

Cartella Stampa

Salone Internazionale
del Mobile

EuroCucina | FTK, *Technology*
For the Kitchen

Salone Internazionale
del Bagno

Salone Internazionale
del Complemento d'Arredo

Workplace3.0 | S.Project
SaloneSatellite



Salone
del Mobile.
Milano

16–21.04.24
Fiera Milano, Rho

Where
experience
evolves

In che modo parliamo di design? ■ Emozionale ■ Razionale

Indice

1. 62^a edizione
Salone del Mobile.Milano
Programma Culturale

2. Interiors by David Lynch.
A Thinking Room

3. All You Have Ever Wanted
to Know About Food Design
in Six Performances

4. Under the Surface

5. Drafting Futures.
Conversations about
Next Perspectives

6. Contatti



Salone
del Mobile.
Milano

62^a edizione
Salone del
Mobile.Milano
Programma Culturale



Programma Culturale

Progetti Speciali

16 – 21 Aprile, Fiera Milano, Rho

Interiors by David Lynch. A Thinking Room

A cura di Antonio Monda

Salone Internazionale del Mobile, Padiglioni 5-7

Under the Surface

A cura di Accurat, Design Group Italia ed Emiliano Ponzi (Salotto NYC)

Salone Internazionale del Bagno, Padiglione 10

All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances

EuroCucina / FTK, *Technology For the Kitchen*, Food Design Arena, Padiglioni 2-4

Live Food Performance: ore 9.30 – 17.30.

Presentazione Food Project: ore 14.30

Martedì 16 Aprile

Family Style con Sophia Roe e Studio DRIFT

Mercoledì 17 Aprile

Linseed Journal con Francesca Sarti / Arabeschi di Latte

Giovedì 18 Aprile

The Preserve Journal con Grace Gloria Denis

Venerdì 19 Aprile

Magazine F con Bobby Cortez

Sabato 20 Aprile

Farta con Projecto Matéria

Domenica 21 Aprile

L'Integrale con Tommaso Melilli e Luca Trevisani

Talk 2024

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

A cura di Annalisa Rosso

Arena Drafting Futures, Padiglione 14

Mercoledì 17 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Francis Kéré in conversazione con Giulia Ricci

Giovedì 18 Aprile

Ore 11.00, in inglese

John Pawson in conversazione con Deyan Sudjic



Venerdì 19 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Jeanne Gang in conversazione con Johanna Agerman Ross

Sabato 20 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Maria Porro in conversazione con Hans Ulrich Obrist

Tavole Rotonde 2024

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

A cura di Annalisa Rosso

Arena Drafting Futures, Padiglione 14

Martedì 16 Aprile

Ore 16.00, in italiano

Nautica e design: le influenze positive del Made in Italy

In collaborazione con il Salone Nautico Internazionale di Genova

Mercoledì 17 Aprile

Ore 16.00, in inglese

Form Follows Formulation: Maria Cristina Didero in conversation with Aesop

Giovedì 18 Aprile

Ore 16.30, in italiano

Il comparto arredo, eccellenza del Made in Italy: investimenti strategici e vantaggi competitivi per lo sviluppo internazionale della filiera

A cura di Intesa Sanpaolo

Venerdì 19 Aprile

Ore 16.00, in inglese

New Shapes of Hospitality

Sabato 20 Aprile

Ore 16.00, in inglese

The Present and Future of Artificial Intelligence



Salone
del Mobile.
Milano

Interiors by David Lynch. A Thinking Room

Interiors by David Lynch. A Thinking Room

Nelle due stanze identiche, immaginate e immaginifiche, di David Lynch, porte simboliche da attraversare prima di immergersi nella Manifestazione, i visitatori del Salone del Mobile.Milano vivono un'esperienza immersiva di silenzio e riflessione, alla ricerca di un senso e di una connessione con lo spazio, gli altri e l'altro.

In occasione della sua 62^a edizione, il **Salone del Mobile.Milano** sceglie **David Lynch**, il regista dell'inconscio, per raccontare e riflettere in modo originale e metafisico su come la produzione di interni sia in grado di plasmare e creare ambienti che entreranno in relazione profonda, a tratti simbiotica e simbolica, con chi li vivrà e li arrederà. Ne è nata un'installazione suggestiva, avvolgente e visionaria che regala un'esperienza intima e profonda.

“**Interiors by David Lynch. A Thinking Room**” (pad. 5–7) mette in scena – attraverso il linguaggio scenografico del cinema e del teatro – due stanze, relativamente piccole e vuote, eccezion fatta per la grande poltrona centrale in legno dotata di strumenti per scrivere, disegnare e dipingere e di sette cilindri che la collegano al soffitto, alcune nicchie con immagini – se non inquietanti, quantomeno conturbanti – scelte dal regista, uno specchio e un orologio. Tutt'intorno, un sipario ondulato che ritma le pareti e scandisce il tempo, sotto ai piedi doghe come onde marine, sopra la testa un soffitto curvilineo dorato collegato ai tubi e alla poltrona tramite sette fili di luce. Il vuoto, tuttavia, è solo apparente: le stanze sono colme di blu, di oro, di luce, di silenzio. David Lynch ce le fa attraversare e vivere – meglio se in solitudine – proprio prima di entrare in contatto con il loro opposto: la folla, il brusio, la moltitudine dei progetti esposti in fiera. Perché? Forse perché una stanza vuota insegna come diventare un contenitore vuoto ma pronto, capace, accogliente. L'abilità di stare in una stanza così è quella di liberare cuore e mente, lasciar cadere opinioni, deduzioni, pregiudizi perché si rivelino altri spazi, altre possibilità, si possa accogliere nuovi pensieri, percezioni, immagini, sensazioni. Ecco allora che, forse, queste stanze blu ci preparano a vivere in modo più consapevole, profondo e concentrato l'esperienza successiva, quella del Salone.

Commenta **David Lynch**: “*Anche solo pensare di poter immaginare una stanza per pensare è piacevole. Una stanza che aiuti a farlo accadere. Il pensiero, intendo.*”

Antonio Monda, curatore del progetto, racconta di come Lynch abbia accolto con entusiasmo l'idea di creare due spazi da “regalare” a chi percorre questa settimana la Manifestazione; dal canto suo, il Salone sapeva bene come gli interni dei film del regista – e probabilmente i mobili che costruisce con le sue mani e di cui è colmo il suo studio – non rappresentino un semplice paesaggio, ma siano il riflesso dello stato d'animo dei protagonisti, i quali vivono in una condizione di perenne equilibrio precario. “*Per Lynch*”, spiega **Monda** “*non esiste nulla di inanimato e nulla che non abbia un'intima, vibrante vitalità. Ciò è evidente in tutto ciò che crea: nel suo cinema visionario, nella sua arte figurativa e nei mobili che disegna. Le due Thinking Room realizzate per il Salone del Mobile ci immergono in un universo armonicamente compiuto grazie alla pulsione vitale di ogni singolo dettaglio, e Lynch riesce a*

sedurci ribadendo che la vera arte non offre risposte, ma pone domande". Nelle opere del Maestro ognuno degli interni è un personaggio dotato di vita propria, che sta allo spettatore saper interpretare. E, in effetti, queste Thinking Room sono luoghi avvolgenti, profondi, evocativi, sono luoghi nel quale ogni pulsione, ogni spasmo, ogni smania e impazienza trova un momento di riflessione, forse anche di quiete. E, per questo, sono l'anticamera ideale ai percorsi di visita della fiera.

Afferma Maria Porro, Presidente del Salone del Mobile.Milano: *"David Lynch ci fa entrare nel suo mondo e nel suo modo di pensare. Le sue Thinking Room sono luoghi che ispirano, suggeriscono, lanciano messaggi. Sono luoghi di sinestesia, ossia spazi che offrono stimoli che coinvolgono più sensi, diversi da quelli che normalmente sarebbero utilizzati per elaborare quelle sollecitazioni: qui, puoi "sentire" il blu o "vedere" il silenzio. Qui, la protagonista è la contaminazione sensoriale. Che servirà poi anche a interpretare meglio le visioni progettuali che si trovano fuori da questi confini".*

Lombardini22, gruppo leader nello scenario italiano dell'architettura e dell'ingegneria, ha progettato il masterplan del posizionamento e l'impianto architettonico del perimetro curvilineo, che conduce all'opera di David Lynch, in modo da dare alle stanze il massimo valore d'impatto scenico ma, allo stesso tempo, garantire buone relazioni di vicinato con gli espositori, non ostacolandone, per esempio, la visibilità. Così, gli ambienti immaginati dal regista sono incorporati all'interno di due gusci, affiancati e simmetrici, dalla forma ovoidale. Tra il **perimetro dei gusci**, fatti di un sipario rosso teatrale e cinematografico, e le **Thinking Room si determina uno spazio intermedio** che, attraverso un grande portale a tutta altezza, accoglie i visitatori prima di permettere l'ingresso vero e proprio alle stanze. Si tratta di un **morbido spazio di attesa**, fatto di moquette, velluti e sedute, **un dietro le quinte intimo e scenografico**. Oppure, seguendo le suggestioni formali dell'ovulo, è il luogo metaforico di un confortevole liquido amniotico, in cui immergersi per accedere a uno stato di sospensione e attutire l'esperienza frastornante della fiera, preparandosi così alla dimensione più ovattata, raccolta e riflessiva delle stanze. Qui, gli scatti d'autore di **Delfino Sisto Legnani** raccontano il processo di creazione delle Thinking Room.

Il progetto "Interiors by David Lynch. A Thinking Room" ha visto la collaborazione del **Piccolo Teatro di Milano**, che ha realizzato materialmente gli affascinanti immaginari e i pensieri artistici di David Lynch. Secondo un processo di lavoro sviluppatosi dinamicamente lungo differenti direttrici e in più fasi, in grado di unire il piano tecnico-operativo a quello creativo, il Piccolo Teatro ha dato così forma alle indicazioni e alla visione del geniale regista cinematografico.



Salone
del Mobile.
Milano

All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances

All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances

Al centro di EuroCucina, un grande spazio immersivo ospita sei food magazine indipendenti che, insieme ad artisti e chef da tutto il mondo, presentano una riflessione critica e inedita sul presente e futuro della cucina, celebrata come simbolo di resilienza, fonte di emozione, materia di progetto.

“All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances” è il titolo a cappello di sei progetti che, tra presentazioni, performance, esposizioni, **tasting experience**, si susseguono giorno dopo giorno al centro dei padiglioni 2 e 4 di EuroCucina / FTK, *Technology For the Kitchen* per riflettere su cosa sia “cibo” oggi e al centro di quale progettualità di domani si trovi.

A partire dalla consapevolezza che il cibo è mitologia, filosofia, cultura, spiritualità, folklore e come tale debba essere conservato, tramandato e re-immaginato, questo programma vuole aprire il **dibattito sulle sfide a cui il cibo mette di fronte il design e sulle opportunità che il settore alimentare offre al mondo del progetto**. Attraverso il binomio cibo-progetto, infatti, si aprono molteplici possibilità di indagine: lo stato delle risorse alimentari, la sostenibilità dei processi, le innovazioni in atto, le implicazioni sociali di un atto naturale e culturale allo stesso tempo. L'educazione e l'industria alimentare, l'intero ciclo produttivo e di consumo, la gestione degli scarti possono essere uno spazio di intervento e di creatività. Attraverso il food design si possono esprimere l'impegno concreto e radicale, la poesia, la ricerca sperimentale. In fondo, **il cibo è un prodotto e un progetto pari ad altri**: per questo, le sei esperienze vogliono essere un'esortazione a superare i confini e ad aprire nuove strade per l'avanzare di sperimentazioni in campo alimentare che facciano la differenza per il futuro dell'uomo su questo pianeta.

Il progetto di allestimento di “All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances” è stato realizzato dallo studio Lombardini22 che ha dovuto progettare un impianto in grado di accogliere uno spazio d'esposizione editoriale e progettuale e una successione di atti performativi curati da attori diversi, che, difficilmente, avrebbero potuto essere ricondotti a una soluzione spaziale univoca e predeterminata. L'idea dalla quale è scaturito, allora, il progetto è stata un ossimoro: creare una “neutralità caratterizzata”, ossia un allestimento sufficientemente indifferente per accogliere tutte le attività ma, allo stesso tempo, riconfigurabile per adattarsi alle esigenze di ciascun magazine. Diviso lo spazio in due parti, separate da un muro tecnico, che si trasforma in superficie comunicativa e di relazione, l'allestimento presenta un'area fissa ma polivalente per i magazine e le esposizioni di progetto e un'area flessibile per le azioni dei diversi chef, artisti, designer, cui rispondere dinamicamente con pochi gesti immediati: dalle tende riposizionabili, che modulano lo spazio e il rapporto con il pubblico, alle variazioni d'intensità e colore della luce. Nel suo insieme, l'installazione di Lombardini22 si pone come un collettore reattivo di situazioni, una cornice che, per quanto disegnata, rimane una “tela bianca” su cui dipingere quadri differenti.

In questi spazi, i sei food magazine – **Family Style**, **Linseed Journal**, **The Preserve Journal**, **Magazine F**, **Farta**, **L'Integrale** – provenienti da diversi Paesi – rispettivamente **Stati Uniti**, **Gran Bretagna**, **Austria**, **Sud Corea**, **Portogallo**, **Italia** – presentano il loro peculiare punto di vista sulle emergenze dei nostri tempi e sui possibili scenari futuri, attraverso esperienze progettate insieme ad artisti, designer, chef e creativi. Le performance e le esperienze di food tasting si susseguiranno per tutta la giornata, mentre le presentazioni dei progetti e delle visioni editoriali, che le hanno generate, si svolgeranno live alle ore 14.30.

All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances

EuroCucina / FTK, *Technology For the Kitchen*

Food Design Arena, Padiglioni 2-4

Food Performance: ore 9.30 – 17.30.

Presentazione Food Project: ore 14.30

Martedì 16 Aprile

Family Style con Sophia Roe e Studio DRIFT

Il magazine statunitense **Family Style** – che presenta in anteprima a EuroCucina il numero di debutto, la cui uscita è prevista in estate – racconta di come i cibi possano essere “**Objects of Affection**” con **Sophia Roe**, chef, food editor e vincitrice del James Beard Award, e **Lonneke Gordijn** e **Ralph Nauta**, fondatori dello studio di design **DRIFT** di Amsterdam. Il progetto nasce da un menù creato ad hoc per la rivista dal celebre chef argentino **Francis Mallmann** (suoi nove ristoranti in tutto il mondo, autore di libri di successo, più di un milione e duecentomila follower su Instagram, massimo esperto al mondo di cucina *open flame*), di cui **Sophia Roe** cucinerà una sua personalissima versione dall'estetica surreale, esplorando, al contempo, la relazione ancestrale che ci lega al cibo e alla sua preparazione. **Family Style** ha poi affidato allo studio **Drift** il progetto di un artwork originale per la cover in limited edition di quel numero: i designer olandesi lo creeranno sulla scia del loro ultimo progetto di ricerca sul materialismo, che analizza il modo in cui le persone interagiscono con gli oggetti quotidiani creati dall'uomo. Prodotti di uso quotidiano come automobili, matite o orologi sono ridotti alle materie prime di cui sono composti e poi mostrati sotto forma di blocchi rettangolari.

La taste experience di **Sophia Roe** si focalizza sulla preparazione del pane. Cresciuta senza che le siano state tramandate consuetudini di famiglia o locali legate al cibo, il suo lavoro rappresenta un pellegrinaggio dedito a rafforzare il proprio senso di famiglia, tradizione e appartenenza. È attraverso il processo di preparazione del pane, che ha trovato finalmente uno scopo. Il suo approccio al più semplice dei cibi prevede l'uso di dozzine di impasti, tecniche, miscele e strumenti differenti, rappresentando, così, il suo profondo rispetto e la sua incrollabile convinzione che, se uniti in armonia, anche tutti noi possiamo essere gli “ingredienti” di un'unica famiglia.

Taste Experience Sophia Roe

Ore 9.30 – 12.00: preparazione del pane

Ore 12.30 – 14.30: preparazione del pane

Ore 14.30 – 15.00: presentazione di Family Style con Sophia Roe e Joshua Glass

Ore 15.30 – 18.30: preparazione del pane

Family Style è una nuova rivista di arte e stile, tra cibo e cultura. Fondata a New York e realizzata da giornalisti di tutto il mondo che hanno maturato esperienze presso le Nazioni Unite, Vogue e il New York Times, ha cadenza trimestrale e racconta esperienze culinarie uniche e avvincenti.

Mercoledì 17 Aprile

Linseed Journal con Francesca Sarti / Arabeschi di Latte

Louise Long, fondatrice e guida creativa e editoriale del magazine inglese **Linseed Journal**, con **Francesca Sarti**, fondatrice dello studio di design **Arabeschi di Latte**, danno vita a **“A humble gathering”**, un progetto di forte impatto emotivo, che è un ritorno alla natura, partendo dal termine **“humilis”** che significa, letteralmente, **“dalla terra”**. Di fronte all’aggressione, allo sfruttamento, allo spreco e all’avidità, il progetto lancia un appello alla convivenza rispettosa e alla cooperazione fruttuosa con la natura. Così, su questo palco, si mette in scena la pratica del **Dorodango**, che tradotto letteralmente significa **“gnocco di fango”**: si tratta di una **forma d’arte giapponese**, in cui fango e acqua vengono modellati a mano fino a creare una sfera lucida e perfetta. Un atto semplice, in cui si offre al più umile dei materiali tutta l’attenzione possibile. **“A humble gathering”** offre ai visitatori lo spazio, il tempo, gli ingredienti e le ricette per creare il proprio **“dango”** da donare nuovamente alla natura. Con fango, argilla, compost e semi di fiori selvatici si realizzano **“dango”** che, una volta posti nel terreno e fioriti, nutriranno le api. Quelli fatti con tartufi, semi di noci, cereali amalgamati con del grasso forniranno cibo ad alto contenuto energetico per gli uccelli selvatici nei mesi invernali. I **“dango”** per la cura dell’acqua sono composti da minerali naturali in grado di purificare e migliorare la qualità dell’acqua di fiumi e stagni. Un video illustra la lenta lavorazione manuale di un **“dorodango”**, conferendo allo spazio di lavoro un ritmo tranquillo e meditativo. Durante tutta la giornata, il tè viene preparato con una selezione di erbe selvatiche e servito in semplici teiere di terracotta.

Ogni edizione cartacea di Linseed parte da un singolo ingrediente dalla profonda valenza culturale per intrecciare una serie di contenuti al confine tra umano e naturale attraverso saggi, riflessioni, ricette e poesie, opere d’arte appositamente commissionate. A oggi Linseed, collabora con più di 50 giornalisti in tutto il mondo e gestisce un programma di eventi culturali – cene, esposizioni e alle mostre – durante tutto l’anno. Linseed Journal è stato fondato da Louise Long a Londra nel 2022 ed è distribuito in tutto il mondo in librerie specializzate, edicole indipendenti, gallerie e sedi istituzionali.

Giovedì 18 Aprile

The Preserve Journal con Grace Gloria Denis

The Preserve Journal, rivista austriaca, collabora con l’artista belga **Grace Gloria Denis** e propone **“Digesting Degrowth – Care, Commons, Frugai Abundance, and Conviviality”** per raccontare come il concetto di **“decrescita”** (pensiero politico, economico e sociale contemporaneo favorevole alla riduzione controllata, selettiva e volontaria della produzione economica e dei consumi, con l’obiettivo di stabilire relazioni di equilibrio ecologico fra l’uomo e la natura per uno sviluppo sostenibile) si possa collegare e si debba esperire anche in relazione alla produzione e al consumo di cibo. Attraverso una **tasting experience** performativa si esplorano in modo creativo

alcuni dei principi fondamentali di questa corrente, ossia “cura”, “nutrimento”, “abbondanza frugale” e “convivialità”. Il menù è realizzato in collaborazione con Claire Staroccia e Dan Gibeon del Rito Pane di Stiffe, località abruzzese.

Taste experience a cura di Grace Gloria Denis

Cura

Ore 9.30 – 11.30

Menù: pane, miele, tahini, sale

Gesto partecipativo: preparazione del *lemon posset* e dell'orzata

Comunità

Ore 11:30 – 13:30

Menù: pasta laminata con erbe selvatiche foraggiate

Gesto partecipativo: preparazione della sfoglia della pasta

Abbondanza Frugale

Ore 13.30 – 14.30

Menù: Lemon and wild herbs posset

Bevanda: orzata di riso carnaroli e nocciole piemontesi

Gesto partecipativo: preparazione delle foglie per i dolmades

Convivialità

Ore 15.15 – 17.30

Menù: dolmades con riso carnaroli

Bevande: selezione di vini naturali

Gesto partecipativo: preparazione dei dolmades

Per rimanere fedeli ai principi del progetto, per queste attività sono stati coinvolti produttori agricoli locali che, attraverso la loro importante opera di rigenerazione e cura, sfidano e resistono al modello dominante di crescita *tout court*. Il cibo viene servito in contenitori realizzati con materiali biodegradabili. Per invitare i visitatori a prendere coscienza e approfondire la conoscenza del concetto di Decrescita, viene distribuito un libretto realizzato dello stesso magazine.

The Preserve Journal si dedica all'osservazione e al racconto di una cultura alimentare sostenibile, resiliente e responsabile. La rivista è stata fondata nel 2018 ed è nata dal desiderio di prendere parte al dibattito ambientale attraverso la lente d'ingrandimento del cibo per creare un luogo in cui insieme si possa immaginare una cultura alimentare "altra" e giusta. La rivista si prefigge di essere una piattaforma di storytelling attivista e trasformativo.

Venerdì 19 Aprile

Magazine F con Bobby Cortez

“Food Documentary Magazine. Origin - Transformation – Consumption” è il progetto di Magazine F, rivista sudcoreana, che ha coinvolto il visionario ed eclettico food artist statunitense **Bobby Cortez** (già chef privato di Paul Allen, Eddie Murphy, Antonio Banderas, Melanie Griffith e Lady Gaga, che crea grandiose installazioni pop-up per pranzi e cene, in cui fonde design, architettura, arte, fotografia e cucina) per offrire creazioni e degustazioni coinvolgenti e interattive degli ingredienti più amati al mondo. Si conversa, al contempo, con **Christopher Mascis** sui principali

temi della rivista: “Origini” (come e dove un alimento viene coltivato, curato e raccolto), “Trasformazioni” (come la storia, l’economia e la cultura influenzano il modo in cui gli esseri umani agiscono sugli ingredienti per soddisfare bisogni ed esprimere desideri), “Consumo” (come la preparazione e la degustazione degli ingredienti riflette la nostra identità, creatività, curiosità e gioia di vivere). **Christopher** evidenzia anche la relazione di queste tematiche e del magazine con il Salone. Come il cibo, anche il bisogno di arredo manifesta un bisogno umano e una tradizione antica quanto il nostro bisogno di nutrirci. Come il cibo, i prodotti al Salone hanno origine dalla terra (legno, roccia, metalli), vengono progettati e trasformati fisicamente, per poi essere “consumati” nelle case e negli uffici, supportando, letteralmente, la nostra vita quotidiana. Trovare i punti in comune tra il modo in cui l’uomo, per migliaia di anni, ha trasformato le materie prime che la terra ci fornisce in sostentamento (cibo) e strumenti per vivere (arredo), è il fattore comune tra Magazine F e il Salone del Mobile.Milano.

Taste experience a cura di Bobby Cortez

Origins: The Farm

Menù: cioccolato-funghetti-spezie / terra di cioccolato, dragonello, crema di funghi caramellati, cannella di ceylon

Presentazione: Attraverso una lente di ingrandimento il visitatore guarda il proprio cibo da molto vicino per assaporarne i dettagli da una nuova prospettiva prima di mangiarlo

Transformations: Metamorphosis

Menù: miele-thè-yogurt / torta al miele, yogurt montato, profumo edibile

Presentazione: singoli vasi di vetro contengono una calla; all’interno del fiore vi è una salsa al profumo di miele da versare in una ciotola che accoglie un quadretto di torta al miele, crema morbida allo yogurt e scorze di bergamotto candito.

Consumption: The curious Table

Menù: riso-caffè-vino / crema di risotto acquarello, salsa al barbaresco, caffè gesha allo zabaione

Presentazione: una piccola scatola nera e una chiave per aprirla; all’interno il piatto

Magazine F una rivista enogastronomica che arricchisce l’esperienza culinaria dei lettori con ingredienti di tutti i giorni. Ogni numero è un’esplorazione a 360 gradi di come, in tutto il mondo, un ingrediente venga coltivato, preparato e condiviso. Interviste approfondite, eventi affascinanti, storie provocatorie e foto straordinarie raccontano ingredienti quotidiani che gli chef utilizzano per preparare i cibi in modo totalmente innovativo.

Sabato 20 Aprile

Farta con Projecto Matéria

Farta è una rivista dedicata alla presentazione dei piatti popolari portoghesi. In linea con questo concept culinario, due dei fondatori della rivista, **Rafael Tonon** e **Ricardo Barbosa**, collaborano con **Projeto Matéria**, un’iniziativa che racconta il valore dei produttori portoghesi, le loro buone pratiche agricole e le diverse colture locali coltivate in tutto il Paese, facendosi interpreti e amplificatori della loro qualità. Questo il focus della loro taste experience e della presentazione a EuroCucina.



Taste Experience a cura di Projecto Matéria

Ore 12.00 – 12.30

Ore 16.30 – 16.30

Performance di Projecto Matéria: lo chef João Rodrigues serve un boccone di uno dei piatti portoghesi più tradizionali, il Cozido à Portuguesa. Questa performance, sotto forma di aperitivo, viene servita attorno al tavolo dello chef.

Farta è una mix fra rivista e piattaforma artistica con la missione di mettere in luce i piatti tradizionali poco apprezzati del Portogallo. Più che un oggetto stampato, Farta è un dialogo a tavola, che sottolinea la collaborazione tra il giornalista gastronomico Rafael Tonon e lo studio di design Another Collective. Ogni numero non solo celebra la cucina popolare portoghese, ma approfondisce anche gli aspetti artistici e comportamentali che stanno dietro a questi piatti. Attraverso articoli, saggi e lavori creativi ispirati a ciascuna ricetta, Farta svela ciò che dà forma alla ricca identità culinaria del Portogallo.

Domenica 21 Aprile

L'Integrale con Tommaso Melilli e Luca Trevisani

La rivista italiana L'integrale guidata da Diletta Sereni mette in scena “Mangiare il mare” con l'artista visivo Luca Trevisani, che ne cura l'allestimento, e lo chef e scrittore Tommaso Melilli, che gestisce la taste experience. Il mare del futuro è senza pesci: gli umani si troveranno così a esplorare oltre i confini di quel che sono abituati a pescare. Sul palco allora vediamo una cucina-dispensa che sa estrarre il sapore del mare con brodi, succhi e intingoli tratti da specie invasive che hanno soppiantato quelle conosciute. Nel mare del futuro, anche i sassi diventano delle risorse di gusto e nutrimento e le alghe, confinate ai margini della nostra cultura, sono una risorsa ecologica fondamentale – cibo e medicamento. L'installazione racconta questo punto di vista: ci sono alghe poggiate su strutture in acciaio specchiante e totem sul tavolo grande composti anche da sassi e granchi. Nella presentazione/talk si anticipa in anteprima il numero della rivista in uscita, che ha come titolo Splash, mari e altre acque. Ci si concentra sui temi del valore alimentare delle cose dimenticate del mare e sulla storia dei brodi, alimento di base all'origine dei ristoranti per come li conosciamo, e per il loro valore simbolico di cibo-acqua che può avere tutti i sapori possibili. Si parla di come si mangia il mare, con quali oggetti, quali gesti, quali forme di aggregazione.

Taste Experience con Tommaso Melilli

Ore 9.30 – 12.30

Ore 16.30 – 18.00



Salone
del Mobile.
Milano

Under the Surface

Under the Surface

Etica, sostenibilità, tecnologia ma anche potere, fascino e fragilità dell'acqua: il Salone del Mobile.Milano riflette sull'impronta e il valore della risorsa idrica nella filiera dell'arredobagno con un grande progetto immersivo, tra evocazioni poetiche e data-visualisation.

Attraverso l'installazione **"Under the Surface"** – una grande isola sommersa, simbolo evocativo dell'acqua quale fonte di vita – progettata e realizzata da **Accurat, Design Group Italia ed Emiliano Ponzi (Salotto.NYC)**, il Salone del Mobile.Milano offre uno sguardo attento e un'esperienza immersiva ricca di senso per esplorare lo stato dell'arte della produzione di arredobagno. Situato nel padiglione 10 del Salone Internazionale del Bagno, il progetto accende i riflettori sull'importanza cruciale delle risorse idriche globali e sulla loro conservazione, mira a indagare e riflettere sull'impronta idrica della filiera dell'arredobagno, incoraggiando strategie per l'uso responsabile ed efficiente della risorsa più preziosa di questo pianeta.

"Under the Surface" prende la forma di un'isola sommersa, simbolo evocativo dell'acqua come fonte di vita e delle crescenti sfide legate alla nostra relazione con essa. Partendo dall'idea di Atlantide e dalla suggestione di un paesaggio fatto di picchi e valli, l'isola è un rilievo dall'aspetto imponente e sfaccettato. I volumi sfumano dai toni profondi del blu e degli azzurri fino al bianco, componendo un paesaggio avventuroso e dinamico, dove è il visitatore a scegliere la propria direzione esplorativa e i propri tempi di permanenza. La sensazione di trovarsi in un luogo extra-ordinario ma reale è amplificata dalle proiezioni, che ricreano il movimento dell'acqua in una serie di onde e rifrazioni e dalla protezione di un telo, che ricopre l'installazione come fosse superficie d'acqua, creando uno spazio dove poter sostare, imparare, riflettere e lasciarsi emozionare.

La visita di **"Under the Surface"** è una combinazione fra esperienza fisica ed esperienza digitale. Esternamente, proiettate sui rilievi dell'isola in tre aree diverse, le informazioni sul consumo idrico messe a disposizione dalla World Bank. I dati sulla disponibilità di acqua dolce pro capite da risorse rinnovabili prendono la forma di immaginari banchi di pesci raggruppati per Paese e Regione, secondo l'arco temporale 1961-2019. Il loro movimento preconizza la possibile fine di tale risorsa, salvo la messa in pratica di comportamenti virtuosi e l'adozione di soluzioni tecnologiche atte a favorirli. I dati sul prelievo di acqua dolce nel settore domestico e industriale si aggregano e organizzano in forma di suggestivi geysers, fenomeni incontrollabili volti a stimolare la riflessione che, se la natura non è controllabile, la relazione fra uomo e natura può e deve esserlo. Infine, dati sulle precipitazioni mondiali in mm³ diventano gocce impalpabili destinate a cadere su un piano a rappresentare l'area geografica bagnata dalle piogge prese in esame.

Internamente, tre nicchie scavate negli stessi rilievi descrivono lo stato dell'arte, le innovazioni e i progressi tecnologici e manifatturieri nel campo dell'arredobagno grazie all'uso di data visualization dinamica, paesaggi marini astratti stampati in

3D e proiezioni olografiche. Punto di partenza di questi racconti sono tre **specifiche sfide legate all'acqua.**

In primis, la **riduzione del consumo idrico**: oltre 2,3 miliardi di persone nel mondo non hanno accesso a una fonte d'acqua potabile e 3,6 miliardi vivono senza servizi igienico-sanitari gestiti in sicurezza – due dati che rendono la mancanza di sicurezza idrica una vera e propria emergenza globale. Come aziende e progettisti stanno affrontando questo problema? La **rubinetteria tradizionale consuma circa 15 litri d'acqua al minuto per una doccia e oltre 7,5 per un miscelatore.** Oggi, invece, esistono tecnologie, presenti anche nei prodotti esposti al Salone Internazionale del Bagno, che mescolano aria e acqua per garantire un **flusso consistente anche quando l'output idrico si riduce in misura significativa.** I soffioni, che aggiungono un po' d'aria a ogni goccia, **fanno risparmiare fino al 45% di acqua,** per un totale pari a circa **262 vasche da bagno piene per famiglia ogni anno.** Allo stesso modo, **gli aeratori da rubinetto possono ridurre il consumo idrico fino al 50%.** I radiatori moderni possono funzionare **con fino all'80% di acqua in meno rispetto ai classici modelli tubolari,** raggiungendo livelli di efficienza termica elevati. L'innovazione coinvolge anche i water, che utilizzano sempre meno acqua: la media si sta abbassando a **4,5 litri per il massimo volume,** mentre i modelli "dual flush" offrono la possibilità di **scegliere se scaricare 6 o 4,5 litri per volta,** come alternativa efficiente ai modelli più datati, caratterizzati da volumi ben maggiori.

La seconda sfida riguarda la **riduzione del consumo energetico**: nel 2023, le emissioni globali di CO₂ hanno raggiunto un nuovo record, pari a 37,4 Gt, con un aumento annuo di circa 410 milioni di tonnellate. Così, anche molte aziende d'arredobagno si stanno allineando al Sustainable Development Goal 7 delle Nazioni Unite, che concerne le azioni volte a garantire a tutti **l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili e sostenibili.** Altre procedono facendo passi avanti molto ambiziosi – come un **taglio sulle emissioni di CO₂ pari a circa 835 kg l'anno,** per una famiglia di 4 persone, grazie a **docce ad alta efficienza energetica** – o più gradualmente, come la **drastica riduzione del piombo presente nei prodotti a meno dello 0,25%,** o la **riduzione delle materie prime utilizzate.** Il settore, nel complesso, sta migrando verso **fonti energetiche green e infrastrutture carbon neutral,** valorizzando la produzione on-site. Gli sprechi energetici vengono abbattuti anche grazie a **nanotecnologie integrate nelle vernici per i termoarredi,** a sistemi che **distribuiscono acqua calda solo quando davvero necessario,** e water smart capaci di **ottimizzare il consumo di acqua ed energia** grazie a una semplice applicazione sullo smartphone.

La terza sfida si concentra sul **riuso e il riciclo dei materiali.** Si stima che entro il 2050 **il peso totale della plastica presente negli oceani sarà superiore a quello dei pesci.** Questa è solo una delle tante statistiche allarmanti che sottolineano **l'esigenza critica di gestire i rifiuti in modo efficace e attuare strategie di riuso.** Il settore si sta muovendo in questa direzione: al Salone Internazionale del Bagno vediamo, per esempio, **cabine doccia create in vetro e alluminio 100% riciclabili,** installate su piatti trattati con **resine antiscivolo a base di bottiglie PET riciclate,** prodotte con sistemi che **riusano il 99% delle acque reflue,** e **ingegnerizzate per garantire la semplice separazione dei diversi materiali al momento di smaltirle.** Rubinetti con componenti



universali e termosifoni in alluminio o acciaio al carbonio vengono realizzati in materiali riciclabili al 100% per cercare di azzerare l'impatto ambientale.

Commenta **Maria Porro, Presidente del Salone del Mobile.Milano**: *“Under the Surface” è un grande spazio attento al progetto e all'ambiente, un'installazione in cui i termini “conoscenza” e “responsabilità” sono fondamentali e attraverso cui raccontiamo come saper collegare conoscenze, competenze e tecnologie sia importante per generare progetti e prodotti che migliorino la vita perché rispettosi, in questo caso, dell'acqua. Grazie a questa installazione, il Salone ha dato vita a una narrazione capace di rivolgersi a un pubblico ampio, innescando spunti di riflessione mai banali e anche emotivi. Oggi, più che mai, dobbiamo essere consapevoli dell'influenza delle nostre scelte quotidiane sul futuro”.*

L'esperienza immersiva di **“Under The Surface”** è completata dall'atmosfera sonora che avvolge il visitatore, basata sugli stessi dati forniti da World Bank. I fornitori di materiali e i costruttori dell'installazione sono stati scelti anche per la loro **prossimità geografica con l'obiettivo di ridurre trasporti ed emissioni**. Il materiale usato per produrre i rilievi è l'EPS, un polimero leggero riciclabile che verrà ritirato e riutilizzato nella produzione di pannelli per l'isolamento edilizio.



Salone
del Mobile.
Milano

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

Firmata da Formafantasma, la nuova versione dell’Arena del Salone del Mobile.Milano accoglie un ricco palinsesto di Talk e Tavole Rotonde su temi trasversali non solo per comprendere il presente ma immaginare il futuro. Tra i protagonisti, le voci più brillanti della scena contemporanea, dal Premio Pritzker Francis Kéré a John Pawson.

Dopo il successo dello scorso anno, assicurato da nomi come Shigeru Ban, Nao Tamura, Snøhetta e MAD Architects, l’edizione 2024 dei Talk e delle Tavole Rotonde ritorna con un ricco palinsesto culturale. Con il titolo “**Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives**”, il programma, a cura di **Annalisa Rosso**, vuole sollecitare una riflessione sulle opportunità e le responsabilità che abbiamo, oggi, verso un domani che è già presente.

Il Salone del Mobile.Milano, oltre a essere il momento più importante per il business del settore arredo, è diventato negli anni anche un riferimento culturale irrinunciabile, consapevole di come l’incontro diretto e lo scambio di punti di vista sia un’occasione di crescita, con ricadute virtuose trasversali e di grande portata. Il nuovo programma, sdoppiato nei due diversi format dei **Talk** (al mattino) e delle **Tavole Rotonde** (al pomeriggio), ospita alcune delle **personalità più interessanti della progettazione internazionale**, con l’intento di rendere evidente come progetto, design e architettura siano in grado non solo di percepire e analizzare il presente, ma soprattutto di **immaginare il futuro, aprire nuove possibilità e vagliare il possibile**, attivando intuito e immaginazione. D’altronde ce lo insegna **Hans Ulrich Obrist**, che sarà impegnato in una conversazione con la presidente **Maria Porro**, in “The Infinite Conversations”: le occasioni di dialogo, gli incontri tra pensatori eccellenti e il libero fluire delle idee sono un motore assoluto di evoluzione e di conoscenza.

Gli appuntamenti pomeridiani delle **Tavole Rotonde** saranno dedicati ai confronti tra voci autorevoli su tematiche cruciali per il design e l’architettura, come il **rapporto tra nautica e progetto** – in collaborazione con Salone Nautico Internazionale di Genova –, **l’uso dell’intelligenza artificiale** e le **novità del settore hospitality**.

Palcoscenico di questo denso palinsesto, sarà **l’Arena Drafting Futures** realizzata da **Formafantasma**, recuperando le sedute della scorsa edizione, coperte da una moquette stampata con disegni astratti, il cui pattern evoca gli scarabocchi che si fanno quando impegnati a riflettere o durante una conversazione al telefono. L’Arena ospiterà anche il lancio del nuovo progetto della **Biblioteca del Salone**: una selezione di libri suggeriti dagli stessi relatori – anche quelli della passata edizione – in funzione di un’ispirazione rivolta al futuro.

I **Talk** sono stati riconosciuti quali iniziative formative accreditate dall’Ordine Nazionale degli Architetti (CNAPPC - Consiglio Nazionale Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori) e, pertanto, ciascuno dà diritto all’acquisizione dei crediti, nel numero di 2.



Talk 2024

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

A cura di Annalisa Rosso

Arena Drafting Futures, Padiglione 14

Mercoledì 17 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Francis Kéré in conversazione con Giulia Ricci

Un incontro dedicato alla pratica di Francis Kéré, primo architetto africano a vincere il Pritzker Architecture Prize nel 2022, caratterizzata da una profonda sensibilità verso la sostenibilità e l'inclusività sociale. A dimostrazione di come l'architettura possa diventare uno strumento potente per affrontare sfide globali come l'accesso all'acqua potabile e la promozione dell'istruzione. In conversazione con l'architetto, Giulia Ricci, giornalista di *Domus*.

Giovedì 18 Aprile

Ore 11.00, in inglese

John Pawson in conversazione con Deyan Sudjic

Due punti di vista eccellenti a confronto sul ruolo dell'architettura e sul senso più profondo della progettazione contemporanea: l'architetto John Pawson, Comandante dell'Ordine dell'Impero Britannico per i servizi al design e all'architettura, e l'autore, curatore e critico Deyan Sudjic, Director Emeritus del Design Museum di Londra e Ufficiale dell'Ordine dell'Impero Britannico.

Venerdì 19 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Jeanne Gang in conversazione con Johanna Agerman Ross

Tra le più autorevoli firme dell'architettura, Jeanne Gang è conosciuta per i suoi progetti che si incentrano sulla creazione di legami tra le persone, le loro comunità e la natura. Insieme a Johanna Agerman Ross, Chief Curator del Design Museum di Londra dialogherà di come si può raggiungere un più profondo riconoscimento del valore culturale e ambientale del patrimonio edilizio esistente, nonché ampliarlo in modo che doni alle nostre comunità bellezza e nuove opportunità. Ci sarà spazio anche per una riflessione sull'ultimo libro di Gang, *The Art of Architectural Grafting*, che racconta il suo operato e il suo lavoro di ricerca in qualità di socia fondatrice di Studio Gang e Professor in Practice presso la Harvard Graduate School of Design, per mostrare come la tecnica orticola dell'innesto possa essere fonte d'ispirazione per un nuovo paradigma del design sostenibile.

Sabato 20 Aprile

Ore 11.00, in inglese

Maria Porro in conversazione con Hans Ulrich Obrist

Una conversazione dedicata alle nuove prospettive della progettazione tra Maria Porro, Presidente del Salone del Mobile.Milano, e Hans Ulrich Obrist, Direttore artistico della Serpentine di Londra, uno dei curatori d'arte più influenti al mondo. Un'occasione per esplorare le sfide e le opportunità che definiranno il prossimo futuro, attraverso i punti di vista di due figure autorevoli dell'architettura e del design.



Firma-copie con gli autori

Bookshop Corraini Mobile, Padiglione 14

Ore: 12.15 dopo i Talk

Giovedì, 18 Aprile

John Pawson: Making Life Simpler

Di Deyan Sudjic con John Pawson

Venerdì, 19 Aprile

The Art of Architectural Grafting

Di Jeanne Gang

Sabato, 20 Aprile

Remember to Dream! 100 Artists, 100 Notes

Di Hans Ulrich Obrist

Tavole Rotonde 2024

Drafting Futures. Conversations about Next Perspectives

A cura di Annalisa Rosso

Arena Drafting Futures, Padiglione 14

Martedì 16 Aprile

Ore 16.00, in italiano

Nautica e design: le influenze positive del Made in Italy

In collaborazione con il Salone Nautico Internazionale di Genova

Un confronto tra progettisti e aziende per capire come il ruolo del design stia diventando sempre più cruciale nello sviluppo dell'industria nautica.

Panel

Adam D. Tihany

Designer, Tihany Product Design

Chiara Massarani

Architetto, Senior Project Director, ACPV ARCHITECTS Antonio Citterio Patricia Viel

Stefano de Vivo

Chief Commercial Officer, Ferretti Group e Managing Director, Wally

Francesca Attuoni

Responsabile Interior Design, Baglietto

Sergio Buttiglieri

Style Director, Sanlorenzo

Modera

Luisa Bocchietto

Architetto, Comitato d'Indirizzo Premio "Design Innovation Award", Salone Nautico Internazionale di Genova

Mercoledì 17 Aprile

Ore 16.00, in inglese

Form Follows Formulation: Maria Cristina Didero in conversation with Aesop



L'incontro analizza come i principi di design e customer experience di Aesop si riflettano e al contempo derivino dal modo in cui l'azienda formula i suoi prodotti, in compagnia di alcune tra le persone che hanno contribuito a dar forma alla visione non convenzionale di Aesop.

Panel

Suzanne Santos

Chief Customer Officer, Aesop

Marianne Lardilleux

Director of Global Store Design, Aesop

Jean-Philippe Bonnefoi

Head of Retail Design Europe, Aesop

Moderata

Maria Cristina Didero

Autrice e Design Curator

Giovedì 18 Aprile

Ore 16.30, in italiano

Il comparto arredo, eccellenza del Made in Italy: investimenti strategici e vantaggi competitivi per lo sviluppo internazionale della filiera

A cura di Intesa Sanpaolo

L'arredo esce da un 2023 complesso, dopo un biennio di forte crescita, con un dato export che resta su livelli alti, rispetto alla media storica, soprattutto per alcuni distretti. Sostenibilità e investimenti sono driver strategici per lo sviluppo internazionale del settore, dove design, innovazione sostenibile, creatività e qualità lo rendono un'eccellenza del Made in Italy. Dopo un inquadramento dello scenario in cui si muove il comparto, alcune aziende e startup condivideranno il loro percorso di crescita. Saranno infine forniti spunti e strumenti per sostenere i vantaggi competitivi e lo sviluppo internazionale della filiera.

Panel

Anna Roscio

Executive Director Sales & Marketing Imprese Intesa Sanpaolo

Stefania Trenti

Head of Industry & Local Economies Research, Direzione Studi e Ricerche Intesa Sanpaolo

Giorgio Castagno

Fondatore Wave

Stefania Lazzaroni

Direttrice Generale Fondazione Altagamma

Ludovica Serafini + Roberto Palomba

Architetti e Designer, Fondatori Studio Palomba Serafini

Venerdì 19 Aprile

Ore 16.00, in inglese

New Shapes of Hospitality

Un appuntamento dedicato a un settore che sta evolvendo rapidamente, alla scoperta di nuove opportunità e mercati da sviluppare. Un confronto tra la committenza di grandi gruppi alberghieri e progettisti internazionali.



Panel

Wu Bin

Designer e Fondatore W.DESIGN

Davide Angeli

Deputy Managing Director, AMDL CIRCLE

Andrea Obertello

General Manager, Four Seasons Hotel Milano

Antonio Ducceschi

Chief Commercial Officer, Starhotels Group

Modera

Lauren Grace Morris

Head of Digital, FRAME

Sabato 20 Aprile

Ore 16.00, in inglese

The Present and Future of Artificial Intelligence

Intelligenza artificiale (IA): tutti ne parlano e, se il clamore che la circonda è fondato, saranno ben pochi gli aspetti della vita che ne resteranno immuni. I governi sono attenti a vigilare sui possibili danni che derivano dal suo uso e di recente l'UE ha approvato la prima regolamentazione in materia, la Normativa sull'IA. Con l'infinito potenziale dell'IA, che è già in grado di analizzare dati come mai prima d'ora e di realizzare masterplan architettonici sulla base di prompt scritti, il mondo del design non sarà certamente risparmiato da questi cambiamenti epocali. Ci confronteremo sul significato dell'IA per le discipline dell'architettura e della progettazione e cercheremo di capire se sarà solo un ulteriore strumento al servizio del settore o se potenzialmente possa avere un impatto molto più ampio e di rottura.

Panel

Paolo Ciuccarelli

Direttore Center for Design, Northeastern University, Boston, Fondatore DensityDesign Lab, Politecnico di Milano

Sherif Tarabishy

Associate Partner, Foster + Partners

Hannes Koch e Florian Ortkrass

Direttori artistici e Co-fondatori Random International

Modera

Ed Stocker

Europe's Editor at Large, Monocle



Salone
del Mobile.
Milano

Contatti



Ufficio Stampa Salone del Mobile.Milano

Marilena Sobacchi

Responsabile Ufficio Stampa Italia

marilena.sobacchi@salonemilano.it

tel. 02/72594319

Andrea Brega

Responsabile Coordinamento Ufficio Stampa

andrea.brega@salonemilano.it

tel. 02/72594629

Luca Adornato

Direttore Marketing e Comunicazione

Susanna Legrenzi

Press & Communication Strategy Advisor

Patrizia Malfatti

Responsabile Stampa Estero

Vlatka Selakovic Zanoletti

Stampa Estero Senior Support

Patrizia Ventura

International Press Incoming

Massimo Poggipollini

Segreteria operativa