

INTERNI

Design
Appointments



DESIGN MEETS FOOD MILANO MEETS THE WORLD

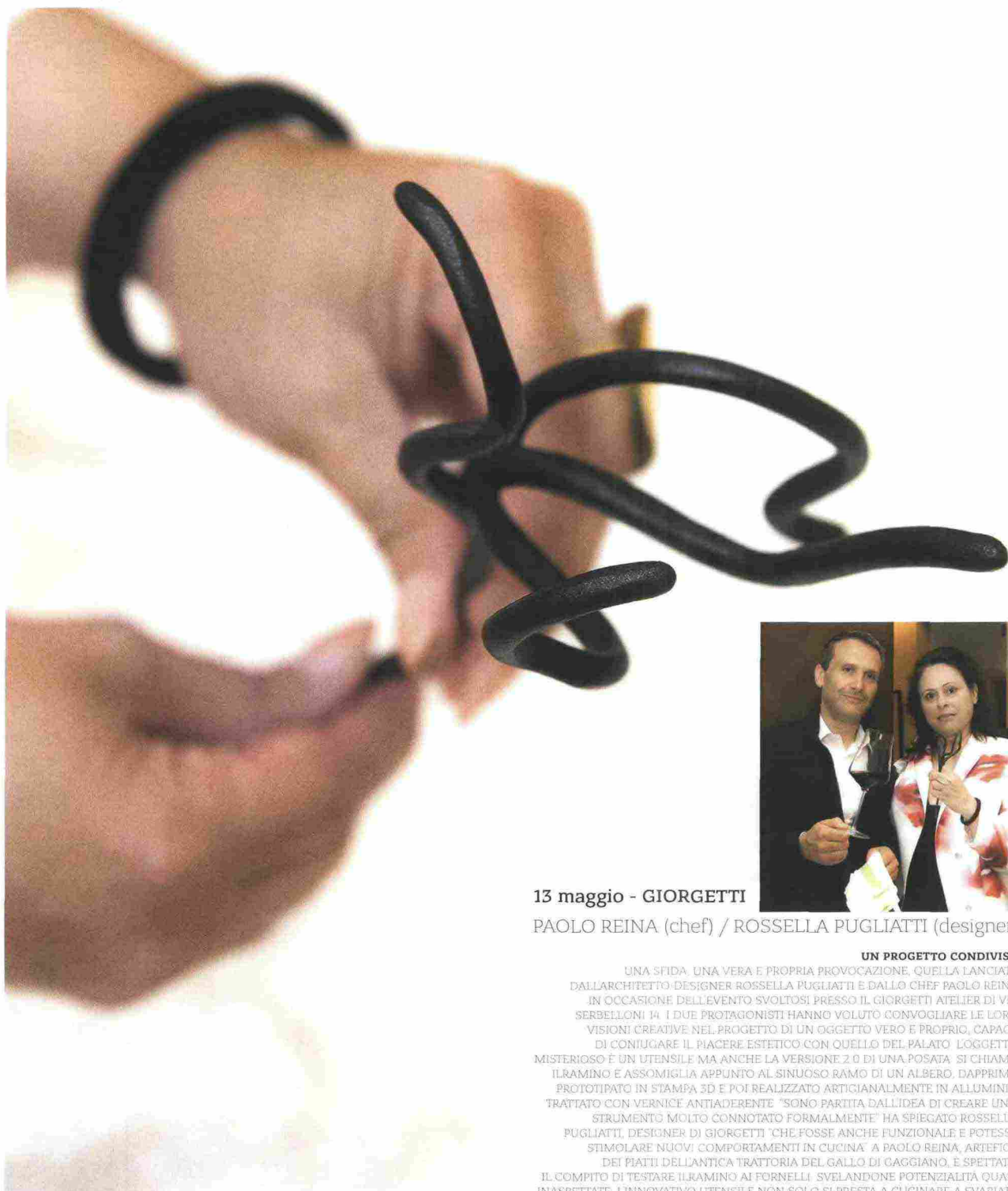
maggio



La prima tappa di un percorso tematico organizzato da *Interni* in partnership con *Salone del Mobile.Milano*. Durante il primo mese di Expo 2015, i flagship store del design made in Italy si sono trasformati in luoghi di incontro e confronto tra i protagonisti del progetto e quelli della cultura enogastronomica



**DESIGN MEETS FOOD
MILANO MEETS THE WORLD**
MAGGIO 2015



13 maggio - GIORGETTI

PAOLO REINA (chef) / ROSSELLA PUGLIATTI (designer)

UN PROGETTO CONDIVISO

UNA SFIDA. UNA VERA E PROPRIA PROVOCAZIONE, QUELLA LANCIATA DALL'ARCHITETTO-DESIGNER ROSSELLA PUGLIATTI E DALLO CHEF PAOLO REINA IN OCCASIONE DELL'EVENTO SVOLTOSI PRESSO IL GIORGETTI ATELIER DI VIA SERBELLONI 14. I DUE PROTAGONISTI HANNO VOLUTO CONVOGLIARE LE LORO VISIONI CREATIVE NEL PROGETTO DI UN OGGETTO VERO E PROPRIO, CAPACE DI CONIUGARE IL PIACERE ESTETICO CON QUELLO DEL PALATO. L'OGGETTO MISTERIOSO È UN UTENSILE MA ANCHE LA VERSIONE 2.0 DI UNA POSATA. SI CHIAMA ILRAMINO E ASSOMIGLIA APPUNTO AL SINUOSO RAMO DI UN ALBERO. DAPPRIMA PROTOTIPATO IN STAMPA 3D E POI REALIZZATO ARTIGIANALMENTE IN ALLUMINIO TRATTATO CON VERNICE ANTIADERENTE. "SONO PARTITA DALL'IDEA DI CREARE UNO STRUMENTO MOLTO CONNOTATO FORMALMENTE" HA SPIEGATO ROSSELLA PUGLIATTI, DESIGNER DI GIORGETTI "CHE FOSSE ANCHE FUNZIONALE E POTESSE STIMOLARE NUOVI COMPORTAMENTI IN CUCINA". A PAOLO REINA, ARTEFICE DEI PIATTI DELL'ANTICA TRATTORIA DEL GALLO DI CAGGIANO, È SPETTATO IL COMPITO DI TESTARE ILRAMINO AI FORNELLI. SVELANDONE POTENZIALITÀ QUASI INASPETTATE. L'INNOVATIVO UTENSILE NON SOLO SI PRESTA A CUCINARE A SVARIATE TEMPERATURE (FINO A 400 C°), MA È ANCHE UNA FONTE DI ISPIRAZIONE PER NUOVE RICETTE E PIATTI MOLTO CREATIVI, DI CUI DIVENTA L'ORIGINALE ELEMENTO DI COMPLEMENTAMENTO VISIVO.

REPORTAGE FOTOGRAFICO DI SAVERIO LOMBARDI VALLAURI
(CON MATTIA CAMPO E LUCA ROTONDO)

LA DISOBEDIENZA COME ATTITUDINE CREATIVA

È STATO UN INCONTRO ALL'INSEGNA DELLA 'DISOBEDIENZA' QUELLO AVVENUTO NELLO SHOWROOM MERITALIA. DA QUESTO TEMA HA PRESO SPUNTO IL DIALOGO TRA GIULIO IACCHETTI E DAVIDE OLDANI, MODERATO DA FEDERICO DE CESARE VIOLA (AL CENTRO NELLA FOTO), CHE HANNO RACCONTATO COME LA DISOBEDIENZA, INTESA COME PREDISPOSIZIONE AD ANDARE OLTRE GLI SCHEMI PREDEFINITI, POSSA DIVENTARE UN'ATTITUDINE CREATIVA. SE PER IACCHETTI LA RIFLESSIONE SUGLI 'OGGETTI DISOBEDIENTI' È PARTE INTEGRANTE DI UNA RICERCA ORIENTATA AL SENSO DEL PROGETTO PIUTTOSTO CHE AL SUO RISULTATO FORMALE, PER OLDANI LA 'DEVIAZIONE' DALL'ALTA CUCINA È LEGATA ALLA SCELTA DI UN CONCETTO DI CUCINA PIÙ POPOLARE. 'QUANDO HO INIZIATO A LAVORARE' HA SPIEGATO LO CHEF 'C'ERANO REGOLE MOLTO RIGIDE. UNA VOLTA SEDIMENTATE, LE HO FATTE MIE IN UNA PERSONALE VISIONE, BASATA SUL PRINCIPIO DI ACCESSIBILITÀ. UN APPROCCIO CHE IACCHETTI, SOSTENITORE DEL DESIGN DEMOCRATICO, NON POTEVA CHE CONDIVIDERE SECONDO IL SUO PUNTO DI VISTA, FATTO DI OGGETTI PENSATI PER UNA PARTECIPATA, IRONICA E 'DISOBEDIENTE' QUOTIDIANITÀ.



6 maggio - MERITALIA

DAVIDE OLDANI (chef ☆) / GIULIO IACCHETTI (designer)



7 maggio - MOLTENI&C DADA

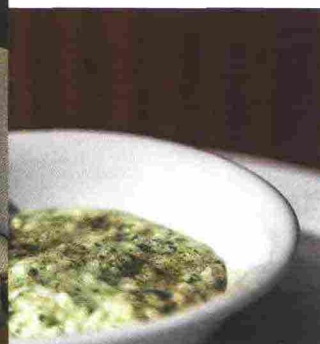
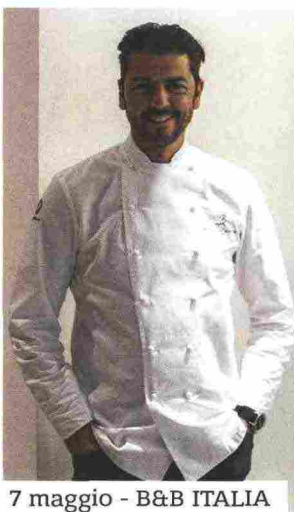
DAVIDE OLDANI (chef ☆) / FERRUCCIO LAVIANI (architetto)

SOSTENIBILITÀ IN CUCINA

IL RAPPORTO TRA DESIGN E SOSTENIBILITÀ È STATO IL TEMA DELL'INCONTRO TRA FERRUCCIO LAVIANI (DESIGNER CHE DA ANNI COLLABORA CON DADA) E DAVIDE OLDANI (CHEF DI FAMA INTERNAZIONALE, PROMOTORE DELLA CUCINA POP, AMBASCIATORE PER EXPO 2015). UN DIALOGO CHE HA PORTATO I PROTAGONISTI A TOCCARE PIÙ PUNTI: DALLA NASCITA DEL PROGETTO FINO ALLA PRODUZIONE DI UNA CUCINA, PASSANDO PER I PRINCIPI DI TRADIZIONE, PROFESSIONALITÀ, QUALITÀ DEI MATERIALI, RICERCA E COMPETENZE IN GIOCO. ALLA CONVERSAZIONE È SEGUITO UNO SHOW COOKING ESCLUSIVO, ALLESTITO CON UNA CUCINA TRIM (DESIGN DANTE BONUCCELLI) E DIRETTO DALLO CHEF STELLATO CHE, ABBANDONATA LA VECCHIA PREPARAZIONE DEL RISOTTO ALLA MILANESE, HA PRESENTATO LA SUA PERSONALE RIELABORAZIONE DELLA RICETTA DA LUIGI RIBATTEZZATA 'ZAFFERANO, RISO ALLA MILANESE DOP EXPO 2015'. UTILIZZANDO UN ESCLUSIVO RISO CARNAROLI DI RISO SCOTTI, SERVITO NEI PIATTI I.D. ISH BY D'O IN MELAMINA DISEGNATI DALLO STESSO OLDANI PER KARTELL.

COMFORT DA ABITARE E GUSTARE

COMFORT. QUESTO IL FILO CONDUTTORE DELL'INCONTRO, SVOLTOSI SOTTO LO SGUARDO BENEVOLO, TRA IL PUBBLICO, DEL MAESTRO DI BERTON, GUALTIERO MARCHESI. 'PER ME IL COMFORT', HA ESORDITO PATRICIA URQUIOLA, DESIGNER DI FAMA INTERNAZIONALE 'È REALE, FISICO, COME NEL MIO NUOVO DIVANO BUTTERFLY PER LA COLLEZIONE OUTDOOR DI B&B ITALIA, MA ANCHE MENTALE. E QUESTA È LA DIMENSIONE CHE PIÙ MI INTERESSA. UN OGGETTO DEVE ESSERE CONFORTEVOLE PER FORMA E MATERIALE, MA DEVE AVERE ANCHE VALENZE EMOZIONALI. PUÒ ESSERE LETTO ANCHE COME ENERGIA, E IN QUESTO SENSO HA ATTINENZA CON IL CIBO'. UN ASSISTIT SUBITO COLTO DALLO CHEF STELLATO 'COMFORT PER ME SIGNIFICA CREARE SEMPRE NUOVI STIMOLI ED EMOZIONI, A PARTIRE DALLA PERCEZIONE VISIVA. PERCHÉ UN PIATTO PRESENTATO BENE CREA PIÙ INTERESSE ALL'ASSAGGIO'. PER ENTRAMBI, LA CREATIVITÀ È ANCHE LEGATA ALLA USCITA DALLA PROPRIA 'COMFORT ZONE', OVVERO ALLA CONTINUA SPERIMENTAZIONE. OSARE, MA SENZA MAI DIMENTICARE LA DIMENSIONE COCOONING DELLA MEMORIA.



7 maggio - B&B ITALIA

ANDREA BERTON (chef ☆) / PATRICIA URQUIOLA (designer)



DESIGN MEETS FOOD MILANO MEETS THE WORLD MAGGIO 2015

IL PIACERE DELLA TAVOLA

ANDREA CASTRIGNANO È OGGI L'INTERIOR DESIGNER PIÙ FAMOSO DELLA TVU (IN ONDA SU LA 5, CON LA NUOVA EDIZIONE DI "CAMBIO CASA, CAMBIO VITA"), MORENO CEDRONI, DUE STELLE MICHELIN DE LA MADONNINA DEL PESCATORE DI SENIGALLIA, È TRA GLI CHEF ITALIANI PIÙ INNOVATIVI. TEMA DELL'INCONTRO È STATO LA RITUALITÀ DELLO STARE INSIEME ATTORNO ALLA TAVOLA, CONDIVIDENDO UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE E RITROVANDO IL PIACERE DEI DETTAGLI E DELL'ACCOGLIENZA. UNA NUOVA RITUALITÀ, NATURALE CONSEGUENZA DEL DIVERSO UTILIZZO DELLO SPAZIO CUCINA. SEMPRE PIÙ APERTO SUL SOGGIORNO, DA CONDIVIDERE, DA VIVERE CON IL GUSTO DI POTER OSPITARE. COSA ACCOMUNA CUCINA E DESIGN, SECONDO I DUE PROTAGONISTI? SICURAMENTE LA SPERIMENTAZIONE. SIA NELLA PREPARAZIONE DI UN PIATTO SIA NEL PROGETTO DI DESIGN. CHEF E DESIGNER SI TROVANO DAVANTI A PERSONE ESIGENTI, PREPARATE, INTERLOCUTORI CHE SI ASPETTANO QUALCOSA DI NUOVO, BELLO, ORIGINALE. A DIMOSTRAZIONE CHE I SENSI VANNO CATTURATI TUTTI, IN UN RISTORANTE, COME IN UN ATELIER.



14 maggio - MODULNOVA

ANDREA CASTRIGNANO (designer) / MORENO CEDRONI (chef ☆ ☆)



15 maggio - ZANOTTA

MANOLO DE GIORGI (architetto) / GIANLUCA FUSTO (chef)



RIGORE & IMMAGINAZIONE

IL LUOGO: LO SHOWROOM MILANESE DI ZANOTTA. I PROTAGONISTI: MANOLO DE GIORGI, ARCHITETTO E CRITICO DEL DESIGN E DELL'ARCHITETTURA, E GIANLUCA FUSTO, PASTRY CHEF DI GRANDE TALENTO E STELLA EMERGENTE DELLA NUOVA GENERAZIONE DI PASTICCIERI. L'OCCASIONE: CELEBRARE CARLO MOLLINO (1905/1973), IL GRANDE ARCHITETTO E DESIGNER TORINESE A CUI LAZIENDA LOMBARDA DEDICA UNA MOSTRA NEL SUO SHOWROOM MILANESE. ZANOTTA, INFATTI, GIÀ A PARTIRE DAGLI ANNI OTTANTA, RIEDITA ALCUNI FRA I PIÙ BELLI E SIGNIFICATIVI ARREDI CHE IL "GENIO" TORINESE DISEGNÒ DAGLI ANNI TRENTA AGLI ANNI CINQUANTA. "L'OMAGGIO A CARLO MOLLINO" - COSÌ RECITA IL TITOLO DELLA MOSTRA - HA PRESO LE MOSSE DALL'INCONTRO FRA DESIGN E FOOD, TROVANDO (A SORPRESA) UN LINK COMUNE FRA IL PROGETTO E L'ARTE CULINARIA. ENTRAMBI, INFATTI, NON LASCIANO SPAZIO ALL'IMPROVVISAZIONE SENZA PERÒ RINUNCIARE A FANTASIA E CREATIVITÀ.

L'ARTE DELLA PASTA

È STATA LA PASTA LA PROTAGONISTA DELL'INCONTRO ANDATO IN SCENA MARTEDÌ 19 MAGGIO NEL NUOVO SPAZIO FAB ARCHITECTURAL BUREAU DI VIA SOLFERINO 40 ALLA PASTA. INFATTI, È DEDICATO IL LIBRO FOTOGRAFICO DI DANIELE DUCA PRESENTATO PER L'OCCASIONE "PASTA THE PHOTOGRAPHIC ELEGANCE OF DE CECCO'S PASTA SHAPES". LE FOTO DI DUCA RITRAGGONO DIVERSI FORMATI DE CECCO ATTRAVERSO PROSPETTIVE INEDITE, APPROFANDO A RISULTATI PLASTICI DI GRANDE IMPATTO VISIVO. MODERATO DA ANGELO MAGGI (DOCENTE ALLO IUAV DI VENEZIA), L'INCONTRO HA COINVOLTO ANCHE IL GIORNALISTA LUCA IACCARINO E GIUSEPPE IANNOTTI, CHEF STELLATO DEL RISTORANTE KRÉSIOS DI TELESE TERME (BENEVENTO) CHE, A FINE INCONTRO, HA REALIZZATO UN PIATTO IMPIEGANDO UNO SPECIFICO FORMATO DI PASTA DE CECCO, LA RUOTA.



19 maggio - FAB Architectural Bureau

GIUSEPPE IANNOTTI (chef ☆) / LUCA IACCARINO (giornalista)

DISEGNARE LA MATERIA

SE IN PARADISO NON C'È IL CIOCCOLATO, NON VOGLIO ANDARCI! IL PRELUDIO DI ERNST KNAM, MAESTRO CHOCOLATIER DI ORIGINI TEDESCHE, DA PIÙ DI VENT'ANNI AL TIMONE DELLA PASTICCERIA KNAM A MILANO (È ALTRESI TRA GLI AMBASSADOR DI EXPO MILANO 2015) HA ANNUNCIATO IN CHIAVE METAFORICA IL DIALETTICO CONFRONTO DI INTENTI PROGRAMMATICI SUL RAPPORTO TRA MATERIALI E DESIGN. RICERCA E SPERIMENTAZIONE, ATTENZIONE E CURA MILLIMETRICA NEL DISEGNO, APPROCCIO DA CHIMICO-MATEMATICO NEL DOSAGGIO DELLE QUANTITÀ, ESSENZIALE MIX DI INGREDIENTI E COMPLEMENTARIETÀ DI SAPORI AGRO-DOLCI CON IL MENÙ RAPPRESENTATO DA QUESTE PAROLE-CHIAVE, CHE VEICOLANO IL TERRENO D'INCONTRO ELETTIVO CON RON GILAD, DESIGNER ISRAELIANO DI NOTORietà INTERNAZIONALE, PROGETTISTA PER MOLteni & C DELLA COLLEZIONE DI ARREDI GRADO®, NONCHÉ DEL TAVOLO SPHERE, E NATO LO SPECIALE VIS A VIS TRA QUESTI DUE PROTAGONISTI DELLA CREATIVITÀ, CHE HA PRODOTTO UN GUSTOSO SHOW COOKING AMMANIATO DI CACAO. INTORNO ALLA SUPER-PERFORMANTE CUCINA VELA DI DADA NEL LO-SHOWROOM ARREDAMENTI STADIO DI VIA SOLFERINO ANGOLO VIA PONTACCIO



20 maggio - MOLteni&C DADA c/o Arredamenti Stadio

RON GILAD (designer) / ERNST KNAM (chef ☆) con GIULIA MOLteni



IL VALORE DEL TERRITORIO

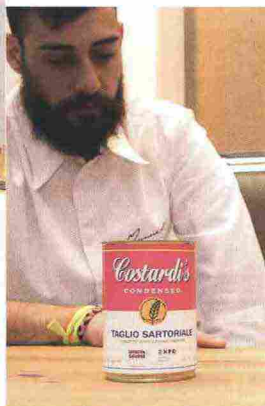
DALLA PROVINCIA ALLA CONQUISTA DEL MONDO: È IL FIL ROUGE CHE COLLEGA TRE STORIE DI FAMIGLIA E DI TERRITORIO. SCAVOLINI DA PESARO, È DIVENTATA LA CUCINA PIÙ AMATA DAGLI ITALIANI. ANDREA ROSSO, ART DIRECTOR DI DIESEL LIVING, RAPPRESENTA LA NUOVA GENERAZIONE DELL'AZIENDA, BRAND GLOBALE CON QUARTIER GENERALE A BASSANO DEL GRAPPA. I FRATELLI CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI DAL RISTORANTE/'RISOTTERIA' DELL'HOTEL CINZIA DI VERCELLI, PROIETTANO IL PRODOTTO-SIMBOLO

DEL TERRITORIO NELL'OLIMPO DELLA GASTRONOMIA INTERNAZIONALE. NELLO SHOWROOM SCAVOLINI DI PIAZZA MISSORI (CON IN VETRINA LA DIESEL SOCIAL KITCHEN DI CUI ROSSO HA PROMESSO FRESTO UN NUOVO EPISODIO PROGETTUALE) SI È PARLATO DI ORGOGLIO DI APPARTENENZA ALLA PROVINCIA, ECCELLENZE TERRITORIALI, SARTORIALITÀ NEL CIBO E NELLA MODA E, DOPO L'INCONTRO MODERATO DA FEDERICO DE CESARE VIOLA (AL CENTRO NELLA FOTO), SI È DEGUSTATO IL RISOTTO DEI COSTARDI TRASFORMATO IN STREET FOOD GRAZIE A UNA LATTINA REINTERPRETAZIONE DEL BARATTOLO DI ZUPPA CAMPBELL.



21 maggio - SCAVOLINI

CHRISTIAN e MANUEL COSTARDI (chef ☆) / ANDREA ROSSO (art director)



DESIGN MEETS FOOD MILANO MEETS THE WORLD MAGGIO 2015



22 maggio - BERLONI

MARCO FUMAGALLI (designer) / MAURO PADULA (food stylist e fotografo)



SOCIAL KITCHEN

MARCO FUMAGALLI, PRODUCT E INTERIOR DESIGNER, E MAURO PADULA, FOOD STYLIST E FOTOGRAFO, HANNO DIALOGATO SULLA MODERNA SOCIAL KITCHEN: LUOGO DI INCONTRO E RICERCA CHE SI ADATTA ALLA FRAMMENTAZIONE DELLA SOCIETÀ E ALLA NECESSITÀ DI OFFRIRE NUOVE SOLUZIONI, CONDIVIDERE CONTENUTI, INTEGRARE STRUMENTI FUNZIONALI ED ESTETICAMENTE APPETIBILI. UN NUOVO SPAZIO SOCIALE DELLA CASA. UN LUOGO FUNZIONALE, IN CUI SI COLTIVANO HOBBY E PRENDE FORMA E PIACERE UNA SPERIMENTAZIONE DECLINATA DA UN PUBBLICO SEMPRE PIÙ VASTO E TRASVERSALE PENSANDO A QUESTI MUTAMENTI E A UN RUOLO ATTIVO DEGLI UTENTI, L'ARCHITETTO FUMAGALLI HA IDEATO IL CONCETTO DI APP BERLONI: APPLICAZIONI E MODULI, ISPIRATI AL MONDO DEGLI SMARTPHONE E DEI TABLET, CHE POSSONO ESSERE AGGIUNTI AL MOMENTO DELL'ACQUISTO O SUCCESSIVAMENTE SOLUZIONI INTEGRABILI, TRASVERSALI CHE MIGLIORINO FUNZIONALITÀ E PERSONALIZZINO LE CUCINE ESISTENTI.

ARMONIE DI GUSTO E COLORE

UNA CONVERSAZIONE SULLA CREATIVITÀ CHE HA RIVELATO NUMEROSE AFFINITÀ TRA CUCINA E CREAZIONE TESSILE. I PROTAGONISTI: ANDREA DALL'OLIO, ART DIRECTOR DI SURCANAPÈ (DESIGNER E AUTORE DI RAFFINATI QUADERNI DI STILE E TENDENZA) E CHRISTIAN MILONE, CHEF DELLA TRATTORIA ZAPPATORI DI PINEROLO (TO), FIGLIO D'ARTE E PASSATO DA CICLISTA. DUE PERSONAGGI CARISMATICI, CHE HANNO CONDIVISO VALORI E PENSIERI INTORNO A PAROLE CHIAVE COME COLORE (STRUMENTO PER REINTERPRETARE IL PASSATO IN UN TESSUTO O ELEMENTO DA TENERE SEMPRE VIVO E NATURALE IN UN PIATTO), STORIA E TRADIZIONE (DA REINTERPRETARE PENSANDO AL FUTURO PER IL DESIGNER, DA TRATTARE IN MANIERA CRITICA E NON NOSTALGICA PER LO CHEF), ARMONIA, IMMAGINAZIONE. L'INCONTRO È STATO MODERATO DA PATRIZIA SCARZELLA (AL CENTRO NELLA FOTO).



26 maggio - SURCANAPÈ

CHRISTIAN MILONE (chef) / ANDREA DALL'OLIO (designer)

ELEMENTI + INGREDIENTI

TEMA DEL 'TALK' DEL 27 MAGGIO 'PROGETTI TRASVERSALI PER DESIGNER CHE CUCINANO E CHEF CHE DISEGNANO'. NELLO SHOWROOM MILANESE DI POLIFORM/VARENNA, SONO STATI SVELATI 'SEGRETI' E 'BUGIE' DI DUE PROTAGONISTI DEL MONDO DEL PROGETTO E DELLA CUCINA. CARLO COLOMBO, DESIGNER E ARCHITETTO A 360 GRADI (ASSOLUTAMENTE A SUO AGIO A 'CASA' POLIFORM GRAZIE A UNA COLLABORAZIONE VENTENNALE CON LAZIENDA) E DAVIDE OLDANI, FIRMA AUTOREVOLE DELLA NUOVA GENERAZIONE DI CHEF ITALIANI E IDEATORE DELLA CUCINA

POP, DOVE POP STA PER 'POPOLARE' E CIOE' ALTA QUALITA' E GRANDE ACCESSIBILITA'. 'NO, LO AMMETTO NON SONO UN GRANDE CUOCO' HA SUBITO CHIARITO CARLO COLOMBO, CHE HA AGGIUNTO CHE AVREBBE PRESO 'LEZIONI' DA DAVIDE OLDANI, 'MA COME GLI CHEF SO BEN AMALGAMARE GLI INGREDIENTI-BASE DELLA MIA PROFESSIONE. E CIOE', LE IDEE E LE PASSIONI CHE CONDIVIDO CON LE PERSONE CON CUI LAVORO. COME DEL RESTO TESTIMONIA LA MIA LUNGA COLLABORAZIONE CON VARENNA'.



27 maggio - POLIFORM
DAVIDE OLDANI (chef ☆) / CARLO COLOMBO (designer)



PERCORSI PARALLELI

CREARE IN LIBERTA'. QUESTO IL TEMA DELL'INCONTRO OSPITATO DALLO SHOWROOM DEL TONGO DI VIA SOLFERINO 22. UNA LIBERTA' CHE CONNOTA LE CARRIERE DEI DUE PROTAGONISTI CONFRONTATI NEL CORSO DELLA SERATA. IL DESIGNER PROSPERO RASULO E' LO CHEF CRISTIANO TOMEI. NATO COME ARTISTA A 360° COLLABORATORE DELLO STUDIO ALCHIMIA E DI ALESSANDRO MENDINI, RASULO HA POI INDIRIZZATO LA SUA RICERCA VERSO IL DESIGN, FIRMANDO PROGETTI CON ALCUNE FRA LE MAGGIORI AZIENDE DEL SETTORE. CUOCO AUTODIDATTA, DIPLOMATO ALL'ISTITUTO NAUTICO, ANIMA DA SURFISTA, TOMEI E' IL PROPRIETARIO DEL RISTORANTE L'IMRUTO A LUCCA (UNA STELLA MICHELIN). PORTATORI DI UN ESTRO SEACCETTATO, RASULO E TOMEI HANNO ANCHE PRESENTATO LE LORO ULTIME CREAZIONI. IL PRIMO LA CUCINA MILANO SVII. UPPATA PROPRIO PER DEL TONGO, IL SECONDO UNA SERIE DI PIATTI PREPARATI PER L'OCCASIONE. L'INCONTRO E' STATO MODERATO DA ANTONELLA GALLI (AL CENTRO NELLA FOTO)



28 maggio - DEL TONGO
CRISTIANO TOMEI (chef ☆) / PROSPERO RASULO (designer)



IL CICLO DI EVENTI 'DESIGN MEETS FOOD, MILANO MEETS THE WORLD' E' STATO ORGANIZZATO CON LA COLLABORAZIONE DI PHILIPS SAECO, PELLINI TOP. SI RINGRAZIANO INOLTRE ANTICA RICETTA BERKEL DISTRIBUITA DA KUNZI, F.LLI BERLUCCHI FILENI, LUIGI BORMIOLI, PRINCIPE S. PELLEGRINO SAGRA SANBITTÈ, EMOZIONI VIRGILIO WINE LANDSCAPE (AGRICOLA FABBRICHE PALMA, BEVILACQUA, PODERE FORTE, SAN MARZANO, ZENATO), ZAFFERANO 3 CUOCHI