

Design da gustare

Il mondo culinario diventa protagonista di un trend creativo che trasforma piatti, accessori e materie prime in esperienze immersive. Che guardano al futuro

di Marta Lavinio Carboni

Foto: Elena Lorenzi

Foto: Gregory Caputo



[1]



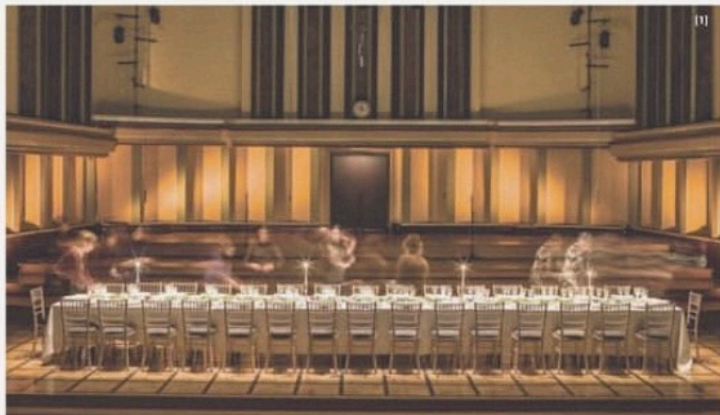
[3]



[2]

1. Alix Ladoche per Leguna™ B — Una collezione di bicchieri fatti di zucchero, realizzata dalla cuoca e scenografa culinaria franco-americana, classe 1998, per il brand veneziano specializzato nella lavorazione del vetro. alixladoche.com **2. VOM by Plat Institute** — Scenografiche balle commestibili composte di gas elio sono utilizzate per incapsulare sapori e aromi. Un progetto inedito, ideato dal design lab nato a Barcellona con l'intento di sviluppare studi, ricerche e tecniche gastronomiche per l'innovazione nel settore alimentare. platinstitute.com **3. Spätlese by Sarah Illenberger** — Un grappolo d'uva gigante, realizzato con un ramo d'albero lungo 6 metri e decorato con 300 palloncini viola. È l'installazione, firmata dall'artista illustratrice e designer di Berlino, in scena dal 5/07 al 10/11 in occasione della mostra "Diorama. Generazione Terra" presso il MAN, Museo d'arte della Provincia di Nuoro. sarahillenberger.com

CROSSING



1. The Silence Meal by Nina Backman — Food performance ideata dall'artista finlandese in cui i commensali sono invitati a restare in silenzio per tutta la durata del pasto. In assenza di distrazioni gli ospiti possono degustare i piatti esplorando tutti i sensi. **silenceproject.fi** **2. Future Sausage by Carolien Niabling** — Un lavoro che ripensa il cibo del futuro, come gli insaccati, preparati però con frutta e verdura di stagione. Un'idea, anti colesterolo, della designer e ricercatrice olandese, specializzata in progetti che uniscono scienza e alimentazione. **carolieniebling.nl** **3. Jil Sander Fall Winter 23/24** — Elementi grafici che attingono dal mondo alimentare sono protagonisti degli outfit. A firmare la collezione gli stilisti Luke e Lucie Meier, duo svizzero-canadese che rende omaggio a ciliegie e frutti di bosco, anche fuori stagione. **jilsander.com**



CROSSING



'Se mettre au vert' by Sarah Espeute — Una collezione di tessuti per la tavola ricamati a mano, che celebra la natura e la primavera, in mostra dal 25/05 al 2/06 alla Manufacture Royale de la soie, nel Sud della Francia. A realizzare questo progetto l'artista e designer di Arles, fondatrice del marchio Cœuvres Sensibles, con cui firma tavole, cuscini, copripilato e complementi firmamente decorati. oeuvres-sensibles.com



Food Design Arena by Salone del Mobile Milano – EuroCucina 2024 celebra il cibo come simbolo culturale, e lo fa attraverso l'evento "All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances". Un palcoscenico inedito, in scena dal 16 al 21/04, che accoglie esposizioni, workshop e talk, e che vede protagonisti sei food magazine internazionali – L'integrale, Family Style, The Preserve Journal, Linseed Journal, Magazine F, Fatto – insieme a performer, artisti, designer e chef da tutto il mondo. salonemilano.it

"When is food food?" Quando gli alimenti si fanno cibo? Se lo chiede Marije Vogelzang, eating designer olandese che progetta esperienze culinarie, all'inizio del documentario "Food & Design" (prodotto da Muris e diretto da Wu-Ming Tsai) presentato all'ultimo Milano Design Film Festival. Succede "se creio un'insalata dalla lattuga? Oppure accade solo quando qualcuno la mangia?". All'interrogativo risponde filosoficamente che l'alimento diventa cibo solo quando entra in relazione con l'essere umano. Il food design dunque è solo una delle tante facce del complesso rapporto tra uomo e natura. Il concetto è affrontato e approfondito anche da "All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances", titolo scelto per raccontare progetti, talk, esposizioni e taste experience che si susseguiranno nella Food Design Arena al centro di EuroCucina /FTK, Technology For the Kitchen (Pad.2-4) durante il Salone del Mobile, dal 16 al 21/04. Attraverso il binomio cibo-progetto vengono indagati temi come lo stato delle risorse alimentari, la sostenibilità dei processi, le innovazioni e le implicazioni sociali di un atto che è naturale e culturale al tempo stesso. Sei food magazine internazionali racconteranno inoltre i possibili scenari futuri attraverso installazioni e performance, tra le quali "The Humble Kitchen" del collettivo italiano Arabeschi di Latte, Francesca Sarti, fondatrice dello studio, per l'inglese "Linseed Journal", prende spunto metaforicamente dalla forma d'arte giapponese del "dorodango" (raviolo di fango) in cui terra e acqua vengono modellati a mano fino a formare una sfera perfetta, regalando così a materiali poveri la giusta attenzione.

Ai visitatori verranno offerti ingredienti naturali e ricette per creare il proprio piatto da offrire simbolicamente alla natura... Ma il futuro del cibo è anche nelle sperimentazioni più inedite, come il progetto VOM Edible Cloud, balle commestibili realizzate dallo spagnolo Plat Institute, che sta sviluppando una ricerca sul Non Gravitational Food – ovvero cibo spaziale – e sui modi per consumarlo, nell'ipotesi di un futuro degli esseri umani su un altro pianeta. "Affrontare le sfide più urgenti dell'umanità" è il loro manifesto. L'istituto lavora con professionisti specializzati in discipline innovative per creare un osservatorio che segua i cambiamenti della società e i progressi scientifici, sviluppando nuovi prodotti in linea con la transizione ecologica. "L'arancia è quell'oggetto quasi perfetto dove si riconosce l'assoluta coerenza tra forma, funzione e consumo", scriveva Bruno Munari nel 1963 e trent'anni dopo, nel 1997, Martí Guixé trasformava il pan e le tomate in SPAMT, finger food fatto con pomodorini ripieni di pan grattato da consumare al computer. L'ex designer, come ama definirsi, sosteneva di non voler essere schiavo della tradizione, dando il suo contributo all'evoluzione del food design. Un contributo che oggi vede protagonisti studi creativi specializzati in eventi a tavola, artisti internazionali autori di performance e installazioni a tema culinario e ancora stylist e fashion designer che traggono dal cibo nuovi spunti creativi. Spingendo il fronte della ricerca non solo su aspetti formali ma considerando sempre di più la relazione con la natura, impegnandosi a rispettarla. Dalla studio del ciclo produttivo alla gestione degli scarti, senza dimenticare il piacere della buona cucina. –