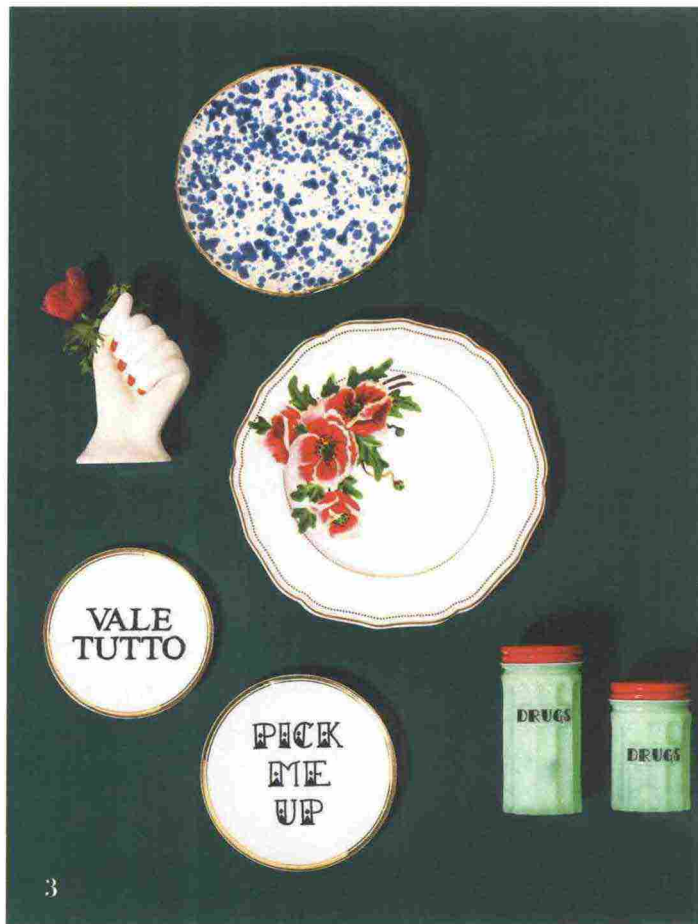


Imbandire la tavola

di Eleonora Platania



La passione per la bella e buona tavola è da sempre uno dei temi forti del Salone, dove quest'anno si potranno ammirare oggetti e progetti ad altissimo tasso di creatività.

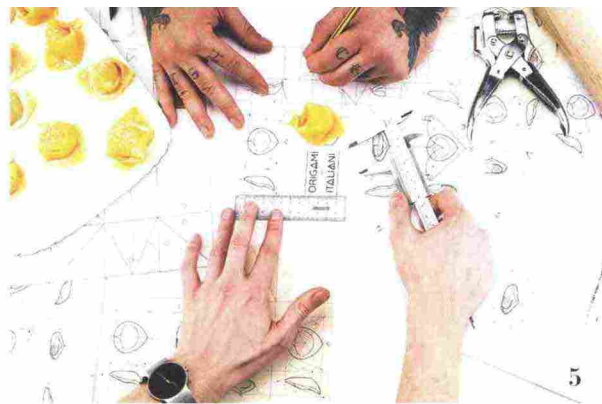
Per celebrare la collaborazione tra **Zaha Hadid** e Alessi, durante il Fuorisalone, nelle vetrine del flagship store su via Manzoni sarà esposta una visione del mondo immaginato e disegnato da Hadid. La grattugia *Forma* (1), che sembra levigata da forze naturali come l'acqua e il vento, è stata uno degli ultimi progetti di product design firmati dall'architetto iracheno scomparso un anno fa. È un gioiello della tecnologia il nuovo **forno Watch&Touch** (2) di Candy che, grazie a uno schermo full touch da 19", permette di controllare la cottura dei cibi senza aprire la porta e offre lezioni di video ricette sul display. Sarà presentato anche al **Meet Lab** di via del Carmine 9. L'azienda fiorentina Bitossi Home e il brand milanese Funky Table hanno unito le forze creative. Il risultato è la «**tavola scomposta**» (3): dopo i primi piatti e piattini,

arrivano ora i servizi e gli arredi per la cucina in ceramica, vetro e metallo dal sapore vintage, e un vaso nato dalla collaborazione con la designer Gentucca Bini. Uno spazio speciale sarà allestito nel cortile di via Santa Marta 19. Il classico diffusore d'ambiente che ricorda il Duomo di Firenze: il Dr. Paolo Vranjes presenta la nuova fragranza d'arredo da collezione *Bellini* (4), ispirata all'aroma fresco e fruttato di uno dei **cocktail** italiani più

amati al mondo. Ha le note zuccherine dell'uva, quelle agrumate di pomplemo, arancio amaro e mandarino e la dolcezza della pesca. Un nuovo concept e i laboratori per realizzarlo: Chef Rubio e il designer Filippo Protasoni presentano *Origami Italiani* (5), un sistema integrato di prodotto, packaging e comunicazione sviluppato in collaborazione con Circus. Punto di partenza è il «fatto a mano»: ogni giorno,



4



5

Sopra, un esempio del concept Origami Italiani sul futuro della pasta fresca al Fuorisalone proposto da Chef Rubio e dal designer Filippo Protasoni.

Sotto, la sala da soli 18 posti dell'Ile de L'Arabesque, all'interno dell'Arabesque Café, con gli arredi di ispirazione anni Cinquanta di Chichi Meroni.



6

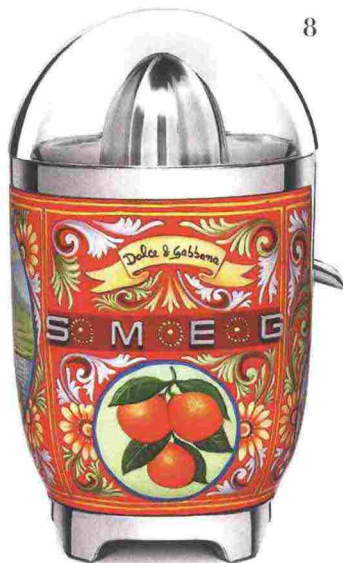


Per reggere i ritmi del Salone

Una ricetta ma questa volta non da mangiare: *Opera N°20 Revive Cream* di Mediterranea ricarica la pelle del viso grazie agli estratti di peonia bianca, giglio di mare, vitamina PP ed E (€ 46).



nel ristorante Pasta d'Autore in via Cesare Correnti 7, ci sono laboratori gratuiti per otto persone in turni di 15 minuti, per realizzare una confezione per la vendita, il trasporto e il consumo di pasta fresca da portare con sé. Tra i «protagonisti» del Salone, c'è Campari (6): lo si potrà gustare in molte location, tra cui il Nhow Hotel in via Tortona all'aperitivo di apertura il 4 aprile, alla Nap Room di Vanity Fair al Brian&Barry Building, e da BMW Garage Italia Customs in piazzale Accursio. Per «viaggiare» restando in città, c'è L'Ile de L'Arabesque all'interno dell'Arabesque Café (7) in largo Augusto, ispirato a un'isola immaginaria del Sol Levante. Alle pareti, geishe e samurai, sulla tavola, i piatti disegnati da Giovanni Gariboldi. I colori e le fantasie della Sicilia – agrumi, fichi d'India, l'Etna – arrivano in cucina con *Sicily is my Love*, la collezione nata dalla collaborazione tra Dolce&Gabbana e Smeg. Oltre allo spremiagrumi (8), ci sono tostapane, macchine del caffè, bollitori, frullatori, impastatrici ed estrattori di succo.



8

Qualcosa di buono

Mentre cinque designer italiani espongono nell'ambito del progetto *The Italian Affair* curato da Carolina Pasti, le Cesarine, la rete di cuoche di diverse regioni che accolgono nelle loro case ospiti a pranzo e cena, offriranno assaggi e dimostrazioni con alcuni degli oggetti dei creativi. In via Valpetrosa 5, distretto 5 Vie.