

PRESS RELEASE

**FEEDING CREATIVITY: OFFICINE TAMBORRINO AND XFOOD  
TOGETHER AT FUORISALONE MILANO DESIGN WEEK 2015**

*From April 14th- 19th Officine Tamborrino design and XFood social restaurant will join at Fuorisalone Milano Design Week for a special project: a unique space that will feed Lambrate area (Via Ventura, 14) with culture, gathering and social innovation.*

*Officine Tamborrino design brand keeps on focusing its communication on experimental moods and exchanges.*

*For 2014 edition, Feeding creativity concept recalled a house where art and design would meet. For this new edition, Officine Tamborrino explores the world of food by setting up an Apulian food district with XFOOD, the first Apulian social restaurant whose employees are disabled people who work at Ex-Fadda, an old wine factory which has been turned into a social and innovative lab.*

*Fuorisalone Milano Design Week at Via Ventura n. 14 will then host a very special project: much more than a restaurant, it will be a real social space that will feed the entire town with culture, meetings and social innovation.*

**Feeding creativity** menu will be inspired by springtime by offering organic and tasty dishes according to Apulian tradition.

*The International public of Ventura Lambrate will be welcomed by the Mediterranean mood of Feeding creativity, the temporary restaurant of XFOOD, which will propose a new way of living your break time: tasty, healthy, but most of all different.*

*Culture will also play an important role: mornings from April 17-19 three workshops about sustainable design will take place. Every meeting will be focused on a different subject: green, social, culture of inclusiveness for children.*

*Officine Tamborrino will take care of the layout and building of the entire project with its own steel structures and furniture items. Moreover, we will present for the first time to the public two brand new pieces: "6seat" by Giuliana Gatti and "Let's Talk" by Sara Mondani, a social table composed of three elements connected by means of a bolt, as symbol of the entire Feeding Creativity project.*

*Sustainable and social are the key words that constitute the link between the two brands involved in this project, XFOOD and Officine Tamborrino, to set up a unique area in Ventura Lambrate for relaxing and joining public debates.*

**Feeding Creativity** is a project organized thanks to the contribution of Sara Mondani (Layout), Sandei Communication Agency (Graphic layout), D3pz Studio (organization), Diego Tanzariello and Presentecontinuo (events management), Faniuolo Illuminazioni (lighting), Bruno Srl (power supply) and Electrolux, Rent Today (hiring of structures for events) and Nogema (technical support). Special gratitude goes to all the following Apulian companies who represents excellences in the segments of Food and Craftsmanship and are giving their contribution: Azienda Calemone (Carovigno, BR), Pastificio Ligorio (San Vito dei Normanni, BR), Caseificio Lanzillotti (San Vito dei Normanni, BR), Cantina Rivera (Andria, BT), Salumificio Santoro (Cisternino, BR), Faniuolo Illuminazione (Putignano, BA), Quarta Caffè (Lecce).

COMUNICATO STAMPA

**FEEDING CREATIVITY: OFFICINE TAMBORRINO E XFOOD  
INSIEME PER IL FUORI SALONE 2015**

*Dal 14 al 19 Aprile il design di Officine Tamborrino e la ristorazione sociale di XFOOD si uniranno in occasione della Milano Design Week per un progetto speciale: uno spazio unico che nutrirà la zona di Lambrate (Via Ventura, 14) di cultura, aggregazione e innovazione sociale.*

Il marchio di design **Officine Tamborrino** continua il suo percorso fatto di sperimentazioni e contaminazioni.

Nel 2014 il progetto **Feeding creativity** prendeva le sembianze di una “casa” in cui far vivere il dialogo tra design e arte. In questa nuova edizione del Fuori Salone, invece, Officine Tamborrino si confronta con il mondo del *food*, realizzando un *distretto culinario pugliese* con **XFOOD**, il primo ristorante sociale pugliese che a San Vito dei Normanni (BR) impiega in sala e in cucina ragazzi e ragazze diversamente abili, nella cornice dell'Ex-Fadda, un ex stabilimento enologico restituito alle idee e all'innovazione sociale.

Alla **Milano Design Week** in via Ventura, 14 prenderà dunque forma un progetto speciale: molto più di un ristorante, un vero e proprio spazio sociale che nutrirà la città di cultura, aggregazione e innovazione sociale.

Il menù **Feeding creativity** seguirà la primavera offrendo piatti gustosi e biologici della tradizione pugliese. Il pubblico internazionale di Ventura Lambrate sarà accolto quindi dallo spirito del mediterraneo di **Feeding creativity**, il *temporary restaurant* di XFOOD, che proporrà un modo nuovo di vivere il proprio break: saporito, sano, ma soprattutto diverso.

Anche la cultura avrà un posto di rilievo: dal 17 al 19 aprile, in mattinata, verranno realizzati tre incontri aperti al pubblico e dedicati al design sostenibile. Per ogni incontro una diversa declinazione: green, sociale e cultura dell'inclusività del bambino.

L'intero allestimento sarà realizzato da Officine Tamborrino, che presenterà in anteprima anche due nuove creazioni “6seat” di Giuliana Gatti e “Let's Talk” di Sara Mondani, un tavolo sociale composto da tre elementi uniti tra loro da un perno, chiara evocazione dell'intero progetto.

Sostenibilità e sociale sono certamente le parole chiave che formano l'anello di congiunzione tra i due brand del progetto, XFOOD e Officine Tamborrino, per costruire insieme uno spazio in Ventura Lambrate, che invita a sentirsi bene e a pensare.

*Feeding Creativity sarà realizzato grazie alla collaborazione della designer Sara Mondani (cura dell'allestimento), dell'agenzia Sandei Comunicazione (progetto grafico), dello studio D3pz (organizzazione), di Diego Tanzariello e di presentcontinuo (cura degli eventi), dell'azienda Faniuolo Illuminazioni (realizzazione luminarie), di Bruno srl (generatore) e dell'azienda Electrolux.*

*Con il contributo di: Rent Today (noleggio attrezzature per eventi), Nogema (vendita grandi impianti) e di aziende pugliesi sinonimo di eccellenza alimentare, quali Azienda Calemone (Carovigno, BR), Pastificio Ligorio (San Vito dei Normanni, BR), Caseificio Lanzillotti (San Vito dei Normanni, BR), Peccati di gola (Lecce), Cantina Rivera (Andria, BT), Salumificio Santoro (Cisternino, BR), Quarta Caffè (Lecce).*

**Officine Tamborrino:** è il nuovo marchio italiano di complementi d'arredo metallici del gruppo Scaff System, azienda leader dal 1957 nella produzione di strutture in acciaio per diverse destinazioni d'uso. Il brand è basato su una riscoperta del design italiano degli anni '50 ed esprime un ritorno a una dimensione dal sapore artigianale, accanto a contenuti innovativi e contemporanei che re-interpretano l'acciaio in tutte le sue possibilità espressive. L'accuratezza delle lavorazioni e le personalizzazioni sono garantite dalla produzione con macchinario a tecnologia laser; le varianti in termini di finiture includono la verniciatura in quasi tutti i colori RAL con polveri epossidiche, la lamiera con effetto ossidante, la versione in acciaio naturale con smalto trasparente. L'anima del progetto è quella di un design con note vintage ed eco-sostenibili, che si basa sul dialogo costante tra passato e futuro in un'ottica di sperimentazione.

***Officine Tamborrino** is the new Italian exclusive brand for contemporary steel furniture items of Scaff System group, a leading company since 1957 in the production of steel structures for several uses and sectors. This project has been defined internally as an important step forward in the company growth and gets inspiration from some traits of the Italian design of the Fifties. Why Officine Tamborrino? The name recalls the origins of Scaff System company, as the business dimension was more an artisanal one. Now these traits are combined with more innovative and contemporary styles to revise and define expression standards for steel use. The collection includes metallic bookshelves, chests of drawers, tables, chairs and armchairs, table lamps and pole lamps, gifts and accessories such as bookends, magazine racks, hangers and much more. Several versions are available in a wide RAL colour range, oxidized finish and raw metal finish. Attention to detail, custom-made finish and the latest in laser cutting and engraving techniques are mixed together to form a unique brand identity. Our concept is based on a steel design with vintage and sustainable traits, focused on the constant dialogue between the past and the future involving an experimental mood.*

**XFOOD** è il primo ristorante sociale in Puglia (San Vito dei Normanni, Brindisi) in cui persone con differenti abilità imparano un mestiere e lo mettono in pratica in un contesto lavorativo reale. Nel locale sono servite pietanze a chilometro zero, preparate con prodotti a filiera corta. I giovani coprono diversi ruoli, dalla cucina all'allestimento al servizio in sala. Inclusione sociale, innovazione e creatività sono gli aspetti sui quali punta questa iniziativa realizzata da ExFadda e dal Consorzio di Cooperative Sociali Nuvola. Negli spazi di XFOOD sedie, posate, piatti e tavoli sono uno diverso dall'altro: tutto è stato creato recuperando materiali e pezzi in disuso, abbandonati, dimenticati eppure con una storia e un'identità uniche che si fondono e si armonizzano con gli altri secondo il concept della designer Sara Mondaini. Il medesimo processo di rielaborazione e rilettura si evidenzia nel progetto di illuminazione che trasforma le sfarzose luminarie delle feste patronali in un essenziale e, al tempo stesso, gigantesco tessuto luminoso, diventandone così cifra stilistica di Xfood.

***XFOOD** is the first Apulian social restaurant, located in San Vito dei Normanni, Brindisi), where disabled people can get a chance to express their skills in a real workplace. The menu is entirely based on local products for a sustainable economy and disabled people are working as cooks and waiters everyday. Social inclusiveness, innovation and creativity are the keywords on which the mission of the project is based, entirely developed by ExFadda and Nuvola, a group of cooperatives active in welfare and social activities. Cutlery, tables, chairs, plates: every piece is*

*different from the others here, as everything has been made by using recycled materials according to a general concept by designer Sara Mondaini. This approach is also at the heart of the lighting layout, as everything has been turned into an essential outline which becomes the main identity trait of XFOOD.*

Il programma dettagliato dell'evento sarà presto disponibile on-line su [www.officinetamborrino.com](http://www.officinetamborrino.com) e su [facebook.com/officinetamborrino](https://facebook.com/officinetamborrino)

For further information about the programme, please visit [www.officinetamborrino.com](http://www.officinetamborrino.com) and [facebook.com/officinetamborrino](https://facebook.com/officinetamborrino)

Press office:

Domenico Laviola

[events@scaffsystem.it](mailto:events@scaffsystem.it)

tel.: +39348-6122695

[www.officinetaborrino.com](http://www.officinetaborrino.com)

[www.ristorantexfood.it](http://www.ristorantexfood.it) [www.exfadda.it](http://www.exfadda.it)