

L'ingresso della mostra virtuale, che riprende gli interni di Palazzo Bovara, è il Labirinto, con arredi e complementi di Ethimo circondati da un giardino di piante edibili, curato dall'architetto paesaggista Marco Bay.

# Elle Decor Fab Food

Il 24/7, su [elledecor.it](http://elledecor.it), inaugura 'Fab Food. The new spaces and rituals', la nostra prima mostra virtuale firmata Vudafieri-Saverino Partners. Dedicata ai nuovi luoghi, riti e prodotti del mondo dell'alimentazione: perché il cibo è un progetto, spettacolare e sostenibile

di Valentina Raggi

## “Trattare di cibo significa affrontare un caleidoscopio dalle mille sfaccettature: a ogni passo si apre un nuovo tema, a ogni passaggio un’opportunità narrativa”

Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino



Vudafieri-Saverino Partners è uno studio di architettura, con base a Milano e Shanghai, che firma progetti nel mondo, in particolare per ristorazione e retail. Tra i ‘place to be’ meneghini progettati Peck City Life, Il Luogo di Aimo e Nadia, Dry, Pisacco, Égalité e Spica. E il futuro ristorante milanese di Enrico Bartolini.

Tempo di prime volte per Elle Decor Italia, che inaugura una grande mostra dedicata all’alimentazione, in versione totalmente virtuale. “Indagare la relazione tra i riti legati al cibo e la loro espressione formale, dagli spazi pubblici a quelli domestici, in un mondo in cui il tema del food è in continua evoluzione, ci è sembrato imprescindibile. Soprattutto in questo particolare momento storico nel quale salute e sostenibilità sono fattori basilari. Questo ci ha portato a ragionare sul design dei luoghi della ristorazione ma anche sui temi ambientali legati alla produzione di cibo”, spiega il direttore del magazine Livia Peraldo Matton. Così inaugura online ‘Elle Decor Fab Food. The new spaces and rituals’, con il patrocinio del Comune di Milano. “Originariamente la sede espositiva doveva essere Palazzo Bovara, che ha sempre ospitato le nostre mostre in occasione della Milano Design Week, ma a causa della pandemia abbiamo deciso di riprendere il progetto con un’esposizione online, immersiva, che richiama gli ambienti del palazzo milanese. Abbiamo affidato la cura del progetto a Vudafieri-Saverino Partners, studio internazionale con base a Milano e Shanghai, che ha sperimentato molto nel settore dei ristoranti, con lavori innovativi dal punto di vista della ritualità e di grande successo come il milanese Dry. Abbiamo coinvolto l’architetto paesaggista Marco Bay, da sempre firma del verde nelle nostre mostre. E anche l’esperta di design legato al food Sonia Massari. Mentre il progetto digitale è dello studio creativo 150Up”, racconta il direttore. Dopo aver indagato i settori della soft home, del retail e dell’office, ‘Elle Decor Fab Food’ esplora l’evoluzione continua del mondo del cibo, dove tradizione e futuro si combinano in modalità sempre più trasversali. Il passaggio da un’installazione analogica a una digitale ha costituito una sfida importante per il magazine, che in questa occasione inaugura una formula inedita e coinvolgente: il progetto di interior, trasformato in virtuale, offre una navigazione su più livelli di approfondimento, sia dei prodotti di design sia delle tematiche. “Volevamo costruire un racconto leggero, ma allo stesso tempo a tutto tondo” – raccontano Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri – “un itinerario culturale, etico, sociologico e infine di design, intendendo quest’ultimo come strategia progettuale per il futuro. Sono questi i grandi temi che soggiacciono, come un filo rosso, a tutto il percorso espositivo. Percorso che, a causa del Covid-19, è stato traslato dal mondo reale a quello virtuale-digitale. E ha ovviamente anche messo in discussione uno dei principi cardine del cibo come rito di socializzazione e relazione. La nuova versione digitale di ‘Fab Food’, naturalmente, tiene conto di questa crisi planetaria”, continuano i progettisti. “Il tour è un percorso lineare, ma visitabile in libertà”, spiega Davide Colla, fondatore di 150Up, che ha sviluppato il percorso virtuale sotto la direzione artistica di Vudafieri e Saverino: “È una navigazione immersiva a 360° in sei stanze ispirate a Palazzo Bovara. Qui sono ambientati circa 250 pezzi, tra arredi e oggetti, tutti visualizzabili in 3D, e di cui molti sono preview di aziende che hanno scelto la mostra per il lancio delle novità. Non solo, cliccando su ogni singolo pezzo, si apre un approfondimento dedicato al prodotto: con video, schede tecniche, informazioni dettagliate e anche lo zoom sui dettagli, per alcuni pezzi, oltre al link al sito o all’e-commerce del brand. Come guida virtuale, una serie di testi introdurrà ai temi dei singoli

### ELLE DECOR FAB FOOD

Exhibition design Vudafieri-Saverino Partners  
 Landscape Design Marco Bay  
 Food Advisor Sonia Massari  
 Styling Elisa Musso  
 Graphic Design Designwork  
 Partner AGC Flat Glass Italia, Arclinea,  
 Azucena, B&B Italia, CEDIT Ceramiche d’Italia,  
 Davide Groppi, Ethimo, FerreroLegno,  
 Florim SB, Frigo2000 | High Performance Kitchen,  
 Itlas, laCividina, Meridiani, Pedrali,  
 Poliform, Richard Ginori

Dal 24 luglio collegati su [elledecor.com/it](http://elledecor.com/it)  
 e visita Elle Decor Fab Food

“Non ho avuto dubbi a immergermi nel mondo botanico a cui irrimediabilmente attinge la cucina, mondo di continue sperimentazioni”

Marco Bay



Marco Bay è un architetto paesaggista, autore di libri e articoli e da anni collaboratore di Elle Decor. È stato esperto di verde urbano per il Comune di Milano e progetta giardini e allestimenti verdi in Italia ed Europa.

“Mostre come questa possono contribuire ad aprire un dibattito sulla sostenibilità alimentare e a suscitare risposte”

Sonia Massari



Sonia Massari è una pluripremiata ricercatrice e docente di Design per il cibo e la sostenibilità a Roma Tre, ISIA Design e SPD Milano. È consulente di Fondazione Barilla e dell'ADI Design Index.

ambienti con diversi livelli di approfondimento editoriale”. Ma veniamo alle stanze: il **Labirinto**, uno spazio urbano green che ospita sedie e tavolini tra rigogliose piante, tutte edibili. “Alberi di Schinus molle (Falso pepe) che si alterneranno agli Arbutus unedo (Corbezzolo). E il sottobosco degli aromi potrà continuare all’infinito tra effluvi di mirti, rosmarini, salvie, erbe perse e cipolline, limoncine, elicrisi...”, descrive il paesaggista Marco Bay che, come sempre, cura la parte green delle nostre mostre. Si entra quindi nel **Future Market**, supermercato futuribile dove scoprire le nuove frontiere del cibo di domani e del food design, individuate in collaborazione con Sonia Massari, esperta internazionale in materia. “Il design applicato all’agroalimentare può portare veramente a grandi cambiamenti. In primis perché il settore è in forte crescita e ha bisogno di innovazione”, precisa Massari. Queste evoluzioni caratterizzano anche gli stili di vita delle communities globali, esplorati nella sezione **Tribes**, dove tre interior narrano altrettanti approcci all’alimentazione: Green eaters, Future foodies e Food geek. Poi si giunge alla **Home**, sempre più vissuta in seguito alla diffusione dello smart working e dove gli ambienti, anche del cibo, sono sempre più fluidi. Come saranno i ristoranti del prossimo futuro? La sezione dedicata ospita la versione conviviale **Cook & Share**, un’idea di tavola condivisa ma con la dovuta attenzione alle regole della prossimità, e la **Slow Good**, la nuova idea di informale, che comprende anche una zona **Eat Alone**, arredata con libreria e tavolini per consumare un pasto in solitudine, ma in totale comfort. Infine, c’è il **Ristorante Decor**, con uno specifico menù ad hoc come per gli altri, con una spettacolare installazione in collaborazione con Richard Ginori. La mostra inaugura il 24/7 su un canale dedicato accessibile da [elledecor.com/it](http://elledecor.com/it), e sarà on air per quattro mesi, navigabile da qualsiasi device (in versione landscape per smartphone). Da settembre ‘Fab Food’ sarà accompagnato da un ciclo di talk a tema. Vi aspettiamo numerosi, e sempre connessi. –