

davide groppi

#davidegroppi #lucenelpiatto #madeinitaly #incontroluce

la luce nel piatto

Nel mio lavoro ho sempre cercato di varcare i confini, di scoprire terre inesplorate, alla ricerca di un senso, di una possibile verità.

Quando progettiamo cerchiamo consenso, cerchiamo di fare in modo che le altre persone condividano con noi il senso che assegniamo alle nostre idee.

Probabilmente, per questo motivo, le idee che nella storia dell'uomo hanno funzionato sono quelle che, in qualche modo, si sono avvicinate a uno stato che possiamo definire di verità.

Alcune verità, istintivamente, le riconoscono tutti.

Forse progettare significa cercare la verità per ottenere la bellezza?

In my work I have always tried to break down boundaries, to discover unexplored territory, in search of a meaning, a possible truth.

When we design, we search for agreement, trying to ensure that others share with us the meaning we assign to our own ideas.

Probably, for this very reason, the ideas over the course of history which have worked are those which, in some way, have approached a state which we can call truth.

Some truths are instinctively recognised by all.

Maybe designing means looking for truth in order to attain beauty?

Davide Groppi

Quando progetto la luce di un ristorante, il mio modello di riferimento è il Caravaggio.

Sono sempre stato affascinato dalla luce dei quadri del Caravaggio. La luce non è mai banale ed è sempre utilizzata in modo teatrale. È una luce cinematografica.

I personaggi sembrano che escano dal buio. Secondo la mia visione, il ristorante è teatro.

I ristoranti che preferisco sono dei luoghi in cui il cliente ha la possibilità di compiere un'esperienza.

Un'esperienza non solo enogastronomica, ma anche visiva, olfattiva, acustica.

When I project the light for a restaurant, my only reference model is Caravaggio.

I've always been charmed by light in Caravaggio's paintings. Light is never trivial and it is always used in a theatrical way. It is a cinematographic light.

Characters seem to be coming out from darkness.

According to my vision, the restaurant is theatre.

Restaurants I prefer are places where customer have the chance to live an experience.

It is not only a wine and food experience, but also visual, olfactory, acoustic.



Le Calandre Restaurant
Massimiliano Alajmo Chef
Rubano, 2010



In questi ultimi anni ho avuto la fortuna di illuminare alcuni ristoranti. "La luce nel piatto" racconta i pensieri e le idee che ho maturato in occasione di queste straordinarie esperienze.

"La luce nel piatto" nasce dall'idea di mettere la luce in scena. Una luce intesa come ingrediente della cucina, usata con garbo, ma nello stesso tempo con decisione, sui tavoli, sulle soglie e sui percorsi.

Un vero lavoro di foto-grafia, all'insegna della seduzione e dell'ospitalità.

Over the last few years, I have had the chance to create the lighting for some restaurants. "The light on the plate" recounts the thoughts and ideas I have developed over the course of these extraordinary experiences.

"The light on the plate" was born of the idea of putting light centre stage. Light as an ingredient, used courteously but at the same time decisively, on the tables, at the doorway and in the aisles.

A true photographic work, in search of seduction and hospitality.

Torre del Saracino Restaurant

Gennaro Esposito Chef

Vico Equense, 2015



Oste e Cuoco Restaurant
Filippo La Mantia Chef
Milano, 2015



Il Clandestino Restaurant
Moreno Cedroni Chef
Portonovo, 2013



Mirazur Restaurant
Mauro Colagreco Chef
Menton, 2017



Madonnina del Pescatore Restaurant
Moreno Cedroni Chef
Senigallia, 2016



One Ocean Restaurant
Barcelona, 2016



La Palta Restaurant
Isa Mazzocchi Chef
Bilegno, 2017



12 Apostoli Restaurant
Mauro Buffo Chef
Verona, 2017







Cracco in Galleria Restaurant
Carlo Cracco Chef
Milano, 2018



La tavola è luogo d'incontro, di amore, di condivisione.

Ogni dettaglio deve toccare le corde profonde dell'anima, e tendere verso la bellezza.

I ristoranti che preferisco sono quelli in cui riesco ad appagare tutti i sensi, in un percorso multisensoriale completo.

Se ogni aspetto dell'esperienza sarà all'altezza, avrò vissuto un momento indimenticabile.

L'illuminazione è fondamentale, nella realizzazione di un percorso emozionale in grado di svelare punti di vista inediti, angoli e dettagli sorprendenti.

La luce dà profondità e intensità agli sguardi, ai silenzi e alle parole.

The table is a place for meeting, for loving, for sharing.

Each and every detail must touch the depths of the soul, and tend towards beauty.

The restaurants I prefer are those which are able to stimulate all the senses, in a complete multi-sensory journey.

If every aspect of the experience is up to scratch, I will have enjoyed an unforgettable experience.

Lighting is fundamental in creating an emotional journey able to awaken original points of view, surprising details and angles.

Light gives depth and intensity to glances, silences and words.



Marconi Restaurant
Aurora Mazzucchelli Chef
Sasso Marconi, 2016







Alli Due Buoi Rossi Restaurant
Andrea Ribaldone Chef
Alessandria, 2014



La luce valorizza angoli nascosti, suggerisce soluzioni impreviste e dettagli dimenticati.

Sottrae, crea pieni e vuoti, sottolinea gesti ed espressioni.

La luce non è mai neutra, agisce come protagonista indirizzando il corso dei nostri pensieri e delle nostre azioni.

Necessaria per illuminare, ma anche per sedurre, dare un senso di mistero, suggerire metafore e immaginare scenari destinati a diventare il teatro mobile e cangiante della nostra vita.

Light enhances hidden corners, suggesting unexpected solutions and forgotten details.

It takes away, creating fills and voids, highlighting gestures and expressions.

Light is never neutral, it is always the protagonist, directing the course of our thoughts and our actions.

It is a necessity in order to see, but also to seduce, to provide a sense of mystery, to suggest metaphors and imagine scenarios destined to become the itinerant, iridescent theatre of our lives.

Grancaffè Quadri

Massimiliano Alajmo Chef

Venezia, 2015

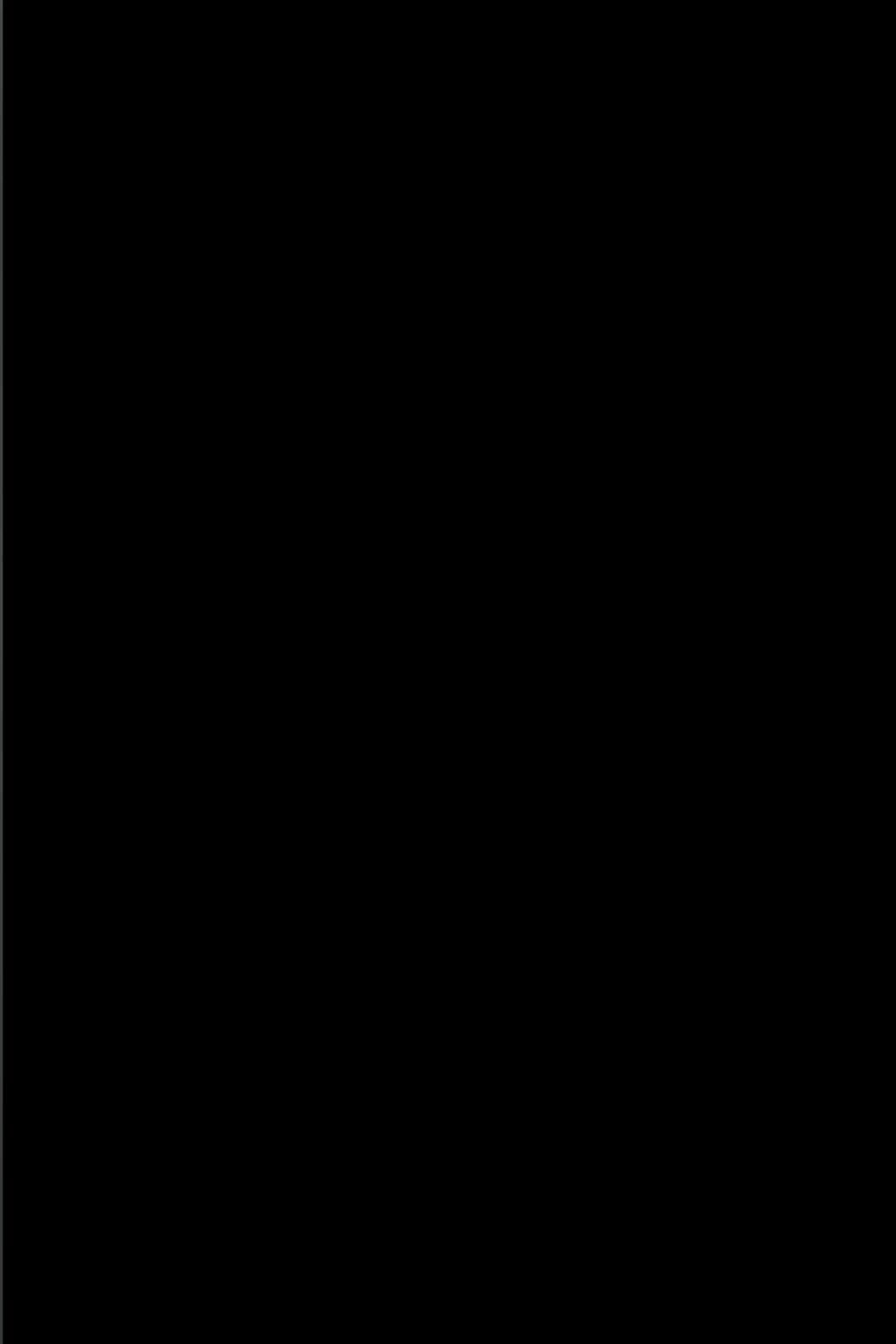


Aqua Crua Restaurant
Giuliano Baldessari Chef
Barbarano Vicentino, 2014



Osteria Francescana Restaurant
Massimo Bottura Chef
Modena, 2012





Enigma Restaurant
Albert Adrià Chef
Barcelona, 2017



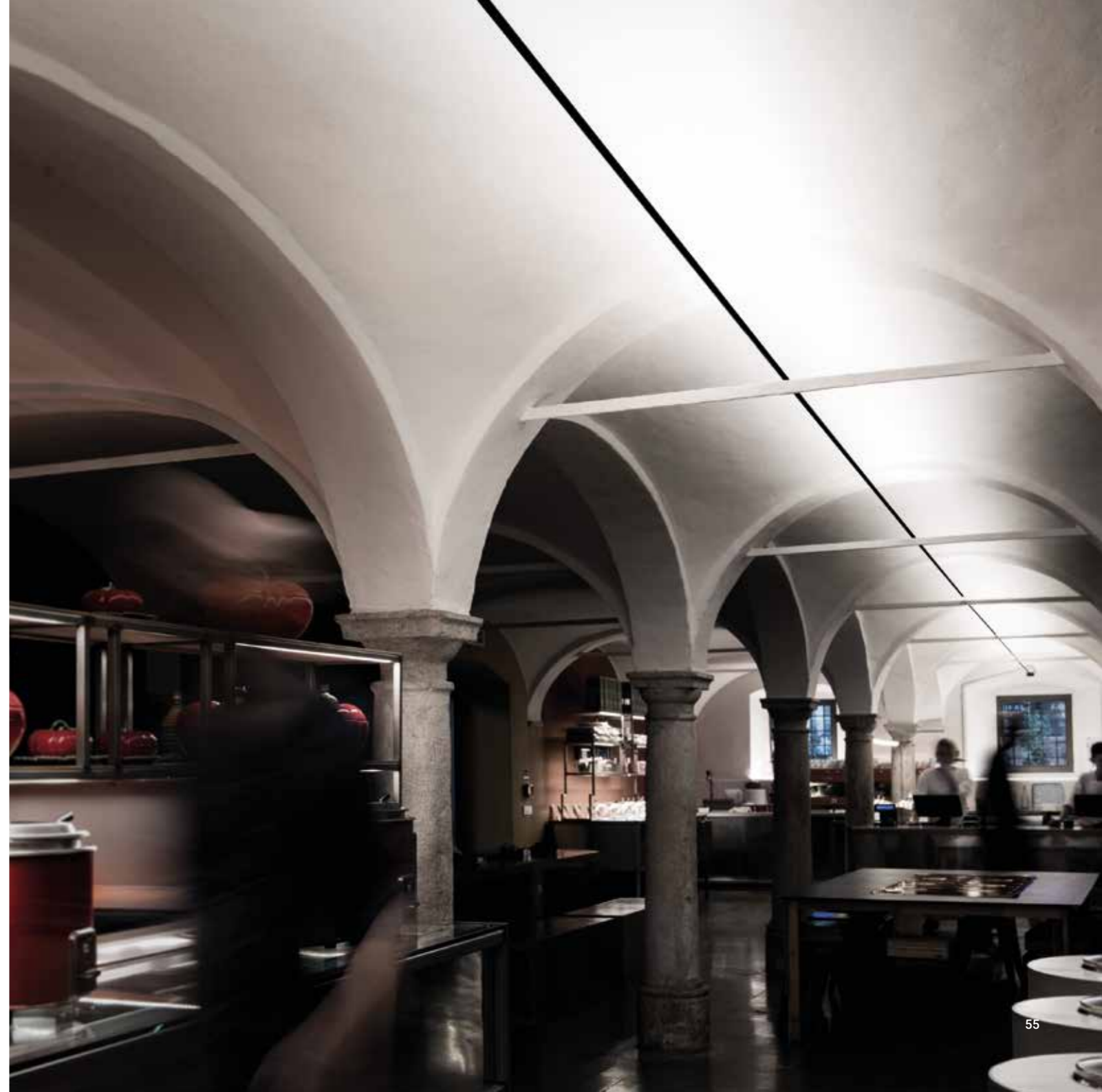


Hub Identità Golose Restaurant
Milano, 2018





Sirani
Nerio Beghi Chef
Bagnolo Mella, 2017





Lido84 Restaurant
Riccardo Camanini Chef
Gardone Riviera, 2016



Casa Perbellini
Giancarlo Perbellini Chef
Verona, 2014



Suggerimenti Restaurant
Lorenzo Botti Chef
Piacenza, 2005



Duomo Restaurant
Ciccio Sultano Chef
Ragusa, 2018



Christian e Manuel Restaurant
Christian e Manuel Costardi Chef
Vercelli, 2015





davidegroppi.com