



Comunicato Stampa

Fuori Salone del Mobile 2016

FeelingFood Milano | 13 aprile 2016

“TUTTI ATTORNO A UN TAVOLO – NORMALI MERAVIGLIE”

- *“Tutti attorno a un tavolo – Normali Meraviglie” è un progetto nato dalla collaborazione tra Alessandro Guerriero e Fondazione Sacra Famiglia con la partecipazione di cinque designer di fama internazionale: Lucia Pescador, Denise Bonapace, Terri Pecora, Donia Maaoui e Nathalie du Pasquier*
- *Cooking Time con il designer Alessandro Guerriero e lo chef Elio Sironi, Ceresio 7*
- *Gourmet&Design Experience, il Design incontra il Food*

Milano, 1 aprile 2016 – In occasione del Fuori Salone del Mobile 2016, **FeelingFood Milano** - spazio dedicato all'eccellenza del food – ospiterà, mercoledì 13 aprile 2016, **“Tutti attorno a un tavolo- Normali Meraviglie”** un progetto abilitativo nato dall'incontro tra il designer **Alessandro Guerriero** e la **Fondazione Sacra Famiglia**.

Le artiste coinvolte – Lucia Pescador, Denise Bonapace, Terri Pecora, Donia Maaoui e Nathalie du Pasquier - si sono ispirate al **concetto di fragilità** per dar vita a inediti progetti di tavoli, affidati all'Atelier di falegnameria della Fondazione Sacra Famiglia che, come tutto ciò che viene realizzato all'interno dei laboratori della Fondazione, ha coinvolto persone con disabilità seguite nei diversi progetti abilitativi. Grazie a **FeelingFood Milano**, ogni tavolo protagonista dell'evento, sarà interpretato da un piatto inedito opera di noti opinion leader nel settore del food. Due i momenti nell'arco della giornata dedicati all'eccellenza gastronomica: un **Cooking time** - dalle 12.30 alle 14.00 - con il Designer Alessandro Guerriero e lo chef Elio Sironi del ristorante Ceresio 7 e dalle 19.00 alle 23.00 un **Gourmet e Design experience** con la partecipazione di esperti come Carlo Casti, WTC; Claudio Sacco, Viaggiatore Gourmet; Astrid Vinatzer, Il Giardino dei Sapori e Gianna Melis, giornalista Food.

I tavoli in mostra:

Natura, opera di **Lucia Pescador**. Un tavolo in cui l'intenzione dell'artista interpreta il disegno della Natura stessa: la sua mano discreta e abile cerca di modellare e domare gli intrecci nodosi del legno, creando un'opera che avvolge e stravolge lo spazio, sotto la quale è possibile sedersi e dalla quale si viene un poco avvolti grazie a un tronco grezzo che funge da sostegno e che diventa quasi un braccio teso verso un incontro. Seduti al tavolo di Lucia si viene proiettati all'interno di una dimensione naturale rispettosa e silenziosa, in cui l'ascetismo della riflessione si unisce alla gioia della convivialità. Anche per questo l'artista pone sul desco piccoli frutti e uccellini di ceramica, realizzati dal laboratorio di ceramica, per ricreare un clima di festa, lontano dal grigio torpore cittadino: piccoli pensieri offerti da Lucia agli ospiti che si siederanno al suo tavolo, così pieno della sua essenza.

Dorata Condivisione, opera di **Denise Bonapace**, progettista di fama internazionale, nota per i suoi “progetti moda” applicati al corpo e alla persona. Persona intesa come insieme di fisicità, pensieri, impulsi e desideri. Per il progetto “Normali Meraviglie”, l'artista si cimenta nella creazione di un tavolo sintesi della “meraviglia della condivisione” dello stare insieme, ognuno a modo proprio. Cinque ripiani di varie misure ricavati dall'obliqua superficie del tavolo offrono la possibilità di riunire e condividere - intorno a un'unica a tavola - usi, costumi, gesti e posture diverse. Ogni commensale potrà scegliere tra una seduta a terra, una seduta orientale, una seduta contadina, un “trono” per bambini, una poltrona comoda e spaziosa e perfino uno spazio a terra per animali domestici. Il color oro scelto per la superficie del tavolo - che inevitabilmente rimanda al prezioso metallo - simboleggia l'unicità di condividere un pasto insieme a persone di culture diverse e la scoperta di come le differenze possano in realtà riunire “democraticamente” ognuno dei presenti al tavolo.

PRESS CONTACT: Spot, Comunicazione & Media Relation
20136 Milano - Via Bocconi, 9 - Tel. +39 02 58322585 - Fax +39 02 58322587
00185 Roma - Via della Camilluccia, 161 - Tel. +39 06 98355295 - Fax +39 06 98380669
Cell. +39 335 7117020 - Email info@spot-rp.com



Comunicato Stampa

Grazie, Thank god for these moments where food and the art and love of cooking can bring people together, opera di **Terri Pecora**, è una sorta di realtà simbolica di ciò che succede quando le persone (amici, parenti, colleghi di lavoro e anche sconosciuti) si riuniscono a tavola per condividere insieme un pasto, si esprimono passioni condivise, opinioni diverse, idee contrastanti, ma anche banalità quotidiane piacevoli o non. Con “Grazie” la designer lancia un messaggio di ringraziamento al pasto - inteso come simbolo di vita, nel senso più autentico della parola - capace di fare da tramite ed unire i commensali nell’ apprezzamento di un momento di condivisione ancora primordiale.

Tolleranza, opera di **Donia Maaoui** trae ispirazione dal tema delle cellule, che rappresentano per la designer l’inizio delle vita e dell’intera umanità. Nell’ideazione del tavolo, le cellule si sono trasformate in petali simbolici per rappresentare la volontà di unire religioni diverse allo stesso tavolo. Sei petali sintetizzano le diverse anime religiose: cattolica, musulmana, ebrea, umanista e buddista, mentre un petalo, volutamente lasciato in bianco, testimonia la purezza e la speranza che tale unione un giorno possa avverarsi. Al centro, la Pace, simbolicamente rappresentata da una piccola colomba bianca.

Spinoso, opera di **Nathalie du Pasquier**, un progetto audace già dal nome. L’artista è stata una dei protagonisti del Gruppo Memphis - un collettivo italiano di design e architettura fondato da Ettore Sottsass, attivo tra il 1981 e il 1987 - nato come reazione al “Bel Design” degli anni settanta, contraddistinto da un aspetto patinato, dai colori poco brillanti. In netta contrapposizione a ciò, il Gruppo Memphis s’ispirava a movimenti artistici come il Biedermaier, la Pop Art, il Kitsch degli anni cinquanta. Osservando l’opera con occhi consapevoli dell’importante posizione artistica della designer, riusciamo ad interpretare i tratti distintivi che caratterizzano il tavolo “Spinoso”, contraddistinto dalla scelta dei colori vivaci e dalle inaspettate forme geometriche.

FeelingFood Milano ringrazia tutti i partner che hanno deciso di aderire all’evento - **Cantina Del Mandrolisai, Chef&Sommelier, Dèlifrance, MGM Alimentari, Plose, Salumificio Colombo, San Marino Prosciutti, Torrefazione Marchi, Oleificio Zucchi** – e i Media Partner – **DHD, ddn e Food Design**.

Programma

Fuori Salone del Mobile 2016 | Tutti attorno a un tavolo – Normali Meraviglie | Food meets Design
FeelingFood Milano | 13 aprile 2016 | 11.00 - 23.00

Ore 11:30 | Salotto culturale: porte aperte ai visitatori del Fuori Salone 2016 con esposizione dei tavoli

Ore 12:30 – 14.00 | Cooking Time con il designer Alessandro Guerriero e lo Chef Elio Sironi, Ceresio 7

Ore 19.00 – 23.00 | Gourmet & Designer Experience il Design incontro il Food: quattro opinion leader del settore food e le quattro designer Lucia Pescador, Denise Bonapace, Terri Pecora e Donia Maaoui insieme nella preparazione di un piatto ispirato ai tavoli della serata, secondo i seguenti appuntamenti:

Ore 20.00 | Carlo Casti – WTC e la designer Lucia Pescador

Ore 20.30 | Claudio Sacco – Viaggiatore Gourmet e la designer Denise Bonapace

Ore 21.00 | Astrid Vinatzer – Il Giardino dei Sapori e la designer Terri Pecora

Ore 21.30 | Gianna Melis – giornalista Food e la designer Donia Maaoui



Comunicato Stampa

FeelingFood Milano, location unica nel suo genere, vetrina e teatro di eventi gastronomici d'eccellenza, corsi di cucina, banqueting, seminari, mostre e manifestazioni culturali dalla moda, all'arte, allo spettacolo. Tre le anime della location: **Kitchen&Friends**: l'aula gastronomica; **"Supreme Experience"**, lo spazio eventi e **"Living&more"**, l'area Lounge & Welcome, dove organizzare meeting di lavoro o trascorrere momenti di puro relax. www.feelingfoodmilano.com

Normali Meraviglie, è un progetto nato dalla collaborazione tra Alessandro Guerriero e Fondazione Sacra Famiglia, dove le persone con disabilità sono diventate protagoniste - insieme a cinque designer tutte donne - nella creazione di una collezione di tavoli. **Lucia Pescador, Denise Bonapace, Terri Pecora, Donia Maaoui e Nathalie du Pasquier**, le artiste coinvolte nell'iniziativa. Una mostra collettiva che sarà presentata in occasione del **Salone del Mobile 2016**. www.normalimeraviglie.it

Fondazione Sacra Famiglia, fornisce cura e assistenza a persone disabili, oltre che ad anziani non autosufficienti. Dispone di una struttura moderna per la riabilitazione e di laboratori in cui le persone disabili, sono chiamate ad operare concretamente nelle situazioni, a conoscere e sperimentare, a soddisfare i propri bisogni di relazione, di espressione, di immaginazione, di fantasia, attraverso un linguaggio artistico e attraverso sostegni e facilitatori forniti. Il progetto "Normali Meraviglie", svolto all'interno dei laboratori, è costantemente seguito da istruttori, educatori e volontari presenti. Nei laboratori di Fondazione ognuno diventa parte di un'opera di più grande in cui viene dato valore alle piccole azioni e in cui la disabilità, la debolezza, la fragilità delle persone, diventa valore aggiunto. www.sacrafamiglia.org

Le designer:

Lucia Pescador è nata a Voghera il 9 febbraio 1943. Si è diplomata all'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano. Ha lavorato prevalentemente su supporti di carta, privilegiando il disegno. Ha esposto in gallerie private, fiere e musei dal 1965 (galleria Arte Centro) con esposizioni collettive e un'ottantina di personali in Italia, Francia, Belgio, Olanda, Austria, Inghilterra, Germania, Stati Uniti, Egitto, India e Cina. Tra le sue ultime mostre *Stanze con ospite* nel giugno 2014 presso la Galleria Civica di Cantù. A Torino espone alla galleria Eventinove *L'Oriente per sentito dire*.

Denise Bonapace è una progettista che indaga il rapporto tra corpo e abito: la moda, per lei, è linguaggio del progetto applicato al corpo, e alla persona. Persona intesa come insieme di fisicità, pensieri, impulsi e desideri. I presupposti progettuali che caratterizzano la sua produzione vedono l'abito come oggetto, e l'oggetto come abito, che parla al mondo. Il corpo diventa supporto per la comunicazione degli abiti, e l'abito è una protesi relazionale che diventa protesi del corpo. Una comunicazione forte, data da un'unione: quella della persona con l'abito, che raccontano quello che possono fare, insieme. Si è laureata in Disegno Industriale presso il Politecnico di Milano. E' stata consulente per diverse aziende di moda italiane, e ha parallelamente sviluppato progetti sperimentali personali. Dal 2006 è docente di progettazione della maglieria presso Politecnico e NABA, a Milano.

Terri Pecora nata a Los Angeles, completa i suoi studi a Milano nel 1990. Lavora quindi in una vasta gamma di settori nell'ambito del design tra i quali: progettazione di arredo e di stand espositivi, complementi da bagno, accessori di abbigliamento, occhiali e prodotti per l'infanzia. Nel suo lavoro ha approfondito la relazione fra estetica e funzione, sperimentando spesso nuovi materiali e suggerendo abbinamenti inattesi. Ha lavorato a lungo anche come Art Director per progetti grafici, video e web, nonché per progetti fotografici e campagne stampa. Alcuni suoi prodotti sono stati in lizza per il Compasso d'Oro e hanno partecipato a importanti mostre internazionali sul design. Ha insegnato a Domus Academy, IED, Università La Sapienza di Roma e Politecnico di Milano.

Donia Maaoui di madre belga e di padre tunisino, ha vissuto la sua infanzia a Cartagine in Tunisia. Verso l'età di 6 anni, i suoi genitori hanno deciso di andare a vivere a Bruxelles in Belgio, dove ha frequentato le scuole cattoliche, mentre durante le vacanze estive dalla nonna a Cartagine, viveva immersa nella tradizione musulmana. Ha finito i suoi studi a Bruxelles dove ha conseguito la Laurea in Architettura. Appena laureata è andata a vivere e lavorare come architetto a Tunisi. Dopo alcuni anni, a Bruxelles, ha incontrato il marito Michel B. con il quale ha deciso di traslocare in Italia, costruire la loro casa a Lucca sulle colline, il loro attuale luogo di vita e di lavoro.

Nathalie du Pasquier è nata a Bordeaux (Francia) nel 1957. Vive e lavora a Milano dal 1979. Fino al 1986 ha lavorato come designer ed è stata membro fondatore di Memphis. Ha disegnato numerose "superfici decorate": stoffe, tappeti, laminati plastici, ma anche mobili e oggetti. Dal 1987 la pittura è diventata la sua attività principale. Il suo lavoro è stato frequentemente esposto ad Hong Kong, Edimburgo, Milano.

Lo Chef:

Elio Sironi Nato e cresciuto in Brianza. L'entusiasmo per la professione, unito al desiderio di approfondire la conoscenza delle tradizioni gastronomiche di altri popoli, lo portano a viaggiare a lungo, dall'Inghilterra alla Germania, dalla Svizzera agli Stati Uniti e al Giappone. L'esperienza e la professionalità maturata all'estero gli aprono le porte ad uno dei più prestigiosi Relais et Châteaux d'Europa, l'Hotel Pitrizza in Sardegna durante la stagione estiva e all'Hotel Palace di Madrid, durante l'anno, dove rimane fino al 1996. In questi ambienti prende forma il concept della sua cucina: la competenza internazionale unita alla varietà dei sapori e alla fantasia delle diverse cucine territoriali italiane. Inizia così un periodo di intensa attività in cui Elio Sironi avvia una stretta collaborazione sia con l'I.C.E.- l'istituto per il Commercio Estero - che con l'Accademia della Cucina Italiana all'Estero da cui Sironi è chiamato a tenere numerose lezioni. Nel dicembre 2003 viene scelto dal Bulgari Hotel di Milano, dove riveste il ruolo di Executive Chef del Ristorante per più di sette anni. Nel 2011 una nuova sfida lo riporta in Costa Smeralda, dove l'apertura del suo ristorante MADAI segna la tappa fondamentale di una carriera così brillante. Il ristorante MADAI a Porto Cervo è il coronamento del suo sogno e gli consente di esprimere, in tutte le ricette, la genuina autenticità che lo contraddistingue in cucina. Dal 2013 è Chef del ristorante Ceresio 7 di Milano, un luogo dove proporre, in una cornice di primissimo livello internazionale e di marcata componente estetica, una cucina classica e semplice. Da qui la scelta di una precisa direzione gastronomica, attraverso il recupero di grandi classici della cucina italiana, alcuni rielaborati e altri magistralmente eseguiti "a modo" secondo i migliori canoni della tradizione. Poi il colpo di coda, la personalizzazione, l'interpretazione in chiave contemporanea delle ricette italiane, sempre fondata sulla concretezza dei sapori e sulla consistenza dei piatti.

PRESS CONTACT: Spot, Comunicazione & Media Relation
20136 Milano - Via Bocconi, 9 - Tel. +39 02 58322585 - Fax +39 02 58322587
00185 Roma - Via della Camilluccia, 161 - Tel. +39 06 98355295 - Fax +39 06 98380669
Cell. +39 335 7117020 - Email info@spot-rp.com