

## RUBRICHE

- Architettura e design
- ArteDigitale&Video
- Corsi e Concorsi
- Il gusto dell'arte**
- Focus on
- Esposizioni
- Eventi
- Fotografia
- Parole d'arte
- Q & A.
- Palcoscenico

## CARTOLINE D'AUTORE



Bove Sandro  
L'INCONTRO  
2002, 50X70 cm.  
Acrilico su tela  
Scheda dell'artista

## RICERCA

Articolo

Cerca

Questo sito è  
certificato da  
**spazioRP**  
2005/2006  
La mappa dei siti  
internet  
più influenti

**artprice™**

Search this artist

**LIBRI & VIDEO**  
su **bol.com**

## > Il gusto dell'arte

### Quando il cibo è un piacere per gli occhi

La parola d'ordine dell'ultimo Salone Internazionale del Mobile di Milano? Food-design. La cinque giorni meneghina dell'arredamento ha presentato l'altra faccia del gusto: torte e pizze "griffate", chioschi d'autore, attrezzi per la cucina che strizzano l'occhio al design. E-Art vi porta alla scoperta di quello che per i guru della ristorazione è il futuro dell'eno-gastronomia...

giovedì 6 maggio 2004 - **edizione 14** -

di Annamaria Sigalotti  
a.sigalotti@earthmagazine.com



Torte da Designer  
© Elena Bialkowska



Torte da Designer  
© Elena Bialkowska



Torte da Designer  
© Elena Bialkowska



Nella nuova tendenza dei "consumi intelligenti" la ristorazione incontra sempre più spesso il **design**, per rendere il cibo un piacere non solo per il palato, ma anche per gli occhi all'insegna del motto "bello da vedere e buono da mangiare". Il **packaging** degli alimenti, l'estetica del piatto preparato, l'ideazione di nuovi strumenti per la cucina e la definizione dell'ambiente che accoglie il rituale del pasto non avvengono ormai in modo casuale, ma hanno a che fare con il mondo della progettazione. Proprio per questo motivo, **Cosmit**, l'ente organizzatore del **Salone Internazionale del Mobile**, in collaborazione con alcune tra le principali riviste italiane di architettura, da *Interni* a *Casa da abitare*, ha voluto fare della *dining experience* il "cavallo di battaglia" dell'ultima edizione della *Milano Design Week*.

In Fiera, al Padiglione 9, è andato in scena il rito dell'ospitalità a tavola in una mostra-evento ideata da **Adam D.Tihany**, che ha affiancato ai video con i consigli culinari dei più importanti cuochi del mondo, all'installazione del **food artist Nir Adar** e alle prelibatezze dello chef **Claudio Sadler** (attivo nei cinque giorni della *kermesse* meneghina nel ristorante *Dining Design*, 100 posti *full-service* ad invito) le sedute di noti architetti internazionali, come **Philippe Stark**, e i progetti di dieci Università e Scuole di *design* internazionali (tra cui lo IED e il Politecnico di Milano), che hanno realizzato la *Street of Restaurants*, una rassegna di modelli in scala reale di luoghi di ristoro etnici, dove i visitatori hanno potuto assaggiare vivande provenienti da ogni parte del mondo.

In ideale collegamento con questa esposizione, la rivista *Interni*, in collaborazione con il **Salone Internazionale del Mobile**, ha presentato al Palazzo della Triennale la mostra *Street Dining Design*, con undici progetti di micro-architettura legati al consumo del cibo in piedi e in punta di dita, veri e propri "chioschi d'autore" per il "popolo della strada" con menù creativi per ogni ora della giornata, dalla prima colazione all'*happy hour*.

## > FLASH

- «Auguri ad arte» al MART di Rovereto
- Milano, l'orchestra Verdi augura buon anno con le note di Ludwig van Beethoven
- Genova, atmosfere barocche per il Natale Palazzo Rosso
- «Siena»: un gioco da tavola per rivivere l'arte toscana del Trecento
- Puglia, ultimi giorni alla Pinacoteca comunale di Terlizzi per i «Fiori dei Medici»
- Rovereto, un regalo speciale sotto l'albero del MART: «La danza delle Avanguardie»

>> Continua <<

## Archivio eventi

### Eventi di gennaio

| L  | M  | M  | G  | V  | S  | D  |
|----|----|----|----|----|----|----|
|    |    |    |    |    |    | 1  |
| 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 |    |    |    |    |    |

## > Web Resources

Fondation de l'Hemitage  
Festival des Arts  
Acma  
Fondation Pierre Gianadda  
Adriana Pascucci

Ti mancano?  
Su eBay  
ci sono!



Street Dining Design  
Il caffè solido  
di Ferran Adrià



Street Dining DesignKonopizza  
Progetto Marco Piva



Street Dining Design  
Enoteca  
Progetto Claudio Monti  
e Francesco Muti

Qualche esempio? **Marco Piva** ha cambiato look al piatto-simbolo dell'*italian food*, la pizza, per **Boscolo Etoile** (scuola internazionale di cucina e pasticceria), dandole la forma di un cono gelato di mozzarella, pomodorini e basilico, ed ambientandola in un chiosco dall'aura *vintage* anni '50, un po' alla *Happy Days*.

**Karim Azzabi**, in collaborazione con **Lavazza** e lo chef catalano **Ferran Adrià**, ha, invece, inventato il *Biomorphic Café*, un singolare guscio in alluminio che fa da barriera alla frenesia del mondo esterno per godere tranquillamente di un rito tipicamente italiano, quello dell'espresso. Un rito che in occasione della *Milano Design Week* si è declinato al nuovo con *Coffeesphere*, un curioso "uovo di caffè" avvolto da una speciale pellicola alimentare.

Un altro progetto interessante presentato nella mostra *Street Dining Design* è stato quello di **Patricia Urquiola e Martino Berghinz**, ideatori di un curioso chiosco a forma di cristallo che ha visto destreggiarsi tra pentole e fornelli lo chef Rico Guarnieri, intento a realizzare piatti di riso da degustare – magari - in abbinamento con un

buon bicchiere di vino della coloratissima *Enoteca* di **Claudio Monti e Francesco Muti**. E per gli amanti del dolce? *Interni* ha accontentato anche loro, proponendo i gelati del marchio *Antica Gelateria del Corso* in un curioso chiosco gonfiabile di **Aldo Cibic**, l'*Ice crossanerie* di **Simone Micheli** con i prodotti *Sanmontana* e il *Fine chocolate glass garden* dello *Studio Sigla* con le prelibatezze al cacao di *Godiva Chocolatier*.

Lo *sweet-design* ha affascinato anche *Case da Abitare* che nella storica pasticceria milanese *Sant'Ambroeus* ha reso realtà il progetto editoriale *Torte da designer*, presentato come allegato al numero dello scorso dicembre. Il maestro pasticcere **Luciano Vismara** ha, infatti, tradotto in delizie di burro, farina, uova e zucchero ventidue dolci cartacei ideati da artisti della progettazione come **Enzo Mari**, **Lorenzo Damiani** e **Matteo Thun** per il mensile di *Segesta* più uno, quello nuovissimo di Claudio Silvestrin. Chi, nella cinque giorni meneghina dell'arredamento, è passato dal centralissimo corso Matteotti ha potuto così ammirare, e anche assaggiare, la bomba dolce di **Massimiliano Fuksas** (*Boom!!!*), il diamante di cioccolato di **Ora-ito** (*Choco-Diamond*), la coloratissima montagna di *Smarties* di **Radi Designers** (*Smarties cake*), il paradiso degli gnomi versione *sweet* di **Patricia Urquiola** (*Tarta-Espina*) e tante altre torte, tutte ambientate all'interno dell'installazione *site specific Casa di bambola* di **Letizia Cariello**, l'artista milanese recentemente protagonista del progetto *Pozzo d'arte* alla *Fondazione Sandretto Re Rabaudengo di Torino*.

L'omaggio al *food-design* del *Salone Internazionale del Mobile* non è, però, stato solo all'insegna della degustazione e delle "pietanze progettate". Al *Palazzo della Triennale* la *Fratelli Guzzini* ha presentato la mostra *Multipli di cibo* (catalogo dell'*Editrice Compositori* di Bologna, € 18.00), curata dal filosofo e direttore scientifico dello IED Aldo Colonetti, con 100 progetti, tra disegni e prototipi – 88 realizzati da grandi *designer* e 12 storici tratti dell'archivio dell'azienda – che vengono incontro alle esigenze di chi coltiva il piacere domestico del cucinare, ma anche quello del nutrirsi. Tra le idee più interessanti si segnalano il piatto per l'uovo "all'occhio di bue" di **Sottsass Associati**, lo scolapiatti *Armadillo* di **Elena Manferdini**, l'insalatiera luminosa di **Loss Lovegrove**, il piatto da party *Mamanomama* a forma di fiore di **Monica Scanu** e il gioiello sale e pepe *Madelio* di **Gianni Pasini**, oggetti che re-interpretano e semplificano il rito alimentare dando un tocco di raffinatezza e originalità alla vita di tutti i giorni.

Vai anche a:

[Salone del Mobile di Milano](#)

..e poi:

[I progetti di dining design di Interni](#)

[Il food-design della Fratelli Guzzini](#)