Montre for Chef da Zannetti: il piatto d’autore diventa un quadrante

zannetti-magnificum-cannavacciuolo-insalata-liquida-a3260aea

Arte nell’arte per rendere ancora più ricca la collezione Montre for Chef, la prima inedita linea di segnatempo dedicata esclusivamente ai più grandi cuochi contemporanei. Un omaggio alla grande cucina, ma anche alla misurazione del tempo nella sua forma più bella e originale.

Grazie ad un’idea di Giancarlo Maffi, alcuni tra i più grandi chef mondiali affidano i loro piatti più “significativi” a Zannetti, un nome che da ormai decenni rappresenta una delle più alte espressioni dell’arte dell’orologeria e, grazie alla contaminazione fra linguaggi differenti, nasce un oggetto unico, esclusivo, da collezionare.

Andrea Aprea, Alfredo Russo, Massimo Bottura, Antonino Cannavacciuolo, Igles Corelli, Vito Mollica, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, Luciano Zazzeri, Oliver Glowing, Nino Di Costanzo, Alfonso Caputo, Salvatore e Francesco Salvo, Ernesto Iaccarino, Peppe Guida, Ciccio Sultano sono le “star” che, al momento, hanno messo a disposizione di Montre for Chef una delle loro creazioni. Ma l’elenco è destinato ad allungarsi per il grande successo che il progetto sta riscuotendo presso gli chef.

Il piatto è stato riprodotto nel quadrante dell’orologio, prima incidendolo su di una base in Corozo (detto anche Noce di Tagua, materiale naturale ricavato dai semi di una palma, la Phytelephas Macrocarpa, che cresce nella foresta pluviale del Sud America) e quindi decorandolo a mano con la tecnica della pittura miniata. Ogni pezzo è pertanto un unicum dove ogni dettaglio è leggibile e reale. I “meccanismi” della cucina si fondono perfettamente a quelli dell’orologio: il tempo scorre e le lancette si muovono sul piatto dello chef che diviene piccolo capolavoro d’arte. La materia pittorica si confonde nella memoria con la materia edibile, in un gioco di rimandi continui tra i sensi che crea sinestesia.

Montre for Chef: l’idea. L’orologio non è più soltanto uno strumento per la sola misurazione del tempo. E’ un racconto di emozioni, un oggetto da collezione che indaga e racconta della fantasia, dei sensi, della passione da molteplici punti di vista. Montre for Chef è la voglia di costruire nuove sfide culturali.

Un viaggio alla ricerca della creatività intesa come contaminazione di più linguaggi espressivi.

Gli orologi. Montre for Chef è un progetto di Giancarlo Maffi e a dare gambe alla sua intuizione, sono le collezioni di Zannetti, che verranno di volta in volta personalizzate con i vari quadranti, seguendo le richieste degli chef o dei loro clienti. Inoltre Zannetti garantirà una distribuzione non solamente a livello nazionale, ma anche attraverso la sua rete di concessionari sparsi in tutto il mondo.

Montre for Chef nasce dalla profonda passione degli orologi e la cucina di alta gamma, il luogo d'elezione che ha ispirato Giancarlo Maffi. Aveva appena sei anni quando il padre gli regalò un cronometro svizzero con un quadrante molto particolare: dopo qualche anno si ritrovò a lavorare per uno dei più importanti gruppi orologieri mondiali. La passione per l'alta cucina invece lo segue da tutta la vita e infatti di cucina Giancarlo Maffi scrive per importanti testate. Così, nel progetto Montre for Chef ha unito 25 anni di esperienze nel mondo orologiaio e migliaia di piatti visti e mangiati nei migliori ristoranti d'Italia e d'Europa.

[gallery ids="81124,81126,81128"]

Il maestro nell'arte dell'alta orologeria che ha saputo magistralmente cogliere l'essenza di un progetto unico come quello di Montre for Chef è Riccardo Zannetti: designer e produttore degli omonimi segnatempo Zannetti. Non è certamente un caso se tutti i Montre for Chef siano realizzati rigorosamente a mano nel suo atelier romano: pezzi unici che nascono dalle materie prime e i movimenti automatici più pregiati e dalle tecniche più originali ed efficienti, come l'uso di una base in Corozo naturale ed ecologico per il quadrante, che ben si presta alla precisione e alla perfezione dell'incisione e della pittura, potendo inoltre garantire la necessaria durata nel tempo.

Montre for Chef - dove siamo:
Milano - Ristorante Vun, chef Andrea Aprea
Torino - Dolce Stil Novo, Reggia di Venaria Reale, chef Alfredo Russo
Modena - Osteria Francescana di Massimo Bottura
Orta San Giulio (Novara) - Villa Crespi, chef Antonino Cannavacciuolo
Pescia (Pistoia) - Ristorante Atman, chef Igles Corelli
Firenze - Ristorante Il Palagio dell'Hotel Four Seasons, chef Vito Mollica
Senigallia (Ancona) - Ristorante Uliassi di Mauro Uliassi
Senigallia (Ancona) - Ristorante Madonnina del Pescatore di Moreno Cedroni
Marina di Bibbona (Livorno) - Ristorante La Pineta di Luciano Zazzeri
Roma - Ristorante Oliver Glowing di Oliver Glowing

Ischia (Napoli) - Ristorante Il Mosaico, chef Nino Di Costanzo
Marina del Cantone (Napoli) - Ristorante Taverna del Capitano di Alfonso Caputo
San Giorgio a Cremano (Napoli) - Ristorante Salvo di Salvatore e Francesco Salvo
Massa Lubrense (Napoli) - Ristorante Don Alfonso chef Ernesto Iaccarino
Vico Equense (Napoli) - Antica Osteria Nonna Rosa chef Peppe Guida
Ragusa Ibla (Ragusa) - Ristorante Duomo di Ciccio Sultano

Zannetti si dedica con passione ad una filosofia costruttiva e senza compromessi. L'eccellenza tecnologica dei suoi orologi, unita alla precisione della mano dell'abile maestro orologiaio e dell'artista, fanno di ogni singolo segnatempo un pezzo assolutamente unico ed irripetibile. Indossarlo al polso regala, quindi, una sensazione di originalità e indipendenza ormai, dai più, ritenuta irrimediabilmente perduta. Ogni orologio Zannetti può vantare un'anima, storia e personalità unica nel suo genere.