



① OUTDOOR DA CITTÀ

② LE 10 BARCHE PIÙ SPETTACOLARI
GENOVA

③ COSA C'È DIETRO IL FASCINO
ETERNO DEL CEMENTO?

LA DESIGN GALLERY DELLA SETTIMANA È UN MENÙ DI OGGETTI CHE SEMPLIFICA LA VITA INTORNO ALLA TAVOLA

Dal set di vassoi pensati per condivisioni a distanza alla sperimentazione gastronomica di Steinbeisser, il food design migliora la vita così

ED Di ISABELLA PRISCO 16/10/2020

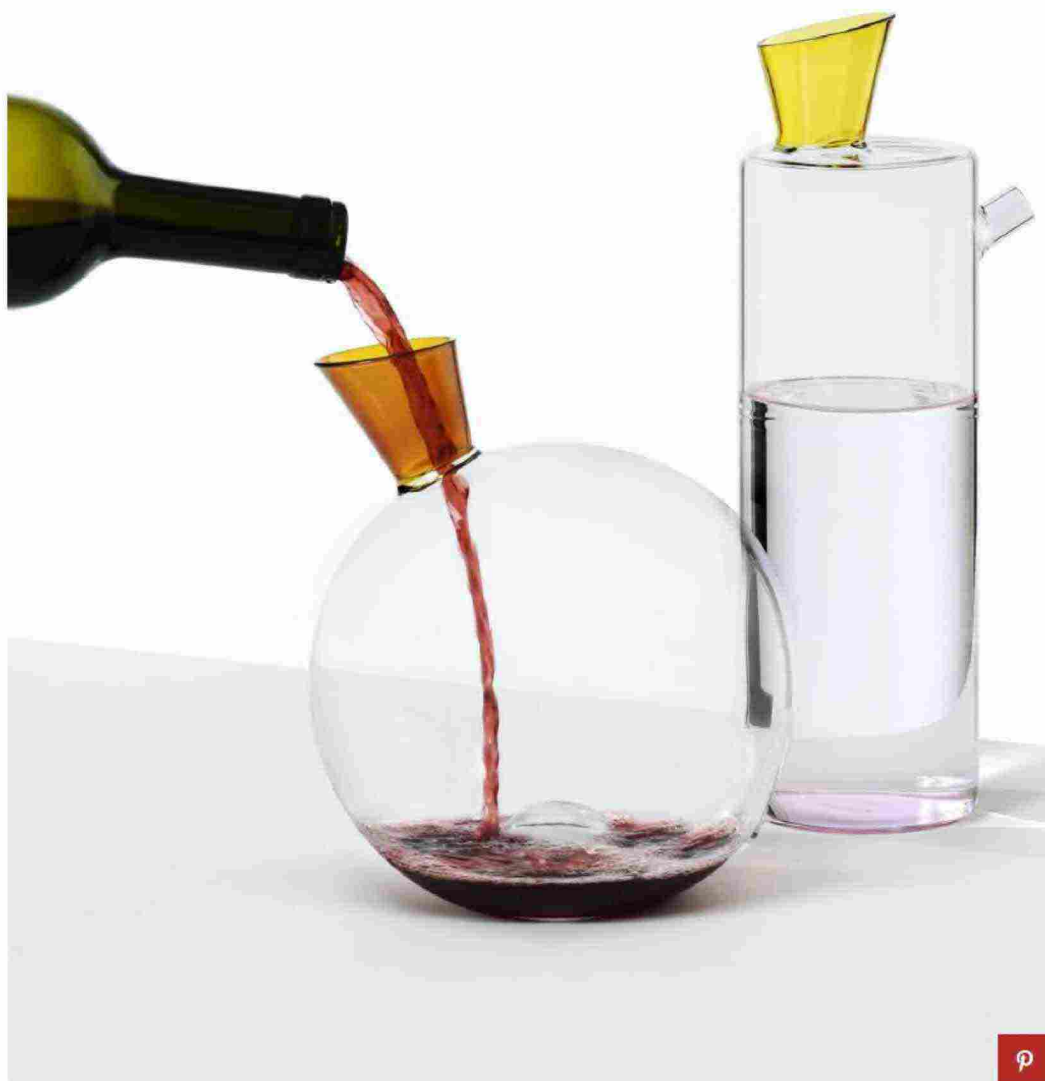


Le cene, i pranzi e gli aperitivi in famiglia e tra amici hanno tutto un sapore nuovo: selezione all'ingresso e dress code in maschera. Scherzi a parte, il nuovo Dpcm del 13 ottobre 2020 parla piuttosto chiaro: "Con riguardo alle abitazioni private, è **fortemente raccomandato di evitare feste**, nonché di evitare di ricevere persone **non conviventi di numero superiore a sei**". Permalosi e suscettibili non ce ne vogliate ma il banchetto della discordia mette prima di tutto la sicurezza. Prima, addirittura, dell'anima più profonda che dalla notte dei tempi lega in un **amore indissolubile il cibo e la casa**, ovvero **la condivisione**. Le restrizioni attuate per contrastare la diffusione del virus sembrano infatti mirare dritti al cuore dei piaceri della tavola ma, *ça va sans dire*, è un'emergenza. Perché nell'attimo preciso in cui decidiamo di riunirci tutti intorno a una tavola imbandita, quello che si innesca è un vero e proprio rituale d'insieme: lo scroccare del pane fragrante che si spezzetta per passare di mano in mano appena seduti, il tintinnio dei bicchieri innalzati al cielo ad ogni brindisi, le portate à *partager*, come dicono i francesi, e poi, quel vizio, che per molti è maledetto, di assaggiare dal piatto del vicino che, sì, anche a tavola, è sempre più verde. Possiamo rinunciare a tutto questo?

È un progetto a quattro mani anche la nuova Secret Saffron Collection ideata da **Tdfk Studio** e **Zafferano del Cardinale**, due realtà che operano da diversi anni nel settore food, condividendo però l'amore per il cibo e la convivialità. La serie di oggetti progettati è un menù di utensili di design concepiti per utilizzare e valorizzare lo zafferano in modo professionale (per questo vi è associato anche un sito dedicato che conduce il pubblico a un nuovo livello di esperienza culinaria, racchiudendo segreti, riflessioni e tips gastronomiche). Pensato sia per la spezia in pistilli che per quello in polvere, questo kit permette di dosare e stemperare con due semplici colpetti di dita in un gesto familiare capace di apprezzare la materia prima.

www.tourdefork.net

ICHENDORF MILANO - TRAVASI



Courtesy Photo Ichendorf Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La collezione Travasi, pensata da **Astrid Luglio** per **Ichendorf** Milano, prende nome dalla gestualità del “travasare” attraverso cui dalla confezione originale si passa a nuove forme, a nuovi colori liberamente interpretabili. Cinque brocche in vetro borosilicato lavorate a lume e realizzate a mano portano quindi al centro del progetto un rituale quotidiano che ha nel galateo e nella socialità un'importanza sostanziale. Protagonista è l'imbuto in vetro colorato che asseconda l'atto e ne valorizza il contenuto.

www.ichendorfmilano.com

ARTEMIDE - BONTÀ



Courtesy Photo Artemide

“Svela i suoi segreti quando la porti in tavola, è una luce di cui scopri la magia quando si combina con il cibo.” Parola di **Davide Oldani**, il rinomato chef che, insieme ad Artemide, ha concepito Bontà, una lampada portatile che interagisce con gli elementi della tavola. Il corpo in vetro bianco opalino diffonde infatti la luce per creare una morbida atmosfera e nel frattempo accoglie nel suo incavo superiore una ciotola in vetro in cui servire pietanze golose. “Semplificare è la mia filosofia nella presentazione della tavola. Questa lampada non è un elemento decorativo, svela le sue molteplici funzioni nell’uso: crea atmosfera, sorregge ed esalta il cibo, è aperta ad accogliere diverse forme di contenitore.”

www.artemide.com

ACQUA CHIARELLA - LAKE COMO SYMPOSION