnato da Maurizio Sala. Sospensioni Miss di Davide Groppi come le lampade da terra Sampei

Arte, tortelli e la dolce vita dell'Emilia

Un'osteria dentro una corte del Novecento con l'aia, i portici e una bottega «dove c'è un pane che si ricorda».

All'**Osteria dei Fratelli Pavesi** menu innovativo dal sapore emiliano. *Località Gariga 8, Podenzano (PC), tel. 0523524077*

➤ **OSTRERIA.IT**
«I tortelli di ricotta del ristorante **Da Faccini** sono

nel gotha della cucina di questi luoghi, seguiti dalla lepre e dalla faraona alla creta». *Località Sant'Antonio, Castell'Arquato (PC), tel. 0523896340*

➤ **RISTORANTE**

CASTELLARQUATO.IT
Accanto al castello di Rivalta, uno dei più belli del piacentino, la **Locanda del Falco** propone piatti della tradizione e scoperte inedite del giovane chef Carlo Pezzati: gavetta al Septime di Parigi e poi a farsi le ossa nel territorio. *Castello di Rivalta 4, Gazzola (PC), tel. 0523978101*

➤ **LOCANDADELFALCO.COM**

Nell'epoca dei multisala, il cinema **Jolly** è un piccolo rifugio che scalda il cuore dei cinefili. *Via Emilia Est 7A, San Nicolò (PC), tel. 0523760541*

➤ **JOLLY2.COM**

Centro d'arte contemporanea, cinema, teatro e musica: **XNL** è l'hub culturale di Piacenza, che il 23 settembre inaugura una mostra su Francesco Simeti. *Via Santa Franca 36, Piacenza, tel. 0523323534*

➤ **XNLPACENZA.IT**

La galleria **Ricci Oddi** è un'istituzione piacentina, assieme al palazzo che la ospita: un raro caso di architettura museale italiana. Arte moderna, eventi e rassegne. *Via San Siro 13, Piacenza, tel. 0523320742*

➤ **RICCIODDI.IT**

L'INDIRIZZO/2

Un autoritratto della fotografa Bea De Giacomo (sotto). Il living della suite con divano T-Pad di Twils, vaso Clelia di Valentina Cameranesi per Bloc Studios e luce Infinito di Davide Groppi (a destra); una delle

stanze con il tavolo Naturamagica in ferro e terracotta, di Federica Elmo come il vaso Ferrosecco; sedie Spaghetti di Alias; sospensione String Light di Flos (sotto, a destra). Foto Nicola Gnesi



Tutto ha avuto inizio in una sera d'estate, seduti al tavolo di un ristorante. «LABottega è un posto aperto, dove può capitare che da una cena nasca l'idea di una residenza d'artista», racconta Serena Del Soldato. Con la sua famiglia gestisce uno spazio a Marina di Pietrasanta, in Versilia, avviato come negozio dai suoi bisnonni nel 1920 e trasformato nel tempo fino a diventare una salumeria con cucina (dove è possibile gustare piatti toscani nel giardino o acquistare salumi tipici e prodotti a chilometro zero), una piccola galleria d'arte con bookshop e, dallo scorso giugno, anche una locanda. A dieci minuti di macchina, poi, sulle colline versiliesi la stessa proprietà gestisce l'azienda agricola La Stellata che produce olio (nella guida *Slow Food*) e dove è possibile fermarsi a dormire. È qui che la designer Federica Elmo e la fotografa Bea De Giacomo sono state invitate per realizzare un progetto artistico a partire dalle suggestioni del territorio. Il risultato di questa esperienza si chiama *Naturamagica* ed è in mostra fino al 30 settembre nello spazio espositivo de LABottega. «Inizialmente Serena mi aveva chiesto di realizzare dei comodini per le nuove stanze in ristrutturazione. Ne

