**COMUNICATO STAMPA**

**LANDSCAPING DESIGN**

*Durante il* ***Fuorisalone 2017*** *presso il* ***Boscolo Hotel*** *di Milano si svolgerà una settimana dedicata al progetto* ***Landscaping Design****, organizzato da* ***Tao B*** *e ideato dell’ Art Director Arch.* ***Paolo Pagani****, che declinerà i cinque elementi con una serie di eventi polisensoriali. L’inaugurazione si aprirà con la presentazione del progetto del* ***concorso Mad for Brazil, Mad for Design****, che farà da* ***Fil rouge*** *delle varie serate e la cui premiazione avverrà presso L’****Università Statale di Milano****.*

**Landscaping Design** è un **Live Show** organizzato da **Tao B** in collaborazione con **Dama Ristorazione**, accolto presso il **Boscolo Milano Hotel**, nella **Sala Arlecchino**, e coordinato dalla regiadall’ Art Director Arch. **Paolo Pagani**. La settimana di performances è l’ inizio della collaborazione tra **Tao B/ Cibartisti** e **Dama Ristorazione** che creeranno un programma di eventi mensili nella **Sala Arlecchino** del **Boscolo Hotel**.

L’ **inaugurazione** ospiterà il concorso **Mad for Brazil, Mad for Design**, ideato da **Studio Albini** e promosso con la collaborazione di **Brazil S/A**, **MAD ZONE**, **Tao B** agency, associazione **Cibartisti**, **Rossi di Albizzate**, **La Murrina**, con il Patrocinio del **Consolato Generale del Brasile** a Milano, con la collaborazione di **POLI.design**, il Consorzio del Politecnico di Milano e dello **IED**, Istituto Europeo di Design di Milano.

L’ evento ***Mad for Brazil, Mad for Design*** vuole essere una rappresentazione del panorama contemporaneo dei nuovi talenti creativi brasiliani fondato su uno scambio tra il *Made in Italy* e la loro cultura natia e per questo è stato creato un concept di una serie di eventi che si sviluppa in location milanesi collegando moda, arte, design e food.

**PROGRAMMA DELLE SERATE**

**4 Aprile 2017 dalle 18.30 alle 22.30 Inaugurazione :** In un ambiente **polisensoriale**

l’ ospite potrà vivere l’ esperienza emozionale dal vivo di performances **Cibartiste**. Il tema della serata sarà il **Brasile,** declinato nel tema dell’ elemento terra e del colore verde, e si aprirà con la presentazione dei progetti in concorso di **Mad for Brazil, Mad for Design.**

All’ ingresso si sarà accolti da un **percorso osmico** realizzato grazie a **OIKOS fragrances** che accompagnerà gli ospiti verso la **Sala Arlecchino** del **Boscolo Milano Hotel** dove si verrà avvolti in un’atmosfera che coinvolgerà tutti i sensi grazie al contributo del sound design e la proiezione di **landascape**, sviluppate in collaborazione con **Layer7**, e riprodotte con un proiettore interattivo di **Stark** e con una parete unica di **Busnelli**..

L’ atmosfera sarà completata grazie a **Londalunga**, il cui design è dell’ Arch. **Marcello Albini** e **Emanuela Venturini**, e **i Sassi**, design **Matteo Thun**, entrambi di **Rossi di Albizzate**.

**Terry Monroe**, **Bar Tender** **Alchimista** **Cibartista**, eseguirà un Cocktail, ideato da lei, legato al tema dell’ elemento **terra** e al colore **verde**, e uno ideato appositamente per **Mad for Brazil, Mad for Design.**

La cuoca brasiliana **Eliane Oliveira Rodriguez,** di **Cuochi a Colori,** creerà **finger food** legato ai piatti della tradizione brasiliana.

Una tela, ispirata al tema della serata, sarà realizzata dal vivo, dall’ artista **Valentina Ki** con l’ausilio delle resine dell’ azienda **Gobetto** e L’ attrice **Giulia Melis** interpreterà

una performances di **Teatro fisico**.

**Alessandra Mazzocchi** renderà possibile una esperienza della disciplina cinese del **Tao**, di cui lei è un’ esperta molto nota, connessa al **Fil Rouge** dell’ intero evento.

**5 Aprile 2017 dalle 18.30 alle 22.30 :** Il tema della serata sarà il **Fuoco,** declinato nel colore **rosso**. Il **percorso osmico** realizzato grazie a **OIKOS fragrances** accompagnerà gli ospiti verso la **Sala Arlecchino** del **Boscolo Milano Hotel** dove si verrà avvolti in un’atmosfera che coinvolgerà tutti i sensi grazie al contributo del **sound design** e la proiezione di **landascape**, sviluppate in collaborazione con **Layer7**, e riprodotte con un proiettore interattivo di **Stark** e con una parete unica di **Busnelli**..

L’ atmosfera sarà completata grazie a **Londalunga**, il cui design è dell’ Arch. **Marcello Albini** e **Emanuela Venturini**, e **i Sassi**, design **Matteo Thun**, entrambi di **Rossi di Albizzate**.

**Terry Monroe**, **Bar Tender** **Alchimista** **Cibartista**, eseguirà un Cocktail, ideato da lei, legato al tema dell’ elemento **fuoco** e al colore **rosso**.

La cuoca brasiliana **Eliane Oliveira Rodriguez,** di **Cuochi a Colori,** creerà **finger food** legato ai piatti della tradizione brasiliana.

**Alessandra Mazzocchi** declinerà il tema della serata tramite la disciplina del **Tao**.

**6 Aprile 2017 dalle 18.30 alle 22.30 :** Il tema della serata sarà la **Terra,** declinato nel colore **giallo**. Il **percorso osmico** realizzato grazie a **OIKOS fragrances** accompagnerà gli ospiti verso la **Sala Arlecchino** del **Boscolo Milano Hotel** dove si verrà avvolti in un’atmosfera che coinvolgerà tutti i sensi grazie al contributo del **sound design** e la proiezione di **landascape**, sviluppate in collaborazione con **Layer7**, e riprodotte con un proiettore interattivo di **Stark** e con una parete unica di **Busnelli**..

L’ atmosfera sarà completata grazie a **Londalunga**, il cui design è dell’ Arch. **Marcello Albini** e **Emanuela Venturini**, e **i Sassi**, design **Matteo Thun**, entrambi di **Rossi di Albizzate**.

La cuoca brasiliana **Eliane Oliveira Rodriguez,** di **Cuochi a Colori,** creerà **finger food** legato ai piatti della tradizione brasiliana.

**Alessandra Mazzocchi** declinerà il tema della serata tramite la disciplina del **Tao**.

**7 Aprile 2017 dalle 17.00 alle 18.30 Premiazione :** All’ **Università Statale** di Milano, presso lo spazio di **Brazil S/A,** si terrà la premiazione dei due progetti vincitori di **Mad for Brazil, Mad for Design,** a cui potranno prendere parte gli invitati e sarà allietata dal Drink offerto da **Chocolate in a Bottle** e dai prestigiosi succhi e acqua di **Fonte Plose.**

**7 Aprile 2017 dalle 18.30 alle 22.30 :** Il tema della serata sarà il **Metallo,** declinato nei colori **dell’** **oro e dell’argento**. Il **percorso osmico** realizzato grazie a **OIKOS fragrances** accompagnerà gli ospiti verso la **Sala Arlecchino** del **Boscolo Milano Hotel** dove si verrà avvolti in un’atmosfera che coinvolgerà tutti i sensi grazie al contributo del **sound design** e la proiezione di **landascape**, sviluppate in collaborazione con **Layer7**, e riprodotte con un proiettore interattivo di **Stark** e con una parete unica di **Busnelli**..

L’ atmosfera sarà completata grazie a **Londalunga**, il cui design è dell’ Arch. **Marcello Albini** e **Emanuela Venturini**, e **i Sassi**, design **Matteo Thun**, entrambi di **Rossi di Albizzate**.

**Terry Monroe**, **Bar Tender** **Alchimista** **Cibartista**, eseguirà un Cocktail, ideato da lei, legato al tema dell’ elemento **metallo** e ai colori **argento e oro**.

La cuoca brasiliana **Eliane Oliveira Rodriguez,** di **Cuochi a Colori,** creerà **finger food** legato ai piatti della tradizione brasiliana.

**Alessandra Mazzocchi** declinerà il tema della serata tramite la disciplina del **Tao**.

**9 Aprile 2017 dalle 18.30 alle 22.30 Chiusura:** Il tema della serata sarà l’ **Acqua,** declinato nel colore **blu**. Il **percorso osmico** realizzato grazie a **OIKOS fragrances** accompagnerà gli ospiti verso la **Sala Arlecchino** del **Boscolo Milano Hotel** dove si verrà avvolti in un’atmosfera che coinvolgerà tutti i sensi grazie al contributo del **sound design** e la proiezione di **landascape**, sviluppate in collaborazione con **Layer7**, e riprodotte con un proiettore interattivo di **Stark** e con una parete unica di **Busnelli**..

L’ atmosfera sarà completata grazie a **Londalunga**, il cui design è dell’ Arch. **Marcello Albini** e **Emanuela Venturini**, e **i Sassi**, design **Matteo Thun**, entrambi di **Rossi di Albizzate**.

Lo chef **Giovanni Caracciolo** presenterà una performance in cui orchestrerà un binomio tra il colore blu e le sue abilità culinarie.

Una tela, ispirata al tema della serata, sarà realizzata dal vivo, dall’ artista **Valentina Ki** con l’ausilio delle resine dell’ azienda **Gobetto.**

**Alessandra Mazzocchi** declinerà il tema della serata tramite la disciplina del **Tao**.

Dal **04** al **09 Aprile 2017**,escluso 8 Aprile 2017,dalle ore **18.30** alle **22.30** presso **Sala Arlecchino** del **Boscolo Hotel** di Milano, Corso Matteotti 4/6, ingresso/ consumazione a **pagamento.**

**07 Aprile 2017** dalle **17.00** alle **18.30** All’ **Università Statale** di Milano, presso lo spazio di **Brazil S/A,,** solo su **invito.**