

# ITALIANA

SPECIAL ISSUE

THINK GLOBAL. LIVE ITALIAN

october/december 2014

NUMBER 1

**LUCA  
PARMITANO**

Tweeting  
under the stars

**GABRIELE SALVATORES**

The first collective novel  
written by italians

**ITALY  
IN A DAY**





## THE FASHION HOUSE OF GOOD TASTE

A UNIQUE PLACE, THAT IS EVEN "BEAUTIFUL INSIDE".

by Francesco Barthel, Alessandro Grassi, Claudio Mariottini

When we began to imagine how DESINARE might have been, we three partners immediately understood that it had to have an aspect that was totally different from all the other similar places that have recently appeared in the cuisine world. It is a happy period for the Italian Food & Wine excellences as well as for the Italian way of life but it

is also a moment that needs to be handled with great care, if we want people to keep speaking highly of Italy in the world. Therefore, we avoided easy scenic shortcuts and chose the longest and least easy road to try to create a mix for a long lasting project of the highest quality. We had the fortune and the

beauty to imagine it inside a certain location - Riccardo Barthel's fashion house, in the heart of Oltrarno, Florence, which in itself is already a unique and extraordinary place tied to the world of custom made interior design, craftsmanship and to a continue and constant search of the beautiful. A great starting point



## L'ATELIER DEL GUSTO

UN LUOGO UNICO ANCHE "BELLO DENTRO"

di Francesco Barthel  
Alessandro Grassi  
Claudio Mariottini

Quando abbiamo iniziato ad immaginare come DESINARE sarebbe potuto essere, noi tre soci abbiamo immediatamente capito che esso avrebbe dovuto avere un'anima completamente diversa da tutti gli altri luoghi simili che sono recentemente nati intorno al mondo della cucina. È un momento felice per il Food&Wine di eccellenza italiano così come per l'Italian *Lifetsyle*, ma è anche un momento che va gestito con molta attenzione, perché si continui a parlare bene dell'Italia nel mondo: quindi, abbiamo evitato facili scorciatoie "scenografiche" e scelto la strada più lunga e meno facile per cercare di costruire un progetto duraturo e di altissima qualità intrinseca.

Avevamo la fortuna e la bellezza di poterlo immaginare all'interno di uno spazio - l'atelier di Riccardo Barthel, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino - che di per sé è già un luogo unico e straordinario, legato al mondo dell'interior design realizzato su misura dalla manualità artigiana e ad una ricerca continua e costante del bello. Un ottimo punto di



but also a difficult challenge if we are to keep up with its well known uniqueness.

We were looking for an approach into the cuisine world that united in one single place our most unique table heritage values, food and design, but above all, the unique way the Italians have when mixing these various aspects that allow people around the world to love us.

It has been an intense, meticulous and heart-felt job, which has lasted for more than a year. All the pieces, from the layout of our spaces, the materials, the details to the utensils with which the students work in the kitchen needed to be put in the right places without simply juxtaposing them. They needed to transmit a sense of true familiarity, almost an extension of the Barthel household.

Even when we chose our colleagues, cooks, photographers and enology and design experts that work at DESINARE we first looked for the people regardless of their professional titles that, lacking the prevailing attention-seeking present in the cuisine world and catering, were great interpreters of the Italian tradition but also thoroughly nice people.

There is a sense of pride and beauty when teaching students that come to Florence from all over the world to learn about our gastronomic culture. Like in every other sector, a skilled teacher “leaves his mark” in the mind of his students. This is the mission that DESINARE wants to impose on itself: not only a beautiful location, but a place that will always be considered “beautiful inside” and that can be lived and described as the true experience of Italian excellence. ■

partenza, ma anche una difficile sfida per potere essere all'altezza di tanta riconosciuta unicità. Cercavamo un'approccio al mondo della cucina che riunisse in un solo luogo i valori più espressivi della nostra cultura della tavola al cibo ed al design, ma – soprattutto – a quel modo unico che hanno gli italiani di fondere questi aspetti tra di loro e che ci fa amare nel mondo intero. E' stato un lavoro intenso, meticoloso, sentito, durato più di un'anno perché tutti i tasselli del progetto – dal layout degli spazi, ai materiali ai dettagli, agli stessi accessori con cui gli allievi lavorano in cucina – andassero al posto giusto, senza essere semplicemente giustapposti tra di loro, ma trasmettessero un senso di intimità familiare vera - quasi un'estensione di Casa Barthel. Ed anche scegliendo i collaboratori – cuochi, fotografi, esperti di enologia e di design - che lavorano in DESINARE abbiamo prima di tutto cercato persone, aldilà dei titoli professionali che, senza il protagonismo imperante oggi nel mondo della cucina e della ristorazione, fossero grandi interpreti della tradizione italiana ma anche – intimamente – belle personalità.

C'è un senso di orgoglio e di bellezza nell'insegnare ad allievi che giungono a Firenze da ogni angolo del mondo per imparare a conoscere la nostra cultura gastronomica. Come in tanti altri settori, un buon docente “lascia il segno” nella mente dei propri allievi. Ed è proprio questa “mission” che DESINARE vuole darsi: non essere solo un luogo bello fuori, ma un luogo che rimanga percepito come “bello dentro” e che possa essere vissuto e raccontato come una vera esperienza italiana di eccellenza. ■

