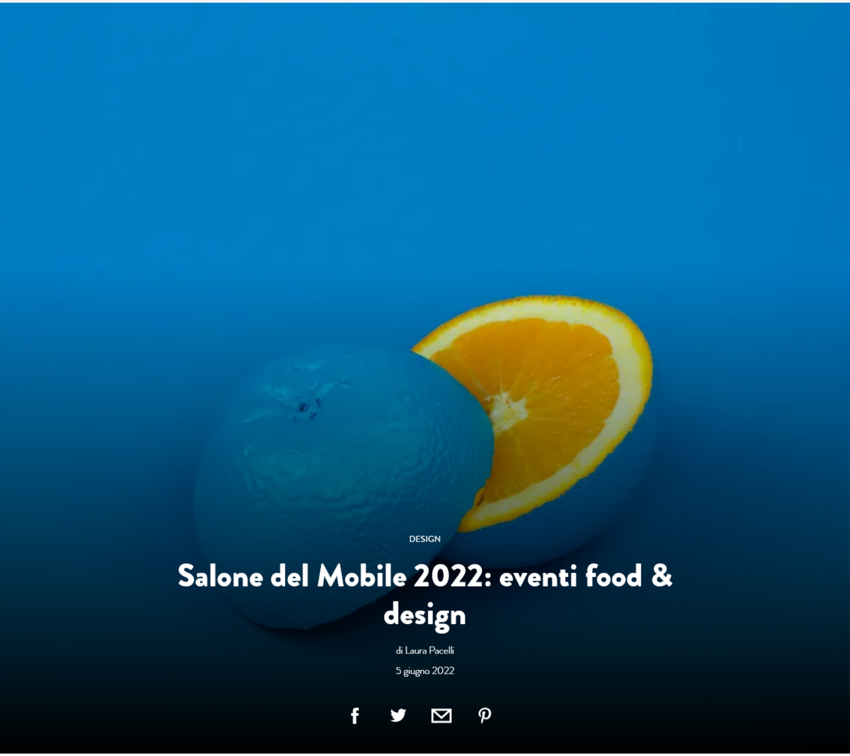
Prenota Prima. Rilassati. Parti.
Organizzati in anticipo.

Prenota Qui

Hertz



DESIGN

Salone del Mobile 2022: eventi food & design

di Laura Pacelli

5 giugno 2022

Milano Design Week / FuoriSalone: Bar e ristoranti temporanei, cooking show con chef stellati, istallazioni multisensoriali, anniversari da non perdere

Al Salone del Mobile 2022 di Milano sono tanti gli eventi da scoprire

VIDEO

fuori dai soliti circuiti della design week. Perché anche per i non addetti ai lavori il Salone del Mobile è una grande occasione per scoprire luoghi della città poco conosciuti. Soprattutto al Fuorisalone, ovvero fuori dalla fiera di Rho. Da Brera all'Isola, alla zona Tortona e molti altri, la settimana del design è anche l'occasione per celebrare molti anniversari.

Da **Flos**, storico marchio italiano di illuminazione, che celebra il suo 60° anniversario alla Fabbrica Orobia (in via Orobia 15, zona Fondazione Prada), dove è previsto un ricco programma culturale e di intrattenimento, per tutta la durata della Milano Design Week e fino al 27 giugno, con tanto di pop up café e ristorante (a cura di We Are Ona) dove dove cucinerà lo **Chef Sayaka Sawaguchi** del ***Garde Champêtre*** di Parigi, stella verde Michelin.

Al pop up café e ristorante a cura di We Are Ona cucinerà lo Chef Sayaka Sawaguchi.

A **Whirlpool** che offrirà un viaggio attraverso il benessere da scoprire visitando tre "aree" dedicate, per immergersi in un ambiente che ispira calma e quiete, completamente avvolti da una sensazione di well-being. La location ospiterà anche un evento speciale di **Hotpoint** dedicato ai *food lover*: nel pomeriggio del 7 giugno, dalle 16 alle 18, si svolgerà *Le ricette del cuore di Hotpoint* con la partecipazione dello **Chef Bruno Barbieri**. L'evento ha posti limitati, prenotabili su eventbrite.com. Fino ai 100 anni di **Alessi** che presenta *Alessi 100 Values Collection*, il progetto con cui leggere attraverso 12 oggetti mai realizzati, prove di studio e nuove versioni di classici d'autore, i valori del brand. Dodici valori, dodici progetti inediti un tempo per esplorarli, dodici mesi.

La Scuola de La Cucina Italiana: nuova sede e nuovi corsi

OGNI GIORNO
È UN VIAGGIO

CON CARTA ORO
AMERICAN EXPRESS.

Chef Bruno Barbieri parteciperà il 7 giugno a *Le ricette del cuore di Hotpoint.*

Per i più giovani, i food truck, gli show-cooking, i concerti, i dj set e altri eventi legati al mondo del gaming c'è **The Square**, la food court realizzata dalla media company **Chef in Camicia** negli spazi del Ride, ex scalo di Porta Genova. La manifestazione, aperta al pubblico dalle ore 11 del mattino a mezzanotte, si sviluppa attorno alla mostra *Lego: The Art of the Brick* dell'artista Nathan Sawaya, con decine di opere di diverse dimensioni create con i celebri mattoncini a incastro.

Il kebab vegano di Planted, presente a The Square, la food court della media company Chef in Camicia.

Ma andando nel dettaglio, ecco gli **eventi tutti da vivere dedicati a food & design**.

ARTICOLI PIÙ LETTI

Zucchine, le regine dell'estate in 35 ricette
di Redazione

Il minestrone freddo, come lo fa la mamma di Davide Oldani
di Laura Forti

Cucinare la pasta alla Nerano come foste in Campania
di Giorgia Di Sabatino

SPONSORED

Appuntamento in via della Spiga
Di ZWILLING BALLARINI

1/12

Nel giardino delle meraviglie

All'interno dell'installazione Amazon che si terrà presso il Cortile della farmacia dell'Università statale di Milano denominata "The amaze garden", **Marcato** esporrà ***Otello***, la macchina per la pasta in limited edition, un prodotto iconico e rappresentativo della sua lunga storia e tradizione. Un labirinto di giardini all'italiana, ispirato a Piet Mondrian, alberi che richiamano il tema della sostenibilità nel contesto della fondazione del Climate Pledge un impegno a raggiungere zero emissioni di CO2 entro il 2040, con 10 anni di anticipo rispetto agli obiettivi fissati dall'Accordo di Parigi. In questo contesto si colloca l'esposizione di questa macchina per la pasta, in riferimento all'importanza nei confronti dell'ambiente.

Dove: Cortile della Farmacia - Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono, 7

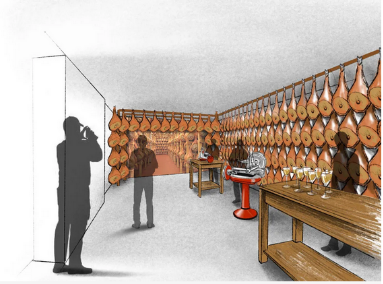
2/12

Pasta con stile

Qualcuno lo conosce già, ma per chi se l'è perso l'anno scorso, può rimediare quest'anno: torna il **Temporary Bistrot & Restaurant Famiglia Rana** all'interno dell'extra - ordinario showroom

Nonostante Marras. L'estro creativo dello stilista sardo e l'arte culinaria di Rana si tradurranno in un menù giramondo, inedito e ricercato, creato dallo **Chef Giuseppe D'Aquino** del Ristorante Famiglia Rana di Verona. Possibile scoprirlo sin dal mattino a colazione fino alla cena, un viaggio tra i sapori dei cinque continenti, pur senza perdere il profumo della Sardegna e l'amore per la pasta fresca.

Dove: via Cola di Rienzo, 8



Sivilotti, Nicola

3/12

Vento del Friuli

Un viaggio immaginario lungo qualche centinaio di chilometri porterà per la prima volta il **Prosciutto di San Daniele** e il territorio del Friuli-Venezia Giulia al Fuorisalone: l'installazione immersiva *Vento* promette di portare i visitatori dal centro di Milano all'universo di San Daniele del Friuli, in un viaggio simbolico fra vento e tempo. Un percorso sensoriale lungo il fiume Tagliamento alla scoperta del forte legame con il territorio di produzione dove gli elementi naturali conferiscono al San Daniele DOP caratteristiche uniche. A interpretarle è stato chiamato **Chef Daniel Canzian**, del Ristorante Canzian di Milano.

Dove: Opificio 31, via Tortona 31

ARTICOLI PIÙ LETTI

Zucchine, le regine dell'estate in 35 ricette
di Redazione

Il minestrone freddo, come lo fa la mamma di Davide Oldani
di Laura Forti

Cucinare la pasta alla Nerano come foste in

4/12

Wow, che bontà!

Che cosa un leone con la mortadella? **Diego Cusano** svelerà questo e altro con *Effetto Wow, Fantasy Experience*. I ventisei lavori del progetto artistico ospitato al Bistrot del Mudec, organizzato da Capital Innova, sono il frutto anche della collaborazione dell'illustratore con alcuni brand tra cui **Consorzio Tutela Grana Padano, Galbani, Molino Dallagiovanna, Tescoma**. E il **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna**, a cui Cusano ha dedicato un'opera. Per l'occasione si potrà assistere alla Live Performance dell'artista che, per l'occasione, realizzerà un'opera che coniuga la Mortadella Bologna col tema della pace. In occasione dell'evento, ci sarà un buffet con degustazione di Mortadella Bologna e drink.

Dove: Bistrot del Mudec – Museo delle Culture di Milano, via Tortona 56

5/12

A Casa con Knam

Torna alla Design Week il re del cioccolato: Ernst Knam è un habitué delle manifestazioni milanesi, soprattutto a Febal Casa dove tornerà come ospite speciale chiamato ad animare le serate a tema dello showroom in Brera. Lo chef del cioccolato delizierà i partecipanti con uno show cooking in collaborazione con Electrolux.

Dove: via Fatebenefratelli, 19

Campania

di Giorgia Di Sabatino

SPONSORED

Appuntamento in via della Spiga

Di ZWILLING BALLARINI

Benne Ochs

6/12

Sognando tra fiori e fornelli

Il progetto speciale firmato dall'artista floreale Ruby Barber (nella foto) attraverso un'opera d'arte scultorea realizzata con i fiori esplora l'interazione tra natura e tecnologia. *The Art of Dreams* è un'istallazione targata Porsche, main sponsor con **Valcucine**. È in questo contesto che sarà possibile scoprire nel giardino del secondo cortile del palazzo un temporary bar che consentirà ai visitatori di godere un momento di relax e degustare un caffè con gli amici. Ogni mattina si può persino partecipare a sessioni di yoga e meditazione organizzate da Ciaomondo.

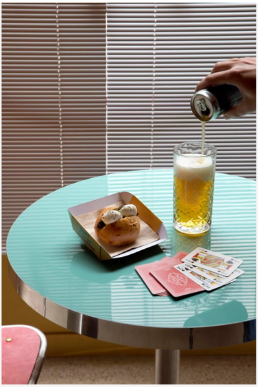
Dove: Palazzo Clerici, via Clerici 5

7/12

Olio e mozzarella

Titti Gallucci si è posta l'obiettivo di promuovere la cultura italiana attraverso l'incontro di designer, artigianato e cucina italiana. Dalla sinergia tra queste tre competenze nascono esclusive linee di oggetti Made in Italy capaci di esaltare la degustazione di cibi iconici, suggerendo nuovi gesti e ritualità intorno alla tavola contemporanea. Due le linee di oggetti Design & Taste Experience per raccontare due icone del food italiano: **Famiglia Oliva** per la degustazione dell'olio e **Pyxis** per la degustazione della Mozzarella di bufala. L'iniziativa è sostenuta da Eleit.it, il progetto d'impresa che valorizza la cultura del territorio, attraverso la nascita di nuovi concept di "italian food experience".

Dove: 5Vie District



8/12

Non chiamatelo maritozzo

L'**Opificio** immagina l'abitare del futuro interpretando le superfici. L'azienda gioca quest'anno con uno stand a doppia dimensione, fisica e virtuale. Dallo stand fisico sarà possibile immergersi in un mondo parallelo attraverso un progetto di realtà virtuale. Per mezzo di un visore, i visitatori entreranno in uno spazio virtuale parallelo creato dal designer **Gianluca Bocchetta**, art director di **Velvet Studio**: un ambiente onirico, ironico e a tratti straniante. L'evento con tanto di cocktail e Maritotzi di Totzo, nuova realtà per ora torinese che fa appunto maritozzi, è per il 9 giugno sera.

Dove: Via Montello, 8

ARTICOLI PIÙ LETTI

Zucchine, le regine dell'estate in 35 ricette

di Redazione

Il minestrone freddo, come lo fa la mamma di Davide Oldani

di Laura Forti

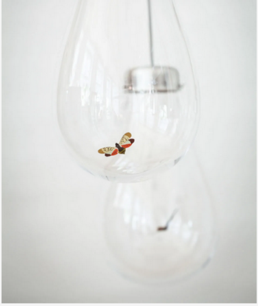
Cucinare la pasta alla Nerano come foste in Campania

di Giorgia Di Sabatino

SPONSORED

Appuntamento in via della Spiga

Di ZWILLING BALLARINI



Mascha Verkooijen

9/12

Un brindisi alla natura

Dalla collaborazione con lo studio di design austriaco mischer'traxler - fondato dagli artisti **Katharina Mischer** e **Thomas Traxler** - e la maison di champagne **Perrier-Jouët** nasce il progetto *Curiosity Cloud*: l'opera, riflessione sul rapporto tra uomo e natura, è composta da lampadine in vetro soffiato che contengono al loro interno un insetto. Da lontano, gli insetti all'interno dell'installazione sono tranquilli e immobili. Soltanto uno o due sembrano prendere vita e i loro contenitori emettono una luce soffusa e brillante. Avvicinandosi, altri insetti iniziano a muoversi, vorticando all'interno delle lampadine di vetro e creando con le ali un sottile paesaggio sonoro.

Dove: Sagrato Chiesa di San Marco, piazza San Marco

10/12

Bar “en plein air”

Torna, dopo la pausa della scorsa edizione, il Caffè Populaire dello studio Lambert & Fils e DWA, un giardino all'aperto per l'aperitivo realizzato in collaborazione con il Superflower studio. E l'idea di spazi conviviali si amplia con l'**Offcut Bar**, il nuovo bar in un'area lounge progettata da Solid Nature, ANDlight, ZEITRAUM e 4Spaces, mentre ZigZag Zurich ospiterà un intenso programma di talk e lecture durante tutta la settimana.

Dove: Alcova, Centro Ospedaliero Militare di Baggio

PHILADELPHIA

11/12

"A Statement of Form"

Gaggenau, storico marchio tedesco di luxury design specializzato nella produzione di elettrodomestici per la cucina domestica, apre oggi le porte dell'installazione architettonica immersiva "A Statement of Form" nel cuore di Milano, a Villa Necchi Campiglio, dove per tutta la durata della Milano Design Week avrà luogo una serie di eventi esclusivi dedicati a professionisti e appassionati del mondo dell'architettura, del design e della cucina.

A Statement of Form sarà aperto al pubblico previa registrazione da martedì 7 a sabato 11 giugno 2022, dalle ore 11:00 alle ore 17:00.

Per maggiori informazioni: https://www.gaggenau.com/it/experience/notizie-ed-eventi/milan2022

Per registrarsi ai panel talk in streaming e visitare l'installazione presso Villa Necchi Campiglio: https://gaggenau-fuorisalone.com/booking

12/12

La capsule di torte

Pasticceria Martesana: Il Designer Antonio Aricò e Martesana Milano, l'Alta Pasticceria di Quartiere, da sempre simbolo di italianità, innovazione e tradizione, raccontano insieme una storia fatta di freschezza e poesia durante la prossima Design Week. **Una capsule di torte** disegnate e pensate insieme allo chef Domenico Di Clemente, che si ispirano ai racconti di un'Italia tradizionalmente "esotica": Coco e Rosalia, due personaggi fiabeschi che ci fanno viaggiare con la fantasia per trasportarci in un immaginario fatto di ricordi, di memoria e di gusto.Colori pastello e acidi vengono disegnati dalla mano felice di Aricò per una special edition che verrà presentata durante la Design Week Estiva (6 al 12 giugno 2022) e disponibile in tutte le Botteghe Martesana fino al prossimo settembre.

TAGS Salone del Mobile 2022 Eventi design Milano

LEGGI ANCHE

Zucchine, le regine dell'estate in 35 ricette

di Redazione

Il minestrone freddo, come lo fa la mamma di Davide Oldani

di Laura Forti

SPONSORED

Appuntamento in via della Spiga

Di ZWILLING BALLARINI

Cucinare la pasta alla Nerano come foste in Campania

di Giorgia Di Sabatino

LA CUCINA ITALIANA

SCOPRI LE ULTIME NOTIZIE

CUCINA REGIONALE
RICETTE
NEWS
DOVE
TUTORIAL
GREEN
VIDEO
LA SCUOLA
CORSI DIGITALI

CONDÉ NAST ITALIA

AD
GQ
Vanity Fair
Vogue
Wired

Pubblicità | Abbonamenti | Redazione | Condizioni d'utilizzo | Privacy | Codice Etico | Gestisci i cookies

©: EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20123 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO