

INTERNI. DESIGN MEETS FOOD, MILANO MEETS THE WORLD CONVERSAZIONI NEGLI SHOWROOM DI DESIGN IN CITTA'

Andrea Dall'Olio (designer) / Christian Milone (chef) Martedì 26 maggio ore 18,30 Surcanapè via Verdi, 5 Data Pubblicazione:

Nello showroom di Surcanapè, un piccolo scrigno della decorazione alle spalle della Scala, Patrizia Scarzella ha moderato una conversazione sulla creatività che ha rivelato numerose affinità tra cucina e creazione tessile.

I protagonisti: Andrea Dall'Olio, raffinato designer e autore di apprezzati quaderni di stile e tendenza, nonché art director dell'editore tessile brianzolo, e Christian Milone, classe 1979, chef della Trattoria Zappatori di Pinerolo (To), figlio d'arte e passato da ciclista. Due personaggi dalla fisicità carismatica, che si sono trovati a condividere valori e pensieri attorno ad alcune parole chiave.

Colore. "È l'aspetto fondamentale della mia ricerca", afferma Dall'Olio, "amo trasformare tutto ciò che viene dal passato dando una couche, un velo di colore nuovo, anche osando, ma seguendo rigorosamente una mia disciplina. Più c'è colore, più sono contenuto nei motivi. Più c'è decorativismo, più scelgo tinte calme. È una questione di dosaggi di ingredienti". In senso letterale, per Milone: "Seguo il dogma del colore naturale del cibo. Uno chef deve tenere vivo il colore degli alimenti, per invogliare il cliente. È un discorso di cultura, che ho appreso dal mio maestro Enrico Crippa e dall'approccio alla cucina giapponese Kaiseki, che rispetta ogni alimento a prescindere dal costo e dalla rarità".

Storia e Tradizione. "L'ispirazione per il tessuto da decorazione è quasi sempre la storia reinterpreta pensando al futuro. Ogni colore e accostamento parla di un periodo storico, ogni motivo e tratto parla di un'ispirazione o revival", spiega il designer. Per uno chef piemontese la tradizione è un caposaldo da cui non si può prescindere. "Io rendo il dovuto omaggio al mio territorio, ma filtro le ricette tradizionali secondo il mio vissuto e, attraverso la testa e le mani, le porto nel futuro. La tradizione va trattata in maniera critica e non nostalgica".

Armonia. "L'armonia c'è quando il fruitore si identifica immediatamente nel prodotto. Se un mio tessuto piace subito, indipendentemente dallo stato culturale o dall'età, vuol dire che ho raggiunto un universale. Armonia è anche sinergia e fusione di opposti". Il sorriso come banco di prova dell'armonia è la filosofia invece di Milone: "Se sorrido quando un mio piatto esce dalla cucina significa che era armonico. Se il cliente mi sorride uscendo, si chiude il cerchio e significa che sono riuscito a dare qualcosa di personale". Il pubblico, alla fine dell'incontro, sorrideva.

Foto di Saverio Lombardi Vallauri Da sinistra, Christian Milone, Patrizia Scarzella che ha moderato, e Andrea Dall'Olio

Design Index - 2015 Now Reading: B&B Italia a Manila Archivio: Showroom Tag: B&B Italia B&B Italia a Manila Data Pubblicazione: 26 May 2015

L'azienda italiana di design ha recentemente inaugurato a Manila, nelle Filippine, il suo primo monobrand store all'interno di un edificio completamente nuovo a Bonifacio Global City, quartiere caratterizzato da una crescita veloce e da uno sviluppo dinamico, arricchito da eleganti spazi residenziali e commerciali.

Lo spazio dedicato alle collezioni B&B Italia, Outdoor e Maxalto, si sviluppa su una superficie di 1300 mq distribuiti su due piani, all'ingresso e al decimo piano dell'edificio. L'ambiente è accogliente ed esprime l'eleganza tipica delle collezioni B&B Italia e Maxalto. Il layout, articolato in aree con stili diversi, offre una selezione di proposte per la zona giorno, notte e l'outdoor. Il mood espositivo rispetta le ultime guidelines di B&B Italia in termini di immagine e presentazione.

Le scelte stilistiche, il progetto degli interni, la miscela di dettagli architettonici e di materiali e il gioco di luci e ombre, danno vita ad un'ambiente dalla forte personalità, dall'immagine originale e internazionale, ricco di idee, proposte e soluzioni. Pareti rivestite con carte grafiche in bianco e nero, controsoffitti riflettenti in vetro nero, sofisticati elementi divisorii in maglia metallica, un visual ricercato e una grande teca

in vetro che ospita rigogliose piante tropicali contribuiscono a creare un'atmosfera unica.

Per l'apertura di Manila, B&B Italia sigla la nuova partnership con Focus Global, distributore esclusivo di B&B Italia nelle Filippine.

Situato a The Fort, il nuovo store vuole essere una piattaforma di qualità e professionalità, una "design destination" in un mercato sempre più sensibile all'arredamento di alto di gamma.

Design Index - 2015
Now Reading: Interni. Design meets Food, Milano Meets the World Conversazioni negli showroom di design in città

Andrea Rosso (designer) / Christian e Manuel Costardi (chef) moderatore Federico De Cesare Viola (food journalist)

Giovedì 21 maggio ore 18,30 - Scavolini piazza Missori, 2

Data Pubblicazione: 24 May 2015

Dalla provincia alla conquista del mondo: è il fil rouge che collega tre storie di famiglia e di territorio. Scavolini, da Pesaro, è diventata la cucina più amata dagli italiani. Andrea Rosso, art director di Diesel Living, rappresenta la nuova generazione dell'azienda, con quartier generale a Bassano del Grappa, divenuta un brand globale e simbolo di creatività fuori dagli schemi. I fratelli Costardi - Christian, lo chef "salato" e Manuel, quello dei dolci - stanno realizzando al ristorante (per non dire "risotteria") dell'Hotel Cinzia la promessa fatta al nonno: quella di portare la cucina vercellese nell'olimpico della gastronomia internazionale.

Nello showroom Scavolini di piazza Missori, dove fa bella mostra di sé in vetrina la Diesel Social Kitchen che, promette Rosso, avrà presto un nuovo episodio progettuale, si è parlato di orgoglio di appartenenza alla provincia, eccellenze territoriali, sartorialità nel cibo e nella moda.

"Noi abbiamo iniziato giocando con il Dolce Forno!". "Io dal magazzino di Diesel". Esordiscono con divertita modestia i tre protagonisti dell'incontro. "La famiglia in cucina è la cifra del made in Italy, e il cuoco non è un artista, ma un artigiano del gusto, che ha il compito di selezionare e combinare le materie prime.

La nostra materia di eccellenza è il riso. Per i 25 risotti che proponiamo in carta usiamo una varietà esclusiva, a metà strada con un riso integrale, che abbiamo chiamato Il Carnaroli di Manuel e Christian", spiegano i 'Costardi Bros' che presentano per l'occasione "il risotto sartoriale dedicato a Expo, perché interpreta gli ingredienti di tre cluster: caffè, riso e cereali".

"Sartorialità è una bella parola da usare per il cibo" interviene Rosso "perché esprime il processo della materia, dalla selezione all'assemblaggio, fino al consumo finale. Anche noi abbiamo la passione per i prodotti della natura, tanto che nella Diesel Farm, sui colli di Marostica, produciamo olio, vino, grappa, asparagi, ciliegie". Dalla terra, alla casa, all'abito, dunque. Diesel è sinonimo di creatività trasversale che si identifica con uno stile di vita. E che lascia spazio a progetti personali alternativi per Andrea Rosso quali un proprio marchio MYAR, con cui propone pantaloni militari vintage rivisitati, o l'idea di aprire, su un isolotto sul Brenta a Bassano, un'anguria, rivisitazione del classico chiosco d'angurie.

In quanto a creatività i due fratelli non sono da meno, visto che servono il loro risotto in una lattina (re-interpretazione del barattolo di zuppa Campbell, alla quarta variante, dopo l'esordio del 2012 in omaggio a Andy Warhol). I Costardi sono un po' anche designer: "Alla fine il nostro lavoro non è più solo cucinare. La tecnica ormai la possiedono tutti. Noi dobbiamo mettere anche l'idea e la cultura. Il barattolo è un oggetto dai grandi valori: funge da camino che convoglia meglio i profumi al naso, consente di mangiare camminando trasformando il risotto in street food, mantiene la temperatura costante, diventa oggetto feticcio che le persone portano a casa". Cosa che puntualmente è accaduta anche a fine serata. (K.C.)

I vini degustati durante l'evento erano Prosecco Cantine Bevilacqua e Camargi Agricola Fabbriche Palma (www.winelandscape.com)

Foto di Saverio Lombardi Vallauri Da sinistra, Manuel e Christian Costardi, Federico De Cesare Viola che ha moderato, Andrea Rosso Manuel, a sinistra, e Christian Costardi

Design Index - 2015