



1 settembre 2020
Elle Decor

Ufficio Stampa La Cividina
0432 1746101
pr@carterandbennett.com

Food landscape

Una mostra virtuale che parla dei nuovi riti legati al cibo e del futuro dell'alimentazione. Firmata Vudafieri-Saverino Partners, 'Elle Decor Fab Food. The new spaces and rituals' è da esplorare on-line su fabfood.elledecor.it

Benvenuti alla prima mostra del genere mai realizzata in Italia. **'Elle Decor Fab Food. The new spaces and rituals'** è la nuova sfida del magazine, un'esposizione immersiva on air per quattro mesi, in cui non mancano inaspettati collegamenti offline. "Da alcuni anni Elle Decor Italia è presente in occasione della Milano Design Week con una mostra che porta lo sguardo verso il futuro. Abbiamo sempre scelto temi riguardanti l'evoluzione dell'abitare, che avessero a che fare con la relazione tra analogico e digitale. Indagare i riti legati al cibo e la loro espressione formale, dagli spazi pubblici a quelli domestici, in un mondo in cui il tema del food è in continua evoluzione, ci è sembrato imprescindibile. Soprattutto in questo momento storico nel quale salute e sostenibilità sono fattori basilari", spiega **Livia Peraldo Matton**, direttore responsabile della rivista. Il progetto è firmato dallo studio di architettura **Vudafieri-Saverino Partners**: "Volevamo costruire un racconto leggero, ma allo stesso tempo a tutto tondo. Un itinerario culturale, etico, sociologico e infine di design, intendendo quest'ultimo come strategia progettuale per il futuro", raccontano i progettisti. Il percorso è una successione di sei ambienti tematici che si sviluppano in sale tridimensionali che richiamano gli interni di **Palazzo Bovara**, lo storico edificio meneghino che ha ospitato le precedenti mostre di Elle Decor. In sottofondo, la musica di una playlist e il brusio di voci aumentano l'effetto immersivo della visita. Muovendosi con un cursore, si 'cammina' in stanze allestite con arredi, lampade e accessori, tra cui molte novità 2020 che aziende di punta hanno scelto di presentare in questa mostra, a cui si aggiungono progetti di food design e piante. Di tutti questi elementi si possono avere informazioni

specifiche e approfondite (in italiano e in inglese). "Sono presenti circa 250 pezzi tutti visualizzabili in 3D. Come guida virtuale, una serie di testi introdurrà ai temi dei singoli ambienti, con diversi livelli di approfondimento editoriale, inoltre cliccando su ogni singolo pezzo si apre un approfondimento dedicato al prodotto, con video, informazioni specifiche, zoom sui dettagli, oltre a link al sito o all'e-commerce del brand", spiega **Davide Colla di 150UP**, che ha realizzato il digital design. La mostra è navigabile in libertà ma il percorso consigliato parte dal **Labirinto**, uno spazio urbano con tavolini e sedie avvolti da una foresta di piante edibili, curata dall'architetto paesaggista **Marco Bay**, che spiega: "Il visitatore potrà percorrere virtualmente una selezione di piante preferite, non solo per le qualità organolettiche, ma anche per la loro bellezza intrinseca". Si prosegue nel **Future Market**, una sorta di supermercato del prossimo futuro dove teche racchiudono sei ambiti del food design, con progetti selezionati in tutto il mondo assieme alla ricercatrice e docente di Design per il cibo e la sostenibilità **Sonia Massari**: "Design vuol dire progettare. Sta a noi progettare sistemi cibo più sostenibili che siano anche sani, per l'uomo e per il Pianeta. Abbiamo tutte le conoscenze e le competenze per poter andare in questa direzione. Quello che dobbiamo fare è lavorare sempre più in maniera sistemica e transdisciplinare", dice. La sezione **Tribù** mette in luce, invece, la diffusione di communities globali unite e connotate da stili alimentari e di vita. Mentre nella zona **Home** il focus è sulla fluidità degli ambienti, anche quelli dei pasti, amplificata dallo smart working odierno. La riformulazione di prossemica e gestualità è ben delineata nella proposta di diverse tipologie di ristorante: **Cook & Share**, un'idea di tavola condivisa ma con la dovuta attenzione alle regole della distanza, e la **Slow Good**, nuova idea informale che comprende anche l'area **Eat Alone**, per consumare un pasto in solitudine, ma in totale comfort. A questi si aggiunge lo scenografico **Ristorante Decor** realizzato in partnership con Richard Ginori. Ciascuno offre una proposta di menù, che è possibile ordinare e ricevere a domicilio, grazie alla partnership con il Gruppo Maio che ha lanciato l'e-commerce MAIO Cooking Box (su Milano, Torino, Novara, Biella e Vercelli). Ognuna delle sale della mostra è stata arredata con il supporto di 22 aziende di primo piano del settore del design, che hanno scelto questo evento per presentare le novità 2020. E, come sempre, la mostra è patrocinata dal **Comune di Milano**. "Ammirevole è la volontà di Elle Decor e di tutto il gruppo **Hearst**, in questo momento di emergenza Covid, di cimentarsi con i nuovi linguaggi espressivi della rete, capaci di rendere accessibili a tutti gli amanti del design i cambiamenti che stanno segnando le nostre nuove ritualità, ripensando e riprogettando gli spazi privati e pubblici dedicati al nostro vivere quotidiano così come le abitudini legate al mondo del food", ha dichiarato **Cristina Tajani**, Assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività produttive, Moda e Design. 'Fab Food' sarà on air fino al 31/10,

navigabile da qualsiasi device (in versione landscape per smartphone). E in occasione della **Milano Re-Design City** (dal 28/9 al 10/10) ospiterà anche un ciclo di talk e dibattiti a tema. "Pensiamo che in futuro questo tipo di esplorazione virtuale potrà accompagnarsi a quella reale, a cui non vogliamo rinunciare", spiega il direttore di Elle Decor. "Ma il linguaggio digitale permette di parlare a tutto il mondo". – fabfood.elledecor.it



Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei, e come progetti i tuoi interni. In una sorta di ironica analisi antropologica delle scelte alimentari, vengono presentati tre cluster che si riflettono nel design delle loro case: materiali naturali e forme organiche definiscono l'ambiente dei Green Eaters, sopra, che rifiutano alimenti d'origine animale; punta su una sobrietà ricercata, non conformista, il mood che racconta i Future Foodies, sempre in cerca di cibi inediti; minimal dalle forme pure, lo spazio dei Food Geek, i nativi digitali attenti agli integratori in pillole e ai concentrati

vitaminici liquidi. Qui poltrona Aria di Antonio Rodriguez, tavolino Keisho di Andrea Steidl e panca Line Bench di Luca Botto, tutto laCividina. A terra lampada Moon F e a sospensione Cathode di Davide Groppi. Sul fondo frigorifero/freezer con ice maker e porta in vetro di Sub-Zero. Nell'ambiente grigio, dei Food Geek, rivestimenti in ceramica Sensi di Matteo Thun per Florim, sedie Guest di Rodolfo Dordoni e tavolo Flute di Roberto Barbieri, tutto Poliform. Piatti e vaso di Richard Ginori.