

**Eventi golosi
l'agenda**

● **A tutto vapore**
Fabbrica del Vapore (via Procaccini 4) presenta La materia non esiste, di cui fa parte la sezione Arte da mangiare mangiare Arte: tante ricette create con il vapore da chef come Cesare Marretti e Paola Chiolini, per merende e cene tra arte e design.

● **Ricette cross-culturali**
La 5VIE Design Week, nel centro storico, ha come tema Design for Good e presenta, in via Cesare Correnti 14, Recipies for the future: a Cross - Cultural Alchemy, ad opera dell'Irthi Contemporary Crafts Council, una mostra curata da Mr. Lawrence, con collezione di oggetti di Studiopepe e food design di Casalinghe di Tokyo.



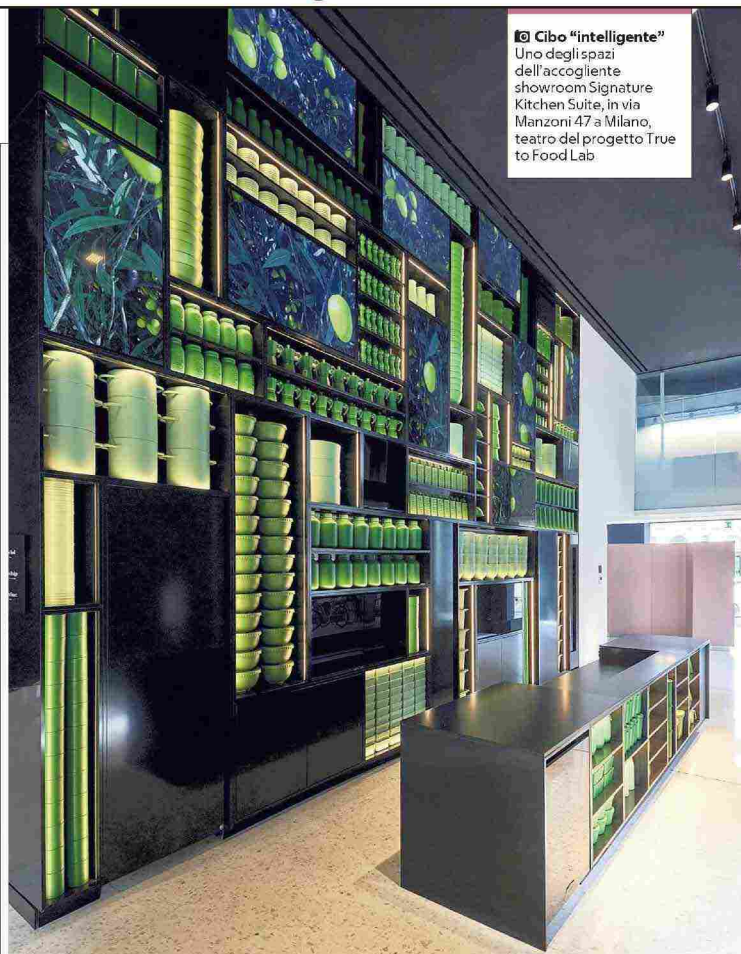
▲ **In fiore**
Uno degli spettacolari piatti che saranno preparati alla Fabbrica del Vapore: un boccone fra arte e design fiorito, della chef Chiolini

● **Caffè speciali**
Mirabilia durante il Fuorisalone allestisce due Specialty Coffee corner: a Casa Elmar, con Aeg (via Galilei 12) e da Tempesta Gallery (via Foro Bonaparte 68). Per assaggiare i blend delle microraffinerie italiane scelte negli ultimi mesi per le box, in abbonamento o singole, di Mirabilia.

● **A lezione di cucina**
Fra i tanti eventi proposti dalla nuova Casa Xiaomi (piazza Pio XI, 5, casaxiaomi.it/eventi), anche una lezione di cucina e cena con lo chef Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni.



▲ **Irthi recipes**
Ricette per preservare, e rivitalizzare, antiche tradizioni e fare empowerment femminile



📍 **Cibo "intelligente"**
Uno degli spazi dell'accogliente showroom Signature Kitchen Suite, in via Manzoni 47 a Milano, teatro del progetto True to Food Lab



▲ **Ristoro suggestivo**
Gli spazi di Nonostante Marras, in zona Tortona, durante il Salone ospitano il Ristorante Famiglia Rana, con lo chef Giuseppe D'Aquino

● **Con chef D'Aquino**
Fino a domenica 23 aprile, il Ristorante Famiglia Rana, insignito a novembre della prima stella Michelin, si trasferisce, come da tradizione durante la Design Week, nel giardino milanese di Nonostante Marras, via Cola di Rienzo 8: per colazioni, merende, pranzi e cene firmati.

● **Un liquore di design**
Liquore Strega presenta la prima Strega Design Collection e svela Strata, bicchiere progettato dalla designer Lucia Massari e prodotto artigianalmente a Murano in collaborazione con Fornace Mian. Il bartender Edris Al Malat di Dry Milano (via Solferino 33) ha studiato un cocktail ad hoc.



▲ **Drink storico**
Un poster per il Liquore Strega Alberti, nato nel 1860, creato nel 1905 dal pubblicitario e illustratore Marcello Dudovich

● **Indirizzi nuovi**
Altrove di Tortona Rocks debutta al Fuorisalone selezionando una serie di luoghi, in collaborazione con Milanosecrets, fuori dai soliti circuiti del design. Tra i posti scelti, tutti nel quartiere Giambellino, Tu mi fai girar - Polleria di quartiere e LAC Laboratorio di antropologia del cibo.

● **Barbecue style**
Da Stecca 3.0, in via de Castella 26, nell'area food di Isola Design District, dal 18 al 23 aprile Steel mette in mostra, e in azione, il super barbecue Swing. Per vivere l'importanza della convivialità nella preparazione del cibo. Soprattutto in openair.

Cinque progetti salva-futuro del cibo

Signature Kitchen Suite ospita il progetto True to Food Lab, per far provare a tutti, e anche assaggiare, le possibilità tecnologiche del settore agroalimentare, tra droni, app e rilevatori di muffe e parassiti

di **Elisa Poli**

Alla scoperta delle più innovative pratiche dell'agricoltura digitale e favorire un futuro del cibo buono e sostenibile.

Questa è la proposta di Signature Kitchen Suite che apre le porte del suo showroom e dà vita al progetto immersivo True to Food Lab. Il brand, con la sua filosofia True to Food, da tempo si adopera per promuovere un consumo più consapevole del cibo e quest'anno ha collaborato con il Cnr Ibe (Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per la BioEconomia). Collaborazione che ha portato alla scelta di cinque progetti, corrispondenti a nuove tecnologie già utilizzate, o in fase di test, da produttori agricoli italiani ed europei. Il primo riguarda il risparmio idrico con droni, immagini satellitari e stazioni agrometeorologiche, per un risparmio fino al 20 per cento rispetto al sistema di irrigazione

tradizionale; il secondo, vede un dispositivo a basso costo rilevare la presenza di possibili muffe nel torso delle mele, evitando sprechi alimentari; il terzo, una app che fa una diagnosi preliminare sullo stato di salute della coltura, con una semplice fotografia; il quarto, usa l'intelligenza artificiale in viticoltura per valutare il momento migliore per raccogliere l'uva; il quinto, applica la tecnologia blockchain al cibo, per aiutare i consumatori a scegliere alimenti genuini. Non solo il pubblico del Fuorisalone può sperimentare in diretta come funzionano queste innovazioni, ma anche "assaggiarle", con degustazioni di cibi e bevande selezionati fra quelli di questi produttori all'avanguardia e, infine, votarle: il progetto preferito dai visitatori riceverà supporto da Signature Kitchen Suite per un ulteriore sviluppo.

«Essere True to Food significa avere un approccio onesto e traspa-

rente al cibo, rispettarlo fino all'essenza», spiega Manuela Ricci, marketing manager di Signature Kitchen Suite, «e Signature Kitchen Suite, da un lato, realizza elettrodomestici dalle alte performance che garantiscano i massimi livelli di conservazione e una più alta precisione nella cottura e nel lavaggio, e dall'altro cerca di fare da cassa di risonanza alle buone pratiche che renderanno il modo di coltivare più sostenibile. Durante i giorni del Salone i visitatori potranno scoprire anche i prodotti più innovativi. I g, tra cui la gamma completa di elettrodomestici da incasso Signature Kitchen Suite e, in anteprima, Skins Wine Cabin, un raffinato mobile sottopiano - cantina per il vino, progettato dallo studio m2 atelier. Signature Kitchen, via Manzoni 47, orari di apertura al pubblico: 18 aprile ore 10-18, 19-23 aprile ore 10-21, informazioni www.signature-kitchensuite.it.