

ELLE DECOR

BLOW
UP

CUCINA 2016 IL DESIGN A TAVOLA

TENDENZE DAL MONDO
KITCHEN/ GLI CHEF EMERGENTI/
LA NUOVA FOOD EXPERIENCE/
I PROGETTI DELL'ULTIMO
SALONE DEL MOBILE



KITCHEN NEWS

Intorno al food: indirizzi, libri, curiosità in giro per il mondo

a cura di Laura Maggi e Murielle Bortolotto



RAW CREATIVO

Valerie Objects è una piccola etichetta di design di Anversa, che si avvale però di collaborazioni molto prestigiose. Come quella con Maarten Baas, che firma questo cutlery project composto di soli 4 pezzi. Sono forchetta, cucchiaino, coltello e cucchiaio da tè che svelano immediatamente la cifra stilistica del suo autore, riconoscibile nelle linee irregolari, quasi incerte (da notare il bordo a zigzag discontinuo del coltello), in realtà studiatissime. 3 le finiture, in acciaio spazzolato, nero o, super attuale, effetto rame. www.valerie-objects.com



PERFORMANCE DA TAVOLA

L'esperienza della convivialità a tavola diventa creativa, trasformando i commensali in food performer. Oltre alle posate, un pennello per dipingere con sughi e creme secondo l'estro: la memoria del pasto rimane nei piatti in cui si è consumato. Intitolato First Supper Project_2016 edition, il progetto di Swing Design Gallery e 5VIE district è firmato dai designer Giovanni Delvecchio e Andrea Magnani con lo chef Eugenio Rancoroni (all'opera nella foto) ed è personalizzabile su richiesta. www.spazioswing.it



RICETTE D'ARTISTA

C'è un momento imprescindibile per i componenti dello studio dell'artista danese (fra i più famosi al mondo) Olafur Eliasson: la pausa pranzo. Da condividere per preparare i cibi e gustarli tutti insieme, dipendenti, collaboratori e ospiti, come parte essenziale del processo creativo. Le ricette che hanno nutrito il corpo e la mente (dal punto di vista dell'ispirazione e del confronto) sono riunite nel libro 'Studio Olafur Eliasson. The Kitchen' edito da Phaidon. Con oltre 100 piatti vegetariani (pp. 368, 500 illustrazioni). www.phaidon.com