

LA NOVITÀ

La nuova «Osteria degli Artisti» apparecchia l'incontro tra arte trentina e piatti romani

# L'arte incontra la cucina in via Disciplini



A sinistra Margherita Paoletti appende la sua opera d'arte; a destra le titolari al lavoro (foto Salvi)



Leggi l'Adige e Vinci

**Z** RITAGLIA LA LETTERA

5ª SETTIMANA DI GIOCO

A graphic of the Adige newspaper with the word 'Adige' prominently displayed.

## FRANCESCO MARCHI

Via Disciplini riflette fin da oggi le due luci che sono da sempre accese in Italia, l'arte e la cucina. La domenica di Pasqua vede già apparecchiati tutti i tavoli all'Osteria degli Artisti, il nuovo locale del centro cittadino che il 28 aprile inaugurerà la sua offerta culinaria devota al rispetto dei canoni culturali del buon mangiare romano. Il successo, per ora augurato anche se comunque presagito, ha spesso molti padri e questo caso non fa eccezione, anche se di madri effettivamente si tratta. L'incontro sulle piste di sci di Madonna di Campiglio tra Rosanna Panatta, ormai ex volto dell'accoglienza del Hotel Varone, e Virginia Raffaelli, gallerista a Trento attraverso *Cellar Contemporary* e impegnata a

promuovere uno spazio espositivo giovane sia a livello di artisti che di pubblico, inquadra infatti il momento in cui nasce l'idea di un luogo dove «mangi con la bocca e con gli occhi». L'interno, con mobilio all'insegna dell'artigianato, accompagna lo sguardo verso le pareti su cui saranno esposte periodicamente le forme d'arte proprie dei giovani artisti trentini. La soddisfazione e il riguardo estetico di Margherita Paoletti (sono suoi infatti i lavori per cui sono stati posti i primi chiodi al muro) erano evidenti mentre dava indicazioni su come appendere alla parete frontale del locale *Il Giardino*, per sua stessa ammissione la sua opera preferita, mentre altre trovavano la loro vetrina sui muri laterali. Senza voler squarciare completamente il velo sulle iniziative previste, perchè l'arte dopotutto cresce

su se stessa e vuole come ingredienti mistero e meraviglia, l'incontro in Via Disciplini 30 tra il bello e il buono, oltre che agli occhi e al palato, interesserà anche le orecchie perchè sono già stati approvati i permessi per conciliare ai tavoli appena fuori dal locale un accompagnamento musicale adatto alle intenzioni e ai colori dell'ambiente. Lo stesso menù accorderà la sua forma ai toni dell'osteria, e, come figlia di Roma, l'altra sorella Panatta, Nanda, sarà sempre particolarmente inorgogliata nel rispondere dalla cucina all'ordinazione del *Da Vinci*, il piatto che in caso di dubbio posto al personale, vi sarà sempre consigliato. Se poi il richiamo al genio di Leonardo apparirà in un mischiare sacro e profano, ai clienti posterì l'ardua sentenza, ma sicuramente il confronto lascia fiduciosi.