

VENEZIA, CON ARCHICHEFNIGHT 2026 TOWANT PORTA ARTE E QUALITÀ ANCHE A TAVOLA



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Venezia ha ospitato di recente la prima tappa del Tour Italia 2026 di **ArchichefNight**, il format che unisce architettura, design e alta cucina in un'esperienza originale e coinvolgente.



Così, presso il **ristorante SirBaf** situato nel suggestivo sestiere di Cannaregio, **TOWANT** ha organizzato una serata che ha visto protagonisti cinque studi di architettura alle prese con i fornelli, davanti ad un pubblico di professionisti, aziende ed appassionati. Ogni team ha ideato un piatto originale, raccontandone il concept, la ricerca ed il legame con il proprio linguaggio architettonico, trasformando la cena in un vero e proprio racconto creativo.

Le idee degli architetti hanno preso forma fruendo dell'esperienza dell'**Executive Chef, Pietro Fabris** e della

sua brigata, che ha tradotto i concept in creazioni culinarie d'autore, curate nei dettagli, nella composizione e nell'impiattamento.

Il premio per il miglior piatto della serata è stato assegnato a **Caprioglio Architects**, che ha conquistato gli ospiti con una proposta gastronomica denominata **"Oltre le mura"**, un piatto a base di dentice mantecato e polenta taragna, esaltando i diversi ingredienti utilizzati anche con l'estrema coerenza progettuale.

Oltre al gradimento espresso dai partecipanti, nel corso





della serata è stato conferito da una commissione costituita da giornalisti enogastronomici anche un **Premio Stampa**, assegnato al piatto "**Dialogo**", una tavolozza di colori tra verdure, frutta e funghi, proposto dallo studio **Dialogo architects-designers**. Un riconoscimento attribuito sia per la qualità del concept e per la capacità narrativa nonchè per l'efficace interpretazione del dialogo tra architettura e cucina. A reinterpretare la propria poetica progettuale in chiave gastronomica sono stati anche altri tre studi protagonisti della serata: **Bluehour Studio** con il piatto "**Si fa presto a dire zucca !**"; **GruppoFonarchitetti** che ha elaborato il

piatto "**Bianco Verde Rosso**", utilizzando prodotti tipici quali scampi alla busara e salicornia, pianta che cresce nel suolo salmastro lagunare. Mentre lo **Studio Panfilo** ha proposto il piatto "**Tamerice**", pianta che cresce in zone sabbiose e salmastre, abbinata al branzino altro squisito pesce presente in laguna.

Elemento centrale della serata è stato il coinvolgimento del pubblico, chiamato ad interagire ed a votare il piatto più apprezzato, contribuendo a rendere l'evento ancora più dinamico e partecipativo. La recente tappa veneziana ha ufficialmente inaugurato un tour che attraverserà alcune altre città italiane, tra cui **Milano, Firenze, Siena,**



Napoli, Roma e Como.

Quindi proseguirà a livello internazionale in città come **Dubai, Londra, Costa Azzurra, Vienna, Ginevra, Amburgo, Barcellona, Parigi e Madrid.**

L'iniziativa è stata realizzata con il supporto di prestigiosi partner del mondo del design e dell'architettura: **Alpewa, Ceramica Sant'Agostino, Dornbracht, Hi Contract (Brugnotto Group), L&L Luce&Light, Mafi, Magis e Mottura**, che hanno contribuito al successo dell'evento.

ArchichefNight è un format ideato da **TOWANT**, Agenzia specializzata in eventi non convenzionali dedicati all'architettura ed al design in Italia ed all'estero.

Tra gli altri progetti firmati **TOWANT** figurano **DjArchNight,**

ArchitectsParty e **ArchiBike**, iniziative che promuovono nuove modalità di incontro tra professionisti, aziende e pubblico.

www.towant.it

(Piergiorgio Felletti)

