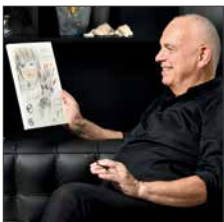


La Gazette 50

il giornale di **GIOVANNI RASPINI**

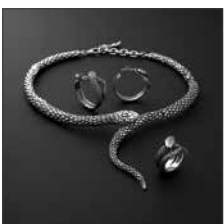
Il palazzo
dei topi
d'argento





Il Punto di Giovanni e Claudio
di Giovanni Raspini e Claudio Arati

4



**Le nuove collezioni
di Giovanni Raspini**
di Andrea de Paolis

6



**Il nuovo sito web
di Giovanni Raspini è on line**
di Fiamma Niccolai

14



**Il Palazzo dei Topi d'Argento
di Giovanni Raspini**
di Francesco Maria Rossi

18

**Un palazzo per coniugare
passato, presente e futuro**
di Andrea de Paolis

22



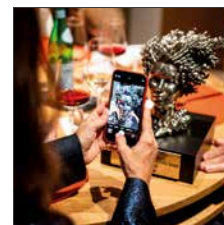
La King Kong Suite
di Fiamma Niccolai

30



**Il Giovanni Raspini Food&Wine
award 2021 a La Cucina Italiana**
di Fiamma Niccolai

34



**Intervista
a Maddalena Fossati Dondero**
di Francesco Maria Rossi

40



La Gazette 50

autunno in verno 2021/22

Il Punto di Giovanni e Claudio

di Giovanni Raspini e Claudio Arati

Quando ci siamo arrampicati all'ultimo piano del palazzo si faceva una fatica enorme a procedere, tra mucchi di cianfrusaglie, mobili rotti, libri, stoviglie.

Sui tavolini le riviste erano ancora aperte, ma la data era della metà degli anni Sessanta. Il tempo si era fermato. Ottima cosa, almeno non erano stati fatti i rozzi interventi di miglioramento, tipici dei condomini di paese, tra piastrelle di grès e radiatori d'alluminio. Ma nell'ultima stanza, prima di arrivare ad una terrazza che abbraccia tutta la Valdichiana, un dettaglio rivelatore. Una volta a carena.

Un tipo di copertura inusuale e tipico di una progettazione colta, raffinata, cittadina. Ed infatti la ricerca storica che abbiamo subito avviato ci ha dato ragione.

Il palazzo era la casa di Andrea Sansovino. Grande scultore, grande architetto, grande viaggiatore. Quando il re del Portogallo aveva chiesto a Lorenzo il Magnifico un artista che portasse a Lisbona la lezione del Rinascimento, era stato scelto lui.

Era partito, ritornato, partito ancora. Ma la famiglia l'aveva sempre lasciata a Monte San Savino, in quella casa che aveva comprato nel 1508, demolito e ricostruito di sana pianta. Oggi quel palazzo ospita le nostre opere. I gioielli fatti per le mostre, i pezzi speciali, le sculture, i disegni, i prototipi. Ma non è un museo. È un luogo di convivialità e di studio. Un luogo dove si progetta, si modella, si insegna, si discute e si beve. Volevamo dargli un nome congruo, pertinente, adeguato... ma è tempo perso. Tutti oramai lo chiamano *Il Palazzo dei Topi d'Argento*.

When we climbed up to the top floor of the palazzo, it was very difficult to keep going, among piles of junk, broken furniture, books, and dishes.

On the tables, the magazines were still open, but the date was in the mid-sixties. Time had stopped. Excellent news; at least the crude upgrades typical of village blocks of flats with stoneware tiles and aluminium radiators hadn't been tacked on. However, in the last room, before reaching a terrace that embraces the entire Val di Chiana, we discovered a revealing detail. A vault in the shape of a ship's hull.

An unusual type of roofing, typical of a cultured, refined, urban design. And indeed, the historical research we immediately started proved us right.

The palazzo had been the home of Andrea Sansovino. A great sculptor, a great architect, and a great traveller. When the King of Portugal asked Lorenzo the Magnificent for an artist to bring the lessons of the Renaissance to Lisbon, he was the one who was chosen.

He had left, returned, and left again. But he had always left his family in Monte San Savino, in the house he had bought in 1508, demolished and rebuilt from scratch. Today, this palazzo houses our works. The jewellery made for exhibitions, special pieces, sculptures, drawings, and prototypes. But it is not a museum. It is a place of conviviality and study. A place where we design, model, teach, discuss and drink. We wanted to give it a fitting, appropriate, meaningful name... but that would be a waste of time. Everyone now calls it "*Il Palazzo dei Topi d'Argento*" ("The Palazzo of the Silver Mice").





Le nuove collezioni di Giovanni Raspini

di Andrea de Paolis

Bellezza, forza ed eleganza per l'autunno inverno

Tre nuove collezioni riscaldano l'autunno inverno 2021/2022 di Giovanni Raspini: i loro nomi sono *Serpente*, *Anemone mini* e *Catene*. Ricerca creativa e attenzione per il dettaglio restano ancora una volta gli elementi distintivi delle nuove proposte, che si presentano sotto il segno della continuità stilistica.

Serpente è la collezione iconica che Giovanni Raspini propone per la prossima stagione. Misterioso, elegante e dal fascino sensuale, il Serpente torna a popolare la collezione del designer toscano che questa volta lo interpreta attraverso gioielli di grande impatto visivo, dalla forma e texture completamente rinnovati. La raffinatezza progettuale, sempre più, consente una perfetta indossabilità: particolari comodi ed eleganti, come ad esempio i piccoli snodi invisibili della collana, consentono al gioiello di "prendere vita", seguendo le forme del corpo di chi li porta. Per rispondere a gusti e stili differenti, il brand propone ogni pezzo in due versioni. Una più figurativa, dove le forme affascinanti dell'animale sono scolpite con attenta passione, e una più minimal: qui è la pelle del rettile il vero protagonista, squame d'argento che trascendono l'aspetto naturale per diventare segno iconico, puro decoro.

Three new collections add warmth to Giovanni Raspini's Fall Winter 2021/2022: their names are *Snake*, *Anemone mini* and *Chains*. Creative research and attention to detail are once again the distinctive elements of the new ranges characterised by stylistic continuity.

Snake is Giovanni Raspini's most iconic collection for the coming season. Mysterious, elegant and with a sensual allure, the serpent returns to populate the Tuscan designer's collection, this time through high-impact jewellery pieces with a completely new design and texture. Evermore refined design means perfect wearability: comfortable and elegant details, such as the small invisible joints in the necklace, which allow the jewellery to 'come to life' as it follows the shape of the wearer's body. Designed to suit different tastes and styles, the brand offers each piece in two versions. One is more figurative, with the animal's captivating lines sculpted with passionate care. The other embodies minimalism, making the reptile's skin the real star with silver scales that transcend their natural appearance, becoming an iconic and purely decorative feature.







La natura è fonte di ispirazione inesauribile e segno distintivo dello stile di Giovanni Raspini, così gli echi del mondo marino emergono per essere protagonisti e prendono forma per farsi ammirare nella collezione *Anemone mini*, dove movimento e plasticità ben si sposano con le finiture brunate e le perle naturali d'acqua dolce. Le forme sinuose delle onde del mare vengono forgiate in gioielli preziosi pensati per adornare i corpi e metterne in risalto la semplice bellezza.

Nature is an inexhaustible source of inspiration and a hallmark of Giovanni Raspini's style, so echoes of the marine world emerge to take centre stage and draw admiration in the *Anemone mini* collection. Here, movement and form combine perfectly with burnished finishes and natural freshwater pearls. The sinuous shapes of sea waves are forged into precious jewellery designed to adorn figures and highlight their simple beauty.



Versatile ed elegante, la collezione *Catene* strizza l'occhio ad una donna raffinata e attenta al dettaglio. Proposta in due lunghezze e due colori (argento e argento dorato), la versione *Superlight* si ispira al modello Chanel, per rendere unico lo stile di ogni donna con un gioiello dal fascino senza tempo. Da lastre d'argento piegate e martellate prendono vita *Sienna* e *Soho*: due collezioni fatte di collane e bracciali, accomunate dalla ricerca di una bellezza che solo la semplicità raffinata di una catena realizzata con maglie grandi, lucenti e di grande impatto materico può dare.

Come sempre, in parallelo con l'uscita della collezione autunno inverno, Giovanni Raspini propone diversi nuovi modelli di *Charms*. Sono ventidue ciondoli a tema sacro, dal mondo degli ex-voto, con sorprendenti decori declinati in termini contemporanei: croci, cuori, angeli, e teschi con cuori.

The versatile and elegant *Chains* collection caters to sophisticated women who take pleasure in small details. Available in two lengths and two colours (silver and gold-plated silver), the *Superlight* version is inspired by the Chanel model, making every woman's style unique through a piece of jewellery with timeless appeal. Emerging from folded and hammered silver plates, *Sienna* and *Soho* come to life: two collections of necklaces and bracelets that share a common quest for the beauty found only through the refined simplicity of a chain of large, gleaming, high-impact links.

As always, alongside the release of the Fall Winter collection, Giovanni Raspini introduces several new *Charms* designs. There are twenty-two sacred-themed pendants derived from votive offerings, featuring surprising contemporary motifs: crosses, hearts, angels and skulls with hearts.





Il nuovo sito web di Giovanni Raspini è on line

di Fiamma Niccolai

Tra innovazione digitale e continuità strategica

Giovanni Raspini, da sempre sensibile all'innovazione tecnologica e digitale, ha lanciato lo scorso ottobre il nuovo sito web aziendale.

Si tratta di un passaggio di grande importanza all'interno di un percorso di sviluppo organico e graduale, iniziato ormai da anni, che tocca molti aspetti dell'evoluzione del brand toscano.

Il concept progettuale è quello di accompagnare l'utente in un'esperienza spontanea di scoperta e scelta attraverso il mondo valoriale e di prodotti dell'iconica azienda del gioiello, un luogo intuitivo ed unico che si integri con il resto dei progetti di comunicazione e marketing messi in campo da Giovanni Raspini per rispondere alle nuove sfide della contemporaneità. Il nuovo progetto mette l'utente al centro e, con semplicità ed eleganza, lo fa pensando a soluzioni volte a facilitare il percorso di navigazione: strumenti di ricerca potenziati con proposta di percorsi guidati per offrire risultati più adatti ai vari visitatori, interfacce usabili su ogni dispositivo, chiarezza e cura nel momento dell'acquisto, il tutto sempre accompagnato da uno storytelling che racconta i valori del marchio in tutta l'architettura informativa.

Giovanni Raspini, a company that has always shown an interest in technological and digital innovation, launched its new corporate website last October.

The new website is a significant step forward within an organic and gradual development process that has been ongoing for many years. This process has touched upon many aspects of the Tuscan brand's evolution.

The design concept focuses on guiding users on a spontaneous experience of discovery and selection through the values and products of the iconic jewellery company. This experience occurs within an intuitive and unique space that complements the other communication and marketing projects introduced by Giovanni Raspini to meet the new challenges of a contemporary world. The new design is user-centred, devising elegant and straightforward solutions to facilitate the navigation path: enhanced search tools offering guided pathways to provide the most relevant results for various visitors, user-friendly interfaces on all devices, and clarity and attentiveness at the moment of purchase, all combined with a storytelling approach that conveys the brand's values throughout the IT architecture.



GIOVANNI RASPINI

EDIZIONE | BIELLI | CALABRE | EDIZIONE | LA MARCHIA

Home / Collections / New

Anello Anemone

Anello in Argento 925 e perla naturale

€ 180,00

SELEZIONA TAGLIA

Scopri altre taglie

12 13 14 15 16 +3

AGGIUNGI AL CARRELLO

TEDEA.IT/SPRINZ



Descrizione

Collezione Anemone - Solo il mare c'è la vita che danza. Creare profonda, un luminoso bagliore e di perle cingiate. Gioiello femminile da indossare al corpo.

La scelta grafica è quella minimale, prevalgono i colori bianco, nero e grigio come palette principale. Immagini e video sono utilizzati sapientemente come elemento narrativo che permette all'utente di immergersi nel mondo Giovanni Raspini, quasi a voler colmare il vuoto tra mondo fisico e mondo virtuale. L'attenzione rivolta ad un'estetica funzionale e mai banale la si può trovare negli scatti fotografici di prodotto che l'azienda ha scelto per popolare questo luogo digitale: dettagliati, realistici negli indossi e sempre all'altezza dei preziosi che mettono in mostra.

Il desiderio di realizzare un sito web efficiente e competitivo emerge proprio dalla scelta di un partner di prim'ordine per la parte di design e sviluppo come l'agenzia *Open Mind*, che ha giocato un ruolo cruciale in questo importante passaggio: abituati a lavorare con realtà sfidanti, internazionali e dall'approccio moderno, hanno accompagnato Giovanni Raspini ad esplicitare al meglio le proprie potenzialità digitali.

La scelta di *Salesforce Commerce Cloud* (negli ultimi anni prima opzione per la maggior parte dei brand soprattutto nel settore moda/fashion/luxury) quale piattaforma di e-commerce, è un chiaro segnale della direzione strategica che l'azienda toscana continua a percorrere. Anche sul fronte della pubblicità e della promozione digitale a tutto tondo, un nuovo partner entra in campo al fianco di Giovanni Raspini, l'agenzia digitale *Webranking*, realtà internazionale che vanta tra i propri clienti alcune delle più importanti aziende del lusso e della moda.

Nel nuovo sito web contenuti editoriali di qualità e funzionalità e-commerce sono uniti dalla costante ricerca dell'eccellenza e dall'attenzione ai bisogni di chi si avvicinerà al mondo del lusso sostenibile di Giovanni Raspini.

The graphic style is minimalist, featuring a main colour palette of white, black and grey. Images and videos are skilfully adopted as narrative elements, enabling users to immerse themselves in the world of Giovanni Raspini, almost as if to bridge the gap between the physical and virtual worlds. The care taken to create an aesthetic that is functional and never mundane is reflected in the product photographs chosen by the company to populate this digital space: detailed, true to life, and always in keeping with the precious pieces they showcase.

The desire to create an efficient and competitive website emerges in the choice of first-rate design and development partners, such as the *Open Mind* agency, which played a crucial role in this critical transition. Accustomed to working with challenging international firms with a modern approach, they have helped Giovanni Raspini fully realise its digital potential.

The decision to use the *Salesforce Commerce Cloud* e-commerce platform (in recent years, the leading choice for most brands, especially in the fashion/luxury sector) is a clear sign of the strategic direction that the Tuscan company continues to follow. In the field of advertising and all-round digital promotion, a new partner is also working alongside Giovanni Raspini: the *Webranking* digital agency, an international firm whose clients include some of the most important companies in the luxury and fashion sector.

In the new website, Giovanni Raspini is able to bring together high-quality editorial content and e-commerce functionality thanks to its tireless quest for excellence and its focus on the needs of those who step into its world of sustainable luxury.





38

Il Palazzo dei Topi d'Argento di Giovanni Raspini

di Francesco Maria Rossi

In Valdichiana il nuovo spazio “narrativo” del brand del gioiello

Oltre venticinque ambienti fra stanze e saloni affrescati, un cortile interno, ampie cantine d'epoca medievale e due affascinanti terrazze panoramiche, compongono un antico palazzo di ben cinque piani che affonda le radici nel substrato etrusco e mostra la facciata cinquecentesca incorniciata da una bella piazza toscana.

È questo il nuovo spazio e atelier creativo del brand Giovanni Raspini, *Il Palazzo dei Topi d'Argento*, un luogo che racconta una storia italiana di successo imprenditoriale e volontà di bellezza. Si trova a Monte San Savino, nel cuore della Valdichiana toscana, vicino la sede aziendale.

“Ho cercato per anni”, racconta Giovanni Raspini, “un posto dove “sedimentarmi” ed esporre le cose più belle fatte in cinquant'anni di carriera. Dove portare amici, clienti, giornalisti e visitatori per mostrare che ha ancora senso lavorare e produrre in Italia. Volevo porre le basi di un luogo che fosse allo stesso tempo atelier e laboratorio creativo, sede espositiva, bottega rinascimentale d'incontro e collaborazione, fucina per nuovi talenti, location sostenibile per eventi: insomma un luogo comunitario e dinamico che potesse raccontare il brand in tutte le sue molteplici manifestazioni creative e produttive”.

More than 25 frescoed rooms and halls, an inner courtyard, extensive medieval cellars, and two stunning panoramic terraces make up an ancient five-storey building with its roots in the Etruscan subsoil and a 16th-century façade framed by a beautiful Tuscan square.

This is Giovanni Raspini's new creative space and studio, *The Palazzo dei Topi d'Argento* (Palace of Silver Mice), a place that tells an Italian story of entrepreneurial success and dedication to beauty. It is located in Monte San Savino in the heart of the Tuscan Valdichiana, close to the company headquarters.

“For years,” explains Giovanni Raspini, “I've been looking for a place where I could 'settle down' and showcase the most beautiful things I've created over my 50-year career. A place to bring friends, clients, journalists and visitors and show them that it still makes sense to work and manufacture in Italy. I wanted to lay the foundations of a place that would be all at once an atelier and creative workshop, an exhibition venue, a Renaissance studio where people can meet and work together, a breeding ground for new talent and a sustainable venue for events. In short, a dynamic community space that would tell the brand's story in all its many creative and productive forms.”

“Poi finalmente”, continua lo stilista toscano, “ho trovato questo palazzo dove aveva vissuto il grande architetto e scultore Andrea Sansovino (Monte San Savino, 1467 – 1529). Conosciuto in tutta Europa, Sansovino aveva lavorato fino in Spagna e Portogallo, e naturalmente a Firenze, Roma e Loreto. Così importante che la sua biografia era stata inserita dal Vasari nelle *Vite*. Eppure la grande e numerosa famiglia l’aveva lasciata al Monte, dove sempre ritornava e dove, dopo il Sacco di Roma del 1527, si era ritirato. Profeta in patria: onorato, stimato e podestà munifico. Bene, non solo la struttura della costruzione è medievale, ma è uno dei palazzi signorili che danno vita e lustro a piazza di Monte. Perché Sansovino aveva una visione urbanistica e comunitaria della propria città, un borgo che pochi anni dopo si froggiò persino di un papa, nominato Giulio III”.

“Col palazzo è stato subito amore a prima vista. Ho capito che dovevo ascoltarlo, rispettarlo e chiedergli consiglio, visto le cose straordinarie di cui era stato testimone. Proprio per questo ho chiamato ad aiutarmi l’architetto Roberto Baciocchi, già autore di significativi restauri. Incredibilmente, sotto un velo di bianco, sono emerse bellissime tempere antiche. L’intero palazzo era abbellito da decori nascosti dal tempo. Ho iniziato i lavori con grande entusiasmo, ma poi è arrivata la pandemia”, racconta ancora Raspini, “e i lavori sono stati sospesi. Quando abbiamo potuto ricominciare, non ci siamo fermati più, per scaramanzia, lavorando quasi fosse un cantiere autostradale. Così”, conclude Giovanni Raspini, “ho trovato casa per i molti gioielli e i manufatti progettati in questi anni. Per i progetti e bozzetti del mio archivio. Essi ora sono qui, ospitati in tante stanze delle meraviglie, ognuna con la propria identità, eppure tutte unite da un fil-rouge stilistico ben riconoscibile. Diceva lo scrittore John Ruskin che “le cose belle sono necessarie”: è passato più di un secolo, ma nulla risulta più vero e più auspicabile”.

“Then finally,” the Tuscan designer continues, “I found this palazzo where the great architect and sculptor Andrea Sansovino (Monte San Savino, 1467-1529) had lived. Known throughout Europe, Sansovino worked as far afield as Spain and Portugal, as well as in Florence, Rome and Loreto, of course. He was so prominent that his biography was included in Vasari’s *Lives*. However, he had left his large and numerous family in Monte, where he always returned and where he retired following the Sack of Rome in 1527. He was an honoured and respected local hero and a generous mayor. This medieval building is also one of the stately palazzos that give life and lustre to Monte’s main square. Indeed, Sansovino had an urban and community vision for his town, which a few years later even boasted a pope, namely Julius III.

“When I saw the palazzo, it was immediately love at first sight. I realised that I had to listen to it, respect it and ask its advice, given the extraordinary things it had witnessed. This is why I called in the architect Roberto Baciocchi, who had already undertaken a number of significant restorations. Incredibly, from beneath a veil of white, various beautiful old tempera paintings emerged. The whole palazzo was adorned with decorations that had been hidden by time. I started the work with great enthusiasm, but then the pandemic arrived,” Raspini adds, “and it had to be suspended. When we were able to start again, we didn’t dare stop, almost out of superstition, and worked as if it were a motorway construction site. So now I have found a home for the many pieces of jewellery and other items I’ve designed over the years,” he concludes. “As well as the projects and sketches in my archives. They are now here, housed in many wonderful rooms, each with its own identity, yet all united by a recognisable stylistic thread. The writer John Ruskin said that ‘beautiful things are necessary’ and though more than a century has passed, nothing is more true or more desirable.”



Un palazzo per coniugare passato, presente e futuro

di Andrea de Paolis

Strumento concettuale e luogo di creatività ed eventi

Ci sono luoghi che superano il tempo, che affondano le proprie radici nel passato più remoto e trovano modi inaspettati di rivivere nel presente.

È questo il caso dell'atelier creativo di Giovanni Raspini, un palazzo da lui restaurato e "trasportato" nella nostra contemporaneità. *Il Palazzo dei Topi d'Argento* è innanzitutto uno strumento concettuale, in continua trasformazione, una sorta di percorso narrativo – mentale e fisico – connesso ai valori aziendali e dedicato al patrimonio creativo del suo patron.

Un succedersi di ambienti raccontano la creatività del brand, mostrando una serie di pezzi unici, declinati in mostre ed esposizioni di gioielli, oggetti e manufatti. Un luogo dove artigiani e artisti dialogano in un continuo e reciproco scambio di idee, materiali e forme; dove l'elemento prezioso può incrociarsi con un materiale di riciclo, perché al 'saper fare' non c'è limite alcuno. Un luogo vitale, "che non dorme mai", espressione contemporanea del Genius Loci. Il risultato finale è uno scrigno di tesori dove la preziosità degli oggetti risiede nella loro perfetta imperfezione, nella loro particolarità creativa. Tante stanze uniche e diverse, ma una lingua comune per raccontarle.

There are places that transcend time, rooted in the distant past while finding unexpected ways to live again in the present.

This is true of Giovanni Raspini's creative atelier, a palazzo that he has restored and 'transported' into our contemporary world. *The Palazzo dei Topi d'Argento* is, above all, a conceptual tool that is constantly changing, a sort of narrative pathway, both mental and physical, connected to the company's values and dedicated to the creative heritage of its patron.

Successive rooms illustrate the brand's creativity, showcasing a series of unique designs through exhibitions and displays of jewellery, objects and artefacts. It is a place where craftsmen and artists interact in a continuous and mutual exchange of ideas, materials and shapes, where precious metals can be combined with recycled materials because there are no limits when it comes to 'savoir-faire'. A vital place 'that never sleeps' and a contemporary expression of the Genius Loci. The end result is a treasure chest where the preciousness of the objects lies in their perfect imperfection and creative uniqueness. There are so many distinct and diverse rooms, but each one is narrated through a common language.



Ecco la *Stanza dei topi d'argento* e la stanza della *Casa di Michelangelo*, quest'ultima con una scultura in bronzo alta tre metri per la quale Giovanni Raspini ha coordinato vari artefici di talento (Lucio Minigrilli, Luciano Federici, Paolo Compagnoni, Erika Corsi) e la fonderia artistica fiorentina Art'ù. Poi *Dante ci guarda* - opera realizzata in tandem con lo scatenato ultranovantenne Giancarlo Fulgenzi - o le collane di *Gioielli da una wunderkammer*, i teschi di *Vanitas mundi*, le madrepori argentee di *Nautilus* (sempre con Fulgenzi) e la misteriosa *King Kong suite*. E ancora la *Stanza dei velluti*, la *Stanza dei disegni*, la *Stanza del caminetto* (coi due busti in stile fiorentino realizzati da Cherina Leoncini, che sembrano usciti da Palazzo Pitti) e l'immaginario *Cabinet de curiosités*, in collaborazione con l'interior designer russo Andrei Dmitriev. Infine il cavedio interno, per il quale si sogna di progettare un obelisco animalier alto otto metri. Nel *Palazzo dei Topi d'Argento*, lo studio di Giovanni Raspini è una stanza belvedere, proprio su in cima, col soffitto a carena abbellito da fregi floreali e festoni di perle. Il destino ha voluto che le collane dipinte fossero proprio lì dove un gioielliere avrebbe oggi impiantato il proprio atelier. Da questo sovramondo, lo stilista ridiscende giù nelle cantine, guarda le volte medievali, i capitelli e i fregi rinascimentali in arenaria del *Laboratorio di scultura* (sintetizzato dall'acronimo GEL: ovvero Giovanni, Erika e Lucio). Sente la presenza viva e l'eco del Sansovino.

Il *Palazzo dei Topi d'Argento* di Giovanni Raspini narra ciò che il brand è adesso, e anticipa quello che sarà in futuro, attraverso un luogo comunitario e dinamico. Un luogo in divenire continuo per rappresentare lo sforzo creativo e produttivo che l'azienda compie ogni giorno nella sua ricerca di una identità contemporanea. Ovvero immaginare e progredire, raccontare storie che ogni giorno danno vita al "saper fare" italiano.

There are the 'Silver Mice' and 'Michelangelo' room, the latter featuring a three-metre high bronze sculpture created by Giovanni Raspini in collaboration with various talented artists (Lucio Minigrilli, Luciano Federici, Paolo Compagnoni, Erika Corsi) and the Florentine artistic foundry Art'ù. Then there is 'Dante ci guarda' - a work created in tandem with the irrepressible, 90-something Giancarlo Fulgenzi - or the *Jewels from a Wunderkammer* necklaces, *Vanitas Mundi* skulls, silver *Nautilus* madrepori (again with Fulgenzi) and the mysterious *King Kong suite*. Not to mention the *Velvet Room*, the *Drawing Room* and the *Fireplace Room* (containing two Florentine-style busts made by Cherina Leoncini, which look as if they have come out of the Pitti Palace), and the imaginative *Cabinet de curiosités*, in collaboration with the Russian interior designer Andrei Dmitriev. Finally, the inner courtyard, for which there are dreams of designing an eight-metre high animalier obelisk. In the *Palazzo dei Topi d'Argento*, Giovanni Raspini's private studio is a belvedere room, right at the top, with a keel ceiling decorated with floral friezes and festoons of pearls. As fate would have it, the painted necklaces are right where a jeweller would have set up his workshop today. From this high vantage point, the designer descends back into the cellars, gazing at the medieval vaults, capitals and Renaissance sandstone friezes of the *Sculpture Workshop* (represented by the acronym GEL: Giovanni, Erika and Lucio). He senses the echo of Sansovino and his living presence.

Giovanni Raspini's *Palazzo dei Topi d'Argento* conveys what the brand is now and anticipates what it will be in the future through a dynamic community space. The space is constantly evolving to represent the creative and productive effort the company makes every day in search of a contemporary identity. In other words, imagining, progressing and telling stories that give life to Italian 'savoir faire' every day.













La King Kong Suite

di Fiamma Niccolai

Raccontata da Giovanni Raspini

Può un gioielliere per signora come me creare collane e diademi per gorilla, oranghi e scimpanzé, cinghiali e coccodrilli? La risposta è sì, e visto che già l'ho fatto, ora non posso certo darmi la zappa sui piedi. Anzi, sostengo con forza la tesi che sono stati gli stessi miei amici primati a voler fare dei bei gioielli per abbellirsi e rendersi più eleganti.

Ma devo raccontarvi tutto dall'inizio. Nel palazzo/studio cinquecentesco che ho restaurato a Monte San Savino, durante i sopralluoghi ho trovato uno sgabuzzino che era rimasto chiuso per decenni: aprendolo ho provato un brivido strano, come se avessi liberato l'ectoplasma di qualcuno o di qualcosa. Era il genius loci? Forse lo spirito del luogo cercava solo una boccata d'aria fresca. Comunque lì dentro ho scovato una nicchia nascosta dalle ragnatele e subito un'idea mi ha fulminato: costruire un colombario ipogeo, quasi fosse una catacomba (avete presente la cripta dei Cappuccini a Palermo?) o uno studiolo segreto, e depositarvi dentro tanti busti di primati corredati da collane immaginifiche e primitive.

Il risultato finale è quello che ho chiamato *King Kong Suite*, ovvero dodici busti classici (ma in cartapesta, modellati da Giancarlo Fulgenzi) sormontati da dodici teschi animali, ognuno dei quali è abbellito da una collana in tema o da un diadema. Ho immaginato che i miei amici abbiano scavato in qualche fornitissima discarica umana, trovando ogni ben di Dio per creare dei gioielli "poveri ma belli": noccioli (datte-ro, oliva, prugna, susina, avocado), pile scariche, cavi elettrici colorati, pomelli di caffettiere, tappi per bottiglie di birra, persino fusioni in bronzo, dorate chissà da chi... Poi anche la natura li ha aiutati, regalandogli dei luminosi cristalli di rocca, conchiglie, un pezzo di fluorite, dei cranietti di corvo, alcuni denti di cinghiale autoctono e altri object trouvés...

Can a ladies' jeweller like me create necklaces and tiaras for gorillas, orangutans and chimpanzees, or wild boars and crocodiles? The answer is yes, and since I've already done it, I can't exactly shoot myself in the foot now. On the contrary, I strongly support the thesis that it is my primate friends who wanted to create fine jewellery to make themselves more beautiful and elegant.

But I should start from the beginning. During the surveys on the 16th-century palazzo/studio I've restored in Monte San Savino, I found a closet that had been shut for decades. When I opened it, I felt a strange thrill, as if I had released the ghost of someone or something. Was it the genius loci? Perhaps the spirit of the place was just looking for a breath of fresh air. However, I found a niche in there hidden by cobwebs, and an idea immediately struck me: why not build an underground columbarium, almost like a catacomb (do you remember the crypt of the Capuchins in Palermo?), or a secret little studio, and fill it with primate statuettes wearing imaginative and primitive necklaces?

The end result is what I have called the *King Kong Suite*, twelve classical busts (but made of papier-mâché, fashioned by Giancarlo Fulgenzi) crowned with twelve animal skulls, each adorned with a matching necklace or tiara. I imagined that my friends had dug through some well-stocked human rubbish dump, finding all sorts of good things to create 'poor but beautiful' jewellery: stones (date, olive, plum, avocado), empty batteries, coloured electric cables, coffee pot knobs, beer bottle caps, even bronze castings, gilded by who knows who... Then nature also helped them, giving them some bright rock crystals, shells, a piece of fluorite, crow's skulls, some native boar's teeth and other objects trouvés...

Insomma, pur di stupire gli ospiti che verranno a visitare il mio studio, ho tirato in ballo il Consumismo, l'accumulo compulsivo del mondo cosiddetto ricco, una critica al lusso fine a se stesso, e persino un'autocritica al concetto attuale di prezioso/non prezioso. Mi spiego meglio: un gioiello contemporaneo non vive necessariamente del valore intrinseco del metallo o delle gemme. Anzi, quella che conta è invece l'idea creativa e progettuale, il saper utilizzare materiali diversi e stimolanti offrendo ad essi una nuova dignità, il trasformare quasi alchemicamente uno scarto della civiltà del consumo in un gioiello "prezioso" e importante.

Basically, in order to surprise the guests who come to visit my studio, I have drawn attention to consumerism, the compulsive accumulation by the so-called rich world, a criticism of luxury for its own sake and even a self-criticism of the current notion of precious/non-precious. Let me explain: a contemporary piece of jewellery is not necessarily driven by the intrinsic value of the metal or gems used. On the contrary, what counts is the creativity and design idea, the ability to use different and stimulating materials, offering them a new dignity, transforming – as if through alchemy – a waste product from our consumer society into a 'precious' and important piece of jewellery.



Voglio confessarvi una cosa: non potete immaginare il senso di energia creativa che ho provato realizzando questi gioielli in totale libertà, senza alcun vincolo stilistico o commerciale, oltre ogni moda. Progettare collane per gorilla, cinghiali e cocodrilli significa navigare a vista in un mare di ironia, mistero, divertimento, forza primordiale, inimitabile gusto barbarico. Non solo: nessuno dei miei amici primati si è lamentato della propria collana. Tutti si sono mostrati entusiasti, felici come bambini. Mi hanno abbracciato e urlato in coro: “Bravo Giovanni! Te si che conosci i nostri gusti. Sei proprio uno di noi...”. Per un gioielliere non esiste frase più bella. Forse ho aperto un nuovo proficuo mercato, anche se - confesso - King Kong, il loro capo, mi ha chiesto una piccola percentuale sugli incassi.

I want to make a confession: you cannot imagine the sense of creative energy I felt when creating these pieces of jewellery, free of any stylistic or commercial constraints, beyond all fashion. Designing necklaces for gorillas, wild boars and crocodiles means visually navigating a sea of irony, mystery, fun, primordial strength and inimitable barbaric taste. Moreover, none of my primate friends had any complaints about their necklaces. They were all enthusiastic and as happy as children. They hugged me and shouted with one voice: “Bravo Giovanni! You know what we like. You are really one of us...” There is no finer phrase for a jeweller. I may have opened up a lucrative new market – although, I confess, their leader King Kong did ask for a small percentage of the takings.



Il Giovanni Raspini Food & Wine Award 2021 a *La cucina Italiana*

di Fiamma Niccolai

La direttrice Maddalena Fossati Dondero premiata a Milano

Il *Giovanni Raspini Food & Wine Award 2021* è stato assegnato a *La Cucina Italiana*. Dal 1929 è il mensile di cucina più autorevole e di lunga tradizione in Italia e nel resto del mondo. Dal 2014 viene pubblicato da Condé Nast. Oggi, con la direzione di Maddalena Fossati Dondero, *La Cucina Italiana* è in prima fila per raccontare l'enogastronomia in chiave contemporanea, promuovendo "il bello e il buono" del settore agroalimentare.

Il premio è stato ritirato dalla direttrice durante un evento conviviale che ha avuto luogo presso il ristorante "D'O" dello chef stellato Davide Oldani, a San Pietro all'Olmo (Milano), lo scorso 6 ottobre. Il trofeo in bronzo bianco, creato da Giovanni Raspini con la tecnica della fusione a cera persa, rappresenta una testa di donna: bellissima, volitiva, contemporanea, con lo sguardo rivolto verso il futuro e i folti capelli realizzati citando le tante tipologie di pasta italiana: fusilli, penne, rigatoni, farfalle, gomiti, gnocchetti sardi... A incorniciare il collo alcuni rametti di olivo, basilico e pomodorino pendolino.

The *Giovanni Raspini Food & Wine Award 2021* was awarded to *La Cucina Italiana*. Since 1929, it has been the most authoritative and long-established cookery monthly in Italy and the rest of the world. Condé Nast has published it since 2014. Today, under the direction of Maddalena Fossati Dondero, *La Cucina Italiana* is at the forefront of contemporary food and wine narratives, promoting 'the good and the beautiful' of the agrifood sector.

The editor accepted the award during a reception held at Michelin-starred chef Davide Oldani's restaurant *D'O* in San Pietro all'Olmo, near Milan, on 6 October. The trophy created by Giovanni Raspini is made with bronze die-casting and depicts a woman's head: beautiful, strong-willed and contemporary, looking towards the future and sporting thick hair made up of the many types of Italian pasta: fusilli, penne, rigatoni, farfalle, gomiti, gnocchetti sardi, and more besides. Sprigs of olive, basil and cherry tomatoes frame the neck.





Un trofeo significativo per una rivista che valorizza la convivialità, la tradizione e una cultura alimentare attenta al benessere del corpo e del territorio. Ecco il *Giovanni Raspini Food & Wine Award 2021*, un premio “alla carriera” da consegnare a importanti personalità e brand del mondo del cibo e del vino (chef stellati, grandi viticoltori, pasticceri, scrittori e giornalisti di *ars cibandi*, titolari di famosi relais, eccetera) per meriti particolari e innovazione nel settore.

Giovanni Raspini - designer dell’omonimo brand toscano di gioielleria e oggetti per la casa - intende con questa importante iniziativa mantenere il ruolo da protagonista nel mondo de *l’Art de la Table*, ovvero della grande argenteria e del modellato plastico in argento e bronzo bianco. Il premio va alla rivista di cucina più antica d’Italia, ma anche la più viva e la più seguita, dopo i riconoscimenti ad Antonino Cannavacciuolo e all’azienda vinicola Marchesi Antinori.

Un ruolo suggellato nel corso degli anni anche dalle molte creazioni esclusive richieste per premiare personaggi del calibro di Martin Scorsese, David Lynch, Dario Fo, Zygmunt Bauman, Mario Martone, Stefano Bollani, Mogol, così come quelle realizzate per importanti campioni del golf, dell’equitazione, della vela e del tennis.

This is a meaningful trophy for a magazine that values sociability, tradition and a food culture attentive to the well-being of the body and the land. The *Giovanni Raspini Food & Wine Award 2021* is a ‘lifetime achievement’ award given to prominent personalities and brands in the world of food and wine (Michelin-starred chefs, great winemakers, pastry chefs, art of food writers and journalists, owners of famous restaurants, etc.) recognising special achievements and innovation in the sector.

With this important initiative, Giovanni Raspini – designer of the famous Tuscan jewellery and homeware brand of the same name – aims to maintain his leading role in the world of *l’Art de la Table*, i.e. large silverware and sculptural design in silver and bronzobianco. This year the award goes to Italy’s oldest but also most vibrant and popular cooking magazine, following on from awards to Antonino Cannavacciuolo and the Marchesi Antinori winery.

This role has also been reinforced over the years by the many exclusive creations commissioned in honour of figures such as Martin Scorsese, David Lynch, Dario Fo, Zygmunt Bauman, Mario Martone, Stefano Bollani and Mogol, as well as those made for leading golf, horse riding, sailing and tennis champions.





*Giovanni Raspini e le motivazioni
del premio a La Cucina Italiana*

Il *Giovanni Raspini Food & Wine 2021* a *La Cucina italiana* (Condé Nast editore) intende sottolineare l'opera e il valore di una rivista che valorizza la convivialità, la tradizione e una cultura alimentare attenta al benessere del corpo e del territorio. Un trofeo significativo alla testata di cucina più antica d'Italia, ma anche la più viva e attenta a raccontare l'enogastronomia in chiave contemporanea, promuovendo "il bello e il buono" del settore agroalimentare all'insegna del confronto e dell'inclusione. Con l'uscita editoriale sul mercato statunitense, *La Cucina Italiana* ha assunto una rilevanza di respiro internazionale.

*Giovanni Raspini and the reason
of the award to La Cucina Italiana*

The *Giovanni Raspini Food & Wine 2021* award winner, *La Cucina Italiana* (published by Condé Nast), underlines the value of a magazine that promotes sociability, tradition and a food culture attentive to the well-being of the body and the land. This is a significant trophy for Italy's oldest but also most vibrant food and wine publication, one that is attentive to telling the story of food and wine in a contemporary way, promoting "the good and the beautiful" of the agrifood sector under a banner of dialogue and inclusion. With the launch on the US market, *La Cucina Italiana* has taken on an international dimension.



FOOD&WINE
FOOD&WINE



L'intervista a Maddalena Fossati Dondero

di Francesco Maria Rossi

Chi parla di cibo parla di civiltà

“Mi piace sedermi a tavola. Con gli amici, con la famiglia, aprire delle belle bottiglie di vino, offrire del buon cibo. Mi piace sedermi a tavola e starci del tempo, tanto tempo. E magari assaggiare tutto, dal primo al dolce, e passare al caffè per onorare anche il dopopranzo. Amo le bollicine, dall’acqua gassata in poi. Mi piace viaggiare, per il mondo e per l’Italia, che poi è il mondo. Ho vissuto in Spagna, in Francia e negli Stati Uniti. Ogni luogo è una scoperta”. Dinamica, innovativa, Maddalena Fossati Dondero è giornalista di lunga esperienza, prima free lance, poi in Condé Nast con Condé Nast Traveller Italia e Vanity Fair. Dal settembre 2017 è direttrice di La Cucina Italiana e La Cucina Italiana USA e da dicembre 2020 anche di Condé Nast Traveller Italia.

Ormai da quattro anni sei la direttrice di La Cucina Italiana, pietra miliare dell’editoria enogastronomica italiana e ora mondiale, voce autorevole con oltre novant’anni di vita. Il restyling fatto ha dato alla rivista gran ritmo e l’ha resa interessante e coloratissima, con approfondimenti di livello. Sicuramente è stato un impegno non da poco, e una grande responsabilità...

Lavorare su una testata così prestigiosa – quando ne ho assunto la direzione stava proprio per compiere novant’anni – mi intimidiva, mi intimidiva la sua importanza storica, ma volevo ritrovarne le radici. Ho tremato nel momento in cui mi sono detta “rivediamo i contenuti del giornale e cerchiamo di attualizzarli”. Volevo ridare quell’impronta culturale che

“I like to sit at the table. With friends, with family, opening bottles of great wine, offering good food. I like to sit at the table and stay there for a long time, a really long time. And maybe try a bit of everything, from the first course to dessert and then coffee to honour the after-lunch tradition. I love bubbles in my drinks, starting with sparkling water and all the rest. I like to travel, around the world and around Italy, which admittedly is the world. I have lived in Spain, France and the United States. Each place is a discovery”. Dynamic and innovative, Maddalena Fossati Dondero is an experienced journalist, first working freelance, then at Condé Nast with Condé Nast Traveler Italia and Vanity Fair. Since September 2017, she has been the director of La Cucina Italiana and La Cucina Italiana USA, as well as Condé Nast Traveler Italia from December 2020.

For four years now, you have been the director of La Cucina Italiana, a landmark in Italian food and wine publishing and now worldwide, an authoritative voice going back more than ninety years. The restyling has given the magazine great rhythm and made it interesting and colourful, with high-level, in-depth articles. It has certainly been no mean feat and a great responsibility.

It was intimidating to work on such a prestigious publication – it was approaching its 90th birthday when I took over as editor – I was intimidated by its historical prominence, but I wanted to rediscover its roots. I trembled when I said to myself, “let’s review the magazine’s content base and try to

c'era, ma si era un po' smarrita, soprattutto nell'estetica: perciò la prima cosa che ho voluto portare è stato il colore, perché il colore è gioia e a tavola la gioia è indispensabile. Come diciamo nel nostro "Manifesto della cucina felice", che promuove la tradizione in una chiave più sostenibile per il corpo, l'ambiente e il gusto, in un percorso che vuole essere di gioia, appunto, estetica e concettuale.

Oggi la civiltà del cibo si sta imponendo sempre di più in un mondo ove paradossalmente la materia ha perso molto del suo valore ideale e reale. Questo è il momento giusto per ribadire l'importanza dell'agricoltura e del cibo italiano, in un'ottica di confronto e integrazione con le altre culture enogastronomiche.

La mia impressione è che in questo momento si stia ritrovando l'orientamento, la stella polare per un cammino più evoluto. La questione ambientale è percepita sempre più come una vera emergenza. I più giovani sono sensibili, si appassionano all'ingrediente, alle sue origini. La strada sarà ancora lunga, ma si è ormai innescato un nuovo processo di conoscenza in cui tante cose non si danno più per scontate. E l'Italia può giocare una partita importante: la nostra cultura culinaria si fonda sulla combinazione di pochi ingredienti, sulla valorizzazione delle qualità originarie del cibo, sulle pratiche "antispreco", ed è la più amata nel mondo. Per questo possiamo diventare per tutti un riferimento, un traino per affermare, e condividere, quei valori virtuosi che hanno sempre caratterizzato la nostra cucina e sono ora più che mai attuali.

La cucina contemporanea non è più quella dell'Artusi o delle untuose osterie ottocentesche. Oggi tutto si gioca sulla salute nel piatto e sulla sostenibilità ambientale e tracciabilità dei prodotti. Come affronti questi temi sulla tua rivista?

Questi temi, che sono cruciali, vengono affrontati innanzitutto offrendo ai lettori le informazioni primarie, sempre in modo semplice e accessibile. Prendiamo per esempio la filiera: se ne parla tanto, ma poi quante persone riescono a visualizzare correttamente tutti i passaggi che intercorrono tra l'ingrediente sui banchi del supermercato e il prodotto nel campo? Il nostro compito è rendere il lettore più consapevole di quali siano i passaggi che garantiscono la buona qualità, in modo tale che riesca a scegliere bene e a mangiare sempre meglio, in modo più sano e naturale.

update it". I wanted to restore the cultural imprint that was present but had somewhat lost its way, especially in the aesthetic aspects. So, the first thing I wanted to bring was colour because colour implies cheerfulness and good cheer is essential at the table. That's what we promote in our "Manifesto of Happy Cuisine", which promotes tradition in a more sustainable way for the body, the environment and taste, on a path that aims to be joyful, aesthetic and conceptual.

Today, the civilisation of food is increasingly imposing itself in a world where, paradoxically, matter has lost much of its ideal and real value. This is the right time to reassert the importance of Italian agriculture and food, with a view to comparative interaction and integration with other food and wine cultures.

My impression is that we are now finding our bearings again, following our guiding star for a more evolutionary journey. The environmental issue is increasingly perceived as a real emergency. Young people are sensitive; they are passionate about ingredients and their origins. There is still a long way to go, but a new knowledge enhancement process has been triggered in which many things are no longer taken for granted. Italy can play an important role: our culinary culture is based on the combination of a few ingredients, on the enhancement of the original qualities of food, on "anti-waste" practices, and is the most loved in the world. This is why we can become a reference point for everyone, a driving force to affirm and share those virtuous values that have always characterised our cuisine and are now more relevant than ever.

Contemporary cuisine is no longer that of Artusi or greasy nineteenth-century taverns. Today everything is about healthy eating, environmental sustainability and product traceability. How do you address these issues in your magazine?

These issues are indeed crucial and are addressed first and foremost by providing readers with basic information, always in a simple and accessible way. Take the supply chain, for example; there is a lot of talk about it, but how many people can correctly visualise all the steps between the ingredient on the supermarket shelf and a given finished dish? Our task is to make readers more aware of which steps guarantee good quality so that they can choose well and eat better, healthier and more natural food.

La Cucina Italiana si occupa soprattutto della cosiddetta “cucina familiare”, quella di casa. Quando si parla di ricette, penso sempre a mia nonna che tutte le mattine faceva una piccola spesa, molto mirata, e quasi non usava il frigo. Eppure, dopo la sbornia consumistica degli anni passati, oggi sono moltissimi i giovani che amano cucinare, mangiare e bere prodotti sani, spesso bio.

La cucina di casa è il cardine della cucina italiana, il fondamento, ed è anche il cardine delle migliori osterie e ristoranti del nostro Paese. I grandi chef si ispirano tutti a quella che è stata la cucina delle madri e dei padri, delle nonne e dei nonni. La cucina italiana di casa, che è un valore primario e fortemente identitario della nostra cultura (noi italiani, di tutte le età, ci riconosciamo prima di tutto in quello che mangiamo e nella condivisione della buona tavola), è anche il tema con cui stiamo promuovendo la campagna di candidatura della nostra tradizione gastronomica come bene immateriale dell’Unesco.

La Cucina Italiana is mainly concerned with so-called ‘family cooking’, that of the home. When we talk about recipes, I always think of my grandmother, who took a selective little shopping trip every morning. She hardly ever used the fridge. And yet, after the consumerist hangover of past years, today there are many young people who love to cook, eat and drink healthy products, often organic.

Home cooking is the core of Italian cuisine, the foundation, and it is also the cornerstone of the best taverns and restaurants in our country. Great chefs are all inspired by how their mothers and fathers cooked, their grandmothers and grandfathers too. Italian home cooking, which is a primary and strongly identifying value of our culture (we Italians, of all ages, identify first and foremost with what we eat and the sharing of good food), is also the theme with which we are promoting the campaign to recognise our gastronomic tradition as a Unesco intangible cultural heritage.



Una domanda da innamorati: come apparecchiaresti la tavola e quali piatti suggeriresti per una cenetta a lume di candela?

Con poche cose, ma bellissime, perché nell'intrecciare le mani si rischia sempre di rovesciare qualcosa... Sceglierei bicchieri voluttuosi di quel cristallo leggero che tintinna ogni volta che si brinda, con bei colori carezzevoli. E non farei cose troppo misteriose, ma gioiose, come la gioia di due persone che si amano. Nel piatto metterei pietanze leggere e un po' peccaminose, penso ai crostacei e ai frutti di mare, ovviamente se piacciono a entrambi, e poi verdure e pasta, sì, ma tutto in porzioni piccole, magari facili da condividere e da mangiare con le mani, in particolare i dolci.

Come saprai, Giovanni Raspini, oltre che gioielliere, è un grande appassionato de l'art de la table, ovvero della grande argenteria e del modellato plastico in argento e bronzobianco, oggetti che egli stesso produce e che fanno bella mostra di sé nella case di tutto il mondo. C'è qualche suo pezzo che ami particolarmente, che ti piacerebbe avere sulla tua tavola?

Giovanni ha una capacità straordinaria di interpretare la tavola. Mi vengono in mente quelle allestite a *Palazzo dei Topi d'Argento* a Monte San Savino, delle specie di wunderkammer, con sculture, oggetti rari, candele, dove i suoi argenti erano come sublimati. Mi ricordo anche il piatto Mare, bellissimo, colmo degli scampi, astici e verdure che preparò per noi il suo amico Giancarlo Fulgenzi un paio di anni fa... Mi piace la ricchezza, la generosità e l'opulenza delle sue creazioni, sulla tavola diventano un elemento di piacere che corrisponde al cibo. Ogni cosa che metti sulla tavola – anche un solo pezzo di pane purché sia buono – diventa preziosa, e gli argenti di Giovanni ne sono il degno accompagnamento.

Vuoi anticiparci qualche novità per i prossimi numeri di *La Cucina Italiana*? E un tuo sogno editoriale non ancora avverato?

Nei prossimi numeri di *La Cucina Italiana* cureremo ancora di più i procedimenti di preparazione dei piatti, ma soprattutto approfondiremo l'indagine sul gusto, in tutte le sue combinazioni, anche le più inattese, e la cultura da cui nasce una ricetta, le ispirazioni che l'accompagnano. Ragioneremo sulla

A question on behalf of couples in love: how would you set the table, and what dishes would you suggest for a romantic dinner?

With a select few things, but they must be beautiful, because when clasping each other's hands, you always run the risk of spilling something... I would choose sensuous glasses made of that light crystal that tinkles every time you toast, with beautiful soft colours. And I wouldn't prepare dishes that are too mysterious, but joyful food, like the joy of two people who love each other. I would put light and slightly sinful dishes on the plate; I am thinking of crustaceans and seafood, obviously if you like both, and then vegetables and pasta, yes, but all in small portions, perhaps easy to share and eat with your hands, especially desserts.

As you know, Giovanni Raspini, as well as being a jewellery creator, is a great lover of 'l'art de la table', that is to say of great silverware and sculptural forms in silver and bronzobianco, objects that he himself produces and that are beautifully displayed in homes all over the world. Is there any piece of his that you particularly love and that you would like to have on your table?

Giovanni has an extraordinary ability to interpret the table setting. I am reminded of those set up at *Palazzo dei Topi d'Argento* in Monte San Savino, sort of wunderkammers, with sculptures, rare objects, candles, where his silverware looked as if it had been sublimated. I also remember the beautiful seafood platter laden with langoustines, lobsters and vegetables that his friend Giancarlo Fulgenzi prepared for us a couple of years ago... I love the richness, generosity and opulence of his creations; on the table, they become an element of pleasure that pairs with the food. Everything you put on the table – even a single piece of bread as long as it is good – becomes precious, and Giovanni's silverware is a worthy complement.

Would you like to share with us what might be featured in the following issues of *La Cucina Italiana*? And one of your editorial dreams that has yet to come true?

In the next issues of *La Cucina Italiana*, we will be looking even more closely at how dishes are prepared. Above all, we will be investigating taste, in all its combinations, even the most unexpected, and the culture from which a recipe is born,





storia delle parole della cucina. Continueremo a raccomandare la qualità e la purezza degli ingredienti. E poi racconteremo il cammino di aggregazione delle persone che fanno grande il mondo del cibo nel nostro Paese, intorno allo stesso progetto Unesco e intorno a un più grande “progetto Italia” che crescerà, anche sull’onda lunga dell’entusiasmo di questa nostra estate olimpica piena di vittorie.

Il mio sogno editoriale? Creare un grande archivio di tutti i ricettari d’Italia, quelli che sono nei cassetti, un po’ lisi dal tempo, con i fogli che si staccano, magari scritti dalla mano tremolante delle nostre nonne. Sono la base solida della nostra cultura e della nostra anima.

the inspirations accompanying it. We will dwell on the history of words in the kitchen. We will continue to recommend the quality and purity of ingredients. And then, we will tell the story of how people who make food great in our country have joined forces on the Unesco project and a larger “Project for Italy” that will grow, including on the wave of enthusiasm of our victorious Olympic summer.

My editorial dream? I’d love to create a grand archive of all the recipe books of Italy, the ones that can be found in old drawers, a bit worn and tattered, with the sheets falling out, perhaps written by the unsteady hands of our grandmothers. They are the solid base of our culture and our soul.





ROMANA
SILVANI



Telegraph
Came with
Bought



