



FOODMADE

Via Privata Oslavia, 3 Milan / Ventura Lambrate district
9-14 April 2013 / 10 am - 8 pm / opening evening 10 April / 8 pm - 10 pm

Elemento essenziale della vita dell'uomo, carburante per la mente, motore per il corpo, materia prima insostituibile, compimento di un bisogno primario e ancora: occasione di convivialità, di scambio, di relazione, molto di noi e della nostra socialità ruota intorno al CIBO.

Molto altro ancora potrebbe nascere da una riflessione creativa sull'utilizzo del CIBO come elemento materico fondamentale, in tutte le sue forme e accezioni.

Per CIBO si intendono gli ingredienti che abitualmente sono il punto di partenza per le nostre ricette culinarie, materie prime o scarti alimentari.

Quale valore aggiunto potremmo conferire ad un oggetto realizzato mediante questo semplice elemento, fornito a noi direttamente dalla natura? A che valore simbolico o quale ideale il nostro progetto dovrebbe dare espressione? Quale messaggio potrebbe trasmettere l'utilizzo di un materiale così prezioso? Quale storia potrebbe raccontare? Quale riflessione poetica impersonare?

Da qui nasce FOODMADE, una mostra collettiva di oggetti/progetti ispirati e creati DAL cibo e non PER il cibo. Il cibo come materia prima ma anche come elemento fondamentale del processo creativo e produttivo.

Abbandoniamo i computers e progettiamo in cucina. Proviamo a immaginare un nuovo modo di lavorare, nuovi materiali, nuovi processi, ispirati al cibo e ai processi di trasformazione della materia alimentare. In cucina si agisce su materie prime mixate per raggiungere un risultato che sia interessante al gusto, i designer sono stati chiamati a lavorare sulle caratteristiche del materiale tralasciando i "sapori".

Ispirati dal motto EDIBLE IS BETTER, poniamo al centro della nostra riflessione creativa il cibo, con l'intento di aumentarne il valore formale e simbolico, creare intorno a questo progetto spunti di riflessione, per promuovere confronto, condivisione e comunicazione.

I "projets'cooking" verranno presentati durante la MilanoDesignweek 2013 nello spazio PADIGLIONEITALIA in via Oslavia, distretto Ventura-Lambrate.

La descrizione di ogni progetto sarà caratterizzata da una ricetta, dove gli ingredienti saranno i materiali utilizzati per assemblare l'oggetto e una breve dichiarazione personale di intenti, darà forma alla riflessione che il progetto sottende.

PADIGLIONEITALIA ha invitato 17 designers a confrontarsi con questo tema per dare vita ad una mostra collettiva di progetti inediti realizzati ad hoc per l'occasione.

I progetti realizzati non dovranno essere intesi come delle proposte di prodotti pensati per una produzione industriale ma dovranno essere la "materializzazione" di un concetto.

Non saranno il tentativo di risolvere una richiesta data ma piuttosto una libera riflessione con l'obiettivo di presentare molteplici visioni sul tema, di porre degli interrogativi e di stimolare un confronto.

I designer che parteciperanno a FOODMADE

4P1B

Alessandro Zambelli

Alhambretto

Antonio Aricò

A/R studio

CarusoD'AngeliStudio

Cristina Celestino

CTRLZAK

Gio Tiroto

Emanuele Magini

Lanzavecchia + Wai

Leonardo Talarico

Studio Natural

Stefano Rigolli

Uovodesign

useDesign

Whomade + Michela Milani

www.4p1b.com

www.alessandrozambelli.it

www.alhambretto.com

www.antonioarico.com

www.a-rstudio.it

www.carusodangelistudio.it

www.designattico.com

www.ctrlzak.com

www.giotiroto.it

www.emanuelemagini.it

www.lanzavecchia-wai.com

www.leonardotalarico.com

www.studionatural.it

www.stefanorigolli.com

www.uovodesign.com

www.usedesign.it

www.whomade.it