

Uno scorcio della stanza virtuale Restaurant che accoglie tre tipologie differenti: Cook & Share, un'idea di tavola condivisa con attenzione al distanziamento, Eat Alone, per consumare un pasto da soli ma in totale comfort, e Slow Good (in foto) per un pranzo informale. Cliccando sul mouse del laptop o toccando lo schermo dello smartphone

emergono i dati sugli arredi e sui dettagli del progetto. Rivestimenti Chimera di E. Salmistraro per CEDIT - Ceramiche d'Italia. Tavoli Mondrian e sedie Ipanema, tutto di Jean-Marie Massaud per Poliform. Lampade da tavolo Tetatet e a sospensione Moon, tutte di Davide Groppi. Pavimenti in parquet Legni del Doge di Itlas.

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

testo di Valentina Raggi



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

La stanza Labirinto, ideale ingresso al mondo di 'Fab Food', è un susseguirsi di angoli protetti da quinte vegetali formate da piante edibili, progettate da Marco Bay, dove concedersi una pausa fra arredi in teak naturale. Poltroncine, divani e tavoli Knit collection di Patrick Norguet per Ethimo. Fra le essenze lo Schinus molle, detto falso pepe, e un sottobosco profumato con rosmarino, salvia, maggiorana, limoncina, erba cipollina e varietà di basilico.

Il Ristorante Decor, accanto, ispirato ai decori di Oriente Italiano di Richard Ginori. I piatti fuori scala sulle pareti replicano i motivi caratteristici della collezione simbolo della Maison, presente anche a tavola. Sedie Sylvie e tavoli Miller di Andrea Parisio per Meridiani, come gli sgabelli Hardy sullo sfondo. Lampade da terra Sampei e a sospensione Cartesio di Davide Groppi. In basso, uno scorcio del Ristorante Cook & Share dove sperimentare un pranzo al tavolo dello chef o cucinare per i propri ospiti. Sospensioni Cathode di Davide Groppi, sgabelli Dome di Odo Fioravanti per Pedrali come i divanetti imbottiti Zippo e le sedie imbottite Blume di Sebastian Herkner. Elettrodomestici V-Zug, Sub-Zero Wolf. Sistemi di apertura e chiusura Scenario Visio di FerreroLegno.





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

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**.



Home è la stanza concepita come un appartamento moderno e fluido che non prevede un'area pranzo definita perché potenzialmente ogni zona accoglie aree per momenti food. Sopra, divani Camaleonda e tavolini Gli Scacchi di Mario Bellini, libreria Jack di Michael Anastassiades e poltrona J.J. di Antonio Citterio, tutto B&B Italia. Accanto, nell'area pranzo, isola operativa Lignum et Lapis di Antonio Citterio per Arclinea, piastra e cappa aspirante di Bora, rubinetteria di MGS, cestino per la raccolta dell'umido FreezyBoy, elettrodomestici Sub-Zero Wolf e V-Zug. Sedie Jens, scrittoio Elileen (con lampada di Azucena) e pouf Frank, tutto di Antonio Citterio per B&B Italia. Quinte in vetro Planibel Coloured di AGC. Pavimenti in parquet Tavole del Piave di Itlas.





Farm domestiche, recupero degli sprechi, proteine alternative, packaging sostenibili, sono solo alcuni dei temi virtuali raccontati nella stanza denominata Future Market. Cliccando sulle vetrine il visitatore può conoscere tutti i segreti legati al cibo del futuro, scoprendo progetti selezionati insieme alla ricercatrice e docente di Design per il cibo e la sostenibilità Sonia Massari. A parete rivestimento porcellanato Motion di Florim. Teche in vetro antiriflesso Clearsight di AGC.

ELLE DECOR FAB FOOD. The new spaces and rituals

Da un'idea di Elle Decor Italia
Progetto Vudafieri-Saverino Partners
Digital Design 150UP
Landscape Design Marco Bay
Food Advisor Sonia Massari
Styling Elisa Musso
Graphic Design Designwork

Partner

AGC Flat Glass Italia, Arclinea, Azucena, B&B Italia, Bora, CEDIT - Ceramiche d'Italia, Davide Groppi, Ethimo, FerreroLegno, Florim Spa - SB, FreezyBoy, Frigo2000 | High Performance Kitchen, Itlas, laCividina, Meridiani, MGS, Pedrali, Poliform, Richard Ginori, Sub-Zero Wolf, V-Zug

Food Delivery Partner MAIO Cooking Box

Il trailer di 'Elle Decor Fab Food. The new spaces and rituals' è visibile nelle versioni digitali, e-mag e full english, di Elle Decor Italia, cliccando sull'icona +

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