

Cibo più design

La guida «foodie» al Fuorisalone



Oltre 200 gli appuntamenti a Milano tra mostre, installazioni e cene creative

Che la settimana milanese del design si stia trasformando anche nella festa del buon cibo non è una novità. Ogni anno gli appuntamenti gastronomici in città aumentano. Ma l'impressione per l'edizione che comincia martedì è che la contaminazione sia ancora più forte. Perché a Rho Fiera torna la biennale EuroCucina con l'evento collaterale Ftk (Technology for the kitchen): quattro padiglioni dedicati alle ultime novità in fatto di materiali e linee, con un focus sugli elettrodomestici intelligenti e la partecipazione massiccia degli chef (Norbert Niederkofler per Miele, Andrea Berton per Arrital, Simone Rugiati per Elica, Eugenio Boer per Siemens e via dicendo). E poi perché il cibo, oltre

che mangiato, è anche sempre più immaginato, disegnato, progettato. Le installazioni a tema food nei nove distretti cittadini saranno oltre cento: da Brera a Lambrate, dalle 5Vie a Tortona, il pubblico potrà ammirare posate rivisitate (la collettiva «The cutlery show» in Porta Venezia), mostre sui 100 anni di storia degli elettrodomestici («Switch on: dal manodomestico all'elettrodomestico», alla Biblioteca dell'Incoronata), frigoriferi d'autore (Dolce&Gabbana lancia insieme a Smeg una limited edition di refrigeratori decorati, al Metropol), cibi all'uncinetto (Alessandra Roveda in Triennale e in via Maroncelli), cucine visionarie (Miele e la sua Invisible kitchen in via Tortona), ragionamenti sulla convivialità (Social Eater, fir-

mata dalla Scuola italiana design a Lambrate). Altri cento saranno gli eventi organizzati dai locali e dai temporary restaurant nati per l'occasione, come quello allestito da Tom Dixon e Caesarstone alla Ronda della Besana, con il design dei piatti di Arabeschi di Latte e il catering di Bibendum. In via San Vittore torna Eat Urban, l'area della Zona Santambrogio dedicata allo street food e poco distante, in via Bandello, il Ristorante Marta sarà il quartier generale di Airbnb con buffet aperto (e gratis) tutto il giorno. Anche le auto dialogano col cibo: Lexus ha chiesto allo chef Yoji Tokuyoshi di creare due piatti ispirati all'acqua, l'unica emissione prodotta dalla nuova concept car a celle a combustibile presentata in via Tortona. La cucina diventa anche uno

spunto di riflessione: in the Art of Living, l'evento ideato dal mensile di interior design del Corriere della Sera al Palazzo della Permanente, la casa è una traccia trasparente su cui riflettere. E per DoppiaFirma designer e artigiani hanno lavorato (anche) su piatti, chicchere e ciotole usando materiali antichi. La lista è lunghissima. Noi abbiamo selezionato 40 appuntamenti: sul sito Cucina.corriere.it trovate la guida «foodie» al Fuorisalone arricchita dai prestigiosi consigli di Francesca Taroni, direttrice di Living. Dal corteo «Design Pride» al picnic di Milan Design Market fino agli sgabelli ispirati al gelato di Max Lamb: cibo e design, davvero, non sono mai stati così vicini.

Alessandra Dal Monte
@Ale_Dalmo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

● Dal 12 al 17 aprile Milano ospita il Salone del Mobile e il Fuorisalone

● Oltre 800 gli appuntamenti nei 9 distretti milanesi del design, di cui 200 legati al cibo tra installazioni, mostre e degustazioni (dall'alto Crochet

cooking di Alessandra Roveda, street food — foto Lea Anouchinsky per Living — e lo sgabello al gelato di Max Lamb)

● Su Cucina Corriere la guida agli eventi e la mappa interattiva

