

EXHIBITIONS
MUSEUMS
CONCERTS
THEATRES
FILMS&SERIES
CLUBS
FOOD&DRINKS

274 APRIL 2023
venicecityguide



In the mood
FOR ART

NEWS

venews

**SPRING
ISSUE**

ENGLISH INSIDE
€ 3,00

ISSN 2612-2669



8 052879 260283

E la chiamavano colomba



Il Fondaco dei Tedeschi è unanimemente riconosciuto come il più bel *mall* d'Italia, quello più chic e con un assortimento contraddistinto da altissima qualità ed esclusività. Anche il reparto gastronomico è all'altezza della meritata fama conquistata, e la selezione di prodotti legati al periodo pasquale proposta nella Corte al piano terra rappresenta un Eden per gli appassionati golosi che nell'insolito e coloratissimo allestimento primaverile possono scoprire il meglio della pasticceria e cioccolateria artigianale. Colombe e uova in bella mostra offrono il pretesto per compiere un ideale viaggio nella terra dei sapori italiani, partendo da Cova Montenapoleone, che dal 1817, nel cuore di Milano, addolcisce i palati meneghini e non solo. In vendita prelibate golosità di cioccolato, fantasiose e ricche confezioni di biscotti, praline e gianduiotti, e la colomba, preparata al meglio della tradizione lombarda. Fantasiose e creative quelle artigianali di Olivieri, tra le preferite del Gambero Rosso, proposte in cinque varianti: la classica, ai tre cioccolati, all'albicocca e caramello salato, all'amarena, limone e pistacchi. Fiasconaro, celebre pasticceria della tradizione siciliana delle Madonie, collabora con Dolce & Gabbana ad una linea di colombe pasquali contenute in un packaging di latta dal design ispirato alle maioliche bianche e azzurre dell'isola. Disponibili le colombe con mandorle di Sicilia, con gocce di cioccolato e con confettura di fragoline di bosco. Per il cioccolato non poteva che esserci uno spazio interamente sabauda con i prodotti di Guido Gobino: uova di Pasqua realizzate e preparate con ricercato cacao dell'Ecuador, oveti, pralineria assortita, i famosi gianduiotti e tante altre specialità. La cioccolateria Baratti & Milano, presente dal 1875 nel centro di Torino, utilizzando le materie prime e il miglior cacao proveniente dall'America Centrale e dall'Africa propone oveti, uova di cioccolato dal design vintage, prelibatezze con nocciola, gianduia e cremino. Scendendo nelle incantate terre del Cilento, Santomiele, azienda divenuta nota in tutto il mondo per la capacità di rendere i frutti protagonisti assoluti di prelibatezze uniche, in primis il fico, proposto in moltissime declinazioni, ha realizzato per Pasqua una linea di prodotti con arance essiccate incastonate a mano su uova di cioccolato fondente, oppure disidratate e croccanti in confezioni assortite con profumo di limone e miele di arancio. Ancora una volta emerge l'attenzione che DFS riversa nelle proposte alla clientela, presentando al pubblico di varie provenienze geografiche, principalmente stranieri, prodotti di nicchia in grado di testimoniare brillantemente l'eccellenza italiana nella gastronomia.

Una nota finale riguarda un caposaldo del Fondaco dei Tedeschi: Amo. Lo chef Massimiliano Alajmo, forte degli insegnamenti preziosi di Mamma Rita, elabora una proposta pasquale del tutto originale e geniale, come si conviene ad uno dei migliori chef al mondo. Ecco dunque la Calandra con olio extravergine di oliva, arancia e cedro canditi, quella al cioccolato e spezie, la Mediterranea all'olio extravergine di oliva, limoni, capperi, olive e peperoncini canditi, e quella al burro con albicocca candita e gocce di caramello. **F.M.**

■ www.dfs.com/it/venice



The doves ENG we need

The Fondaco dei Tedeschi is universally renowned as the most beautiful mall in Italy – the trendiest, the one carrying exclusive merchandise of the finest quality. Their food court is on par, as one expects, and the offer of the Easter season is the glutton's paradise. *Colombe* (a sweet, glazed bread that may remind you of *panettone*) and Easter eggs populate the shops, especially Cova Montenapoleone, a Milan-based deli established in 1817 that peddles exquisite chocolate, cookies, pralines, *gianduiotti*, and of course *colomba*. The name means *dove*, as the bread is roughly shaped as one. Olivieri offers it in four variations: classical, three chocolates, apricot and salted caramel, and sour cherry, lemon, and pistachio. Fiasconaro, a celebrated Sicilian pastry shop, partner with Dolce & Gabbana for a line of colombas packaged in tin boxes decorated in Sicilian-inspired motifs. North-western Italy's herald is chocolate maker Guido Gobino – Easter eggs, pralines, *gianduiotti*, and more. Baratti & Milano also hail from Turin, and have been making chocolate since 1875. Santomiele, from the beautiful Cilento region in central Italy, created a line of Easter eggs decorated with dried oranges. A final note for our beloved *presidio* at Fondaco: Amo, the cafeteria run by the amazing Alajmo brothers where you can also find their innovative takes on the *colomba*: candied orange and citron, chocolate and spices, Mediterranean with olive oil, lemons, capers, olives, and candied chilis, and lastly, candied apricot and caramel drops.

TENDENZE P/E



Sempre più contaminazioni, tra arte, moda e tendenze street. In linea con quanto visto sulle passerelle di Milano, Parigi e New York, la quota più glamour e cosmopolita di Venezia, il Fondaco dei Tedeschi, cambia look con l'arrivo della primavera e presenta un nuovo, sorprendente allestimento in una cornice sospesa tra storia e innovazione. Nei settori della moda e del lusso si è consolidata la tendenza di un rebranding immersivo dei negozi e una serie di installazioni pubbliche nell'ottica di incrementare la *brand awareness* e l'engagement, direzionando l'attenzione sempre di più verso il concetto di esperienze immersive e instagrammabili. Tuttavia il legame con la città e con la sua arte e storia, pone il Fondaco in un gradino più alto, lo spazio architettonico con le sue incredibili particolarità artistiche e spettacolari vedute è uno dei landmark di Venezia, da visitare e soprattutto da rispettare. Così gli interventi, sono incursioni *urban* su un terreno fortemente caratterizzato: sono le vetrine, la porta di accesso all'esterno, la corte e le sequenze dei loggiati dei piani ad

essere oggetto di queste personalizzazioni. Strizza l'occhio ai più giovani l'intervento di Gioele Corradengo, in arte Sexsdreams. Milanese, classe 1996 inizia sin da giovanissimo a ricercare la propria personale espressione artistica nell'ambiente underground realizzando graffiti e indirizzando la sua vena creativa in uno stile punk e sognante. Le sue opere sono fatte di brevi frasi mixate con disegni e grafiche colorate, che esprimono la sua personalità, in bilico tra arte e musica. Sgargianti colori fluo, grafiche rubate ai graffiti metropolitani, l'aspetto visivo è giocato attorno a titoli, scritte a pennarello, segni e simboli che ricordano il mondo della street art. Sexsdreams regala ai visitatori del Fondaco dei Tedeschi il 15 aprile dalle 16 alle 18 un'inusuale e coinvolgente performance: armato di bomboletta spray intervorrà a modo suo con scritte e segni grafici sulle magliette indossate per l'occasione dai presenti, esprimendo *live* e in maniera estemporanea la sua personale e dissacratoria interpretazione dello stile. ■

■ www.dfs.com/it/venice