New Wave by Da Vittorio, arte e cucina sbarcano in Cina

team-new-wave-by-da-vittorio-ucca-edge-shanghai-e0b14328

Lo scorso 20 gennaio ha aperto, all’interno del museo di arte contemporanea UCCA Edge di Shanghai, New Wave by Da Vittorio, il primo art museum restaurant frutto della sinergia tra due realtà di eccellenza assoluta, UCCA Group – una tra le principali istituzioni culturali cinesi attive nel Paese – e il Gruppo Da Vittorio, che inaugura così la sua seconda insegna in Asia.

Il nome New Wave rende omaggio a "'85 New Wave: China's First Contemporary Art Movement", esposizione tenutasi a UCCA a Pechino nel 2007. L’85 New Wave è uno dei **movimenti artistici più importanti della Cina** del XX secolo, un passo decisivo per aprirsi al mondo e integrarsi con le tendenze dell’arte contemporanea globale. New Wave by Da Vittorio all’interno di UCCA Edge rappresenta **la prima esperienza della famiglia Cerea nella ristorazione in un museo** e conferma, dopo il successo raggiunto con Da Vittorio Shanghai, quanto il Gruppo stia investendo in questo angolo di **Asia**, il cui potenziale pressoché illimitato permette oggi di combinare anche alta ristorazione e arte.

Arte e Cucina, un connubio estetico
L'espressione estetica di una città riflette il suo percorso storico e civile ed è una **componente indispensabile del patrimonio culturale della città**. Nella ricerca instancabile della bellezza, il piacere sensoriale e il godimento spirituale apportati dall'arte e dal cibo sono particolarmente intrecciati. UCCA Group crede che "l'arte entri nella nostra vita per migliorarla". Con New Wave by Da Vittorio, UCCA spera di rendere l'arte, come il cibo, una parte integrante della vita delle persone, combinandosi all'esperienza culinaria per condurre l'estetica in una nuova era.

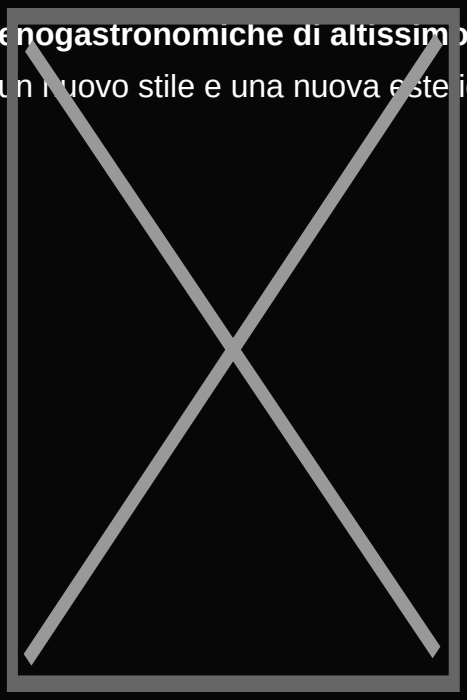
New Wave by Da Vittorio combina in maniera pionieristica **arte e cucina raffinata**: nello stesso spazio, uno dei migliori musei d’arte cinesi, è possibile ammirare opere d'arte di livello mondiale e

insieme gustare quanto di squisito la tradizione gastronomica italiana possa offrire, connettendo in un unico viaggio sensoriale cultura del cibo, del design artistico e dell'estetica spaziale, eccellente ritratto della vita urbana contemporanea in Cina nel contesto della globalizzazione.

La famiglia Cerea commenta così l'inaugurazione di New Wave by Da Vittorio: *"Siamo da sempre convinti che la gastronomia sia una forma di arte, dove gusto e bellezza si incontrano, permettendo a popoli seppur lontani di sentirsi uniti in questi valori"*.

Philip Tinari, direttore e CEO dell'Ullens Center for Contemporary Art di UCCA prosegue: *"Negli ultimi anni, molti dei principali musei d'arte del mondo hanno deciso di aprire un ristorante al loro interno, rendendolo parte fondamentale dell'esperienza. Allo stesso modo, le grandi realtà della ristorazione e dell'enologia si stanno avvicinando al mondo dell'art e chef e vigneron iniziano a essere visti come artisti nei rispettivi campi. UCCA si impegna a portare arte di qualità nella vita di più persone ed è orgogliosa di poter collaborare con Da Vittorio per New Wave by Da Vittorio"*.

New Wave by Da Vittorio vuole diventare **punto di riferimento per mostre d'arte ed esperienze enogastronomiche di altissimo profilo nel quartiere Jing'an di Shanghai**, contribuendo a definire un nuovo stile e una nuova estetica multisensoriale nei musei d'arte.

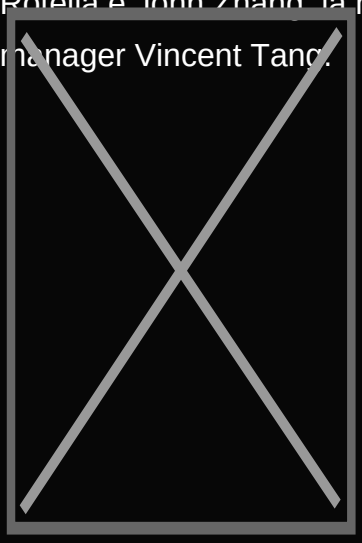


Piatti della tradizione rivisti con gusto contemporaneo

Situato al terzo piano del museo, con vista mozzafiato dalla terrazza, il design degli interni di New Wave by Da Vittorio, curato dallo studio Linehouse Design Office, si adatta allo stile del museo. **Il colonnato della galleria introduce i commensali nel ristorante**, dove uno specchio ad arco crea un effetto visivo inusuale e l'installazione in tessuto, sospesa dal soffitto, conferisce allo spazio la

leggerezza di una nuvola. Gli elementi contrastanti di diversi materiali, che combinano morbido e duro, ruvido e liscio, ordine e disordine, solidità e trasparenza, fungono da **catalizzatori per i sensi**.

Lo Chef, **Francesco Bonvini**, ha maturato la propria esperienza sia nella “casa madre” di Brusaporto che come sous chef di Da Vittorio Shanghai. Sotto la guida degli executive chef Chicco e Bobo Cerea e la supervisione dell’executive chef dell’insegna di Shanghai, Stefano Bacchelli, Francesco Bonvini ha studiato per questo ristorante un menù sorprendente e intrigante, da gustare in un’atmosfera godibile e rilassata. Accanto a lui, una brigata tra cui spiccano i sous chef Niccolò Rotella e John Zhang, la head sommelier Camilla Mora, il bar manager Fabio Sajeva e il restaurant manager Vincent Tang.



“Anche con New Wave by Da Vittorio continuiamo a celebrare la tradizione gastronomica italiana ma con un approccio più dinamico, vivace e casual: accanto ad alcuni dei nostri signature dishes, porteremo anche una ventata di novità, interpretando nuove specialità regionali italiane, che cattureranno le papille gustative e le emozioni dei commensali" prosegue la famiglia Cerea.

La ricerca della **migliore materia prima stagionale e locale** rappresenta da 55 anni la chiave del successo di Da Vittorio. New Wave prosegue in questo solco, utilizzando gli stessi ingredienti di alta qualità di Da Vittorio Shanghai, presentando autentici sapori italiani e combinando estetica contemporanea con metodi di cottura raffinati. Allo stesso tempo, anche New Wave continuerà a esprimere quello "stile familiare" del servizio tipico di tutte le insegne Da Vittorio, per diventare un modello di sofisticato bistrot casual a Shanghai.