INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN
N°6 GIUGNO
JUNE 2023

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8
DISTRIBUTION 8 GIUGNO/JUNE 2023
AT € 16,30 - BE € 15,10 - CH Chf 18 - DE € 20,50
DK kr 145 - E € 15 - F € 15 - MC, Côte D'Azur € 15,10
PT € 15 - SE kr 160 - US $ 28
Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03
art.1, comma1, DCB Verona

GRUPPO MONDADORI

MILANO
Fuori Salone
2023

32306 >
9 771122 365001

"La mia avventura con Eataly è una specie di grande scommessa perché il cibo è un argomento che mi sta particolarmente a cuore. *100% Pasta* è l'installazione di una ricetta 'volante' ed è stata messa in scena in un teatro del cibo quale è oggi Eataly. Il progetto rappresenta, in tre dimensioni, gli ingredienti della ricetta italiana più semplice: la pasta al pomodoro. Con l'aiuto di maestri artigiani della Fondazione Carnevale di Viareggio, abbiamo realizzato, in formato extra-large, gli ingredienti e anche i tools per preparare il piatto. Si vedono così 'galleggiare' questi enormi oggetti, tra una scala mobile e l'altra, con dei riferimenti al cinema, e gli spaghetti al pomodoro sono diventati elementi di attrazione. A completamento, una colonna sonora raccoglie tutte le canzoni italiane, vecchie e nuove, che parlano di cibo. Ho sempre di più la sensazione che il cibo italiano stia diventando il cibo del mondo. Anche il nostro design, un po' come il cibo, ha saputo fare il giro del mondo con uno slancio naturale".
Paola Navone, architetto

100% PASTA

Progetto di **PAOLA NAVONE - OTTO STUDIO**
Realizzazione **EATALY**

Da **Eataly**, un allestimento dal sapore tutto italiano ha celebrato la pasta al pomodoro, nella versione di **Paola Navone - Otto Studio**. Mega spaghetti appesi al soffitto sorreggevano gli ingredienti oversize della classica pasta all'italiana: enormi pomodori del diametro di 190 e 150 cm, peperoncini lunghi 230 cm, teste d'aglio del diametro di 150 cm. A questi si aggiungevano gli strumenti di cottura: dalla pentola allo scolapasta per arrivare al forchettone, tutti in versione gigante. Alla realizzazione degli scenografici oggetti ha collaborato **Fondazione Carnevale di Viareggio**. L'area ristorante, uno spazio circolare affacciato sulla cavea, è stata pensata rossa come un pomodoro, e allestita su progetto di Otto Studio con sedute di **Alias**; sedute e tavoli di **Midj**; cucina di **GPS Inox**; sgabelli di **Chaises Nicolle**. I video sono stati prodotti in collaborazione con **Cineteca Milano**.

FOOD EXPERIENCE

Sospesi a mezz'aria, negli spazi di **Eataly Milano Smeraldo**, gli ingredienti della più classica ricetta della cucina italiana: la **pasta al pomodoro**, secondo **Paola Navone - OTTO Studio**

Pomodori giganti, una pentola enorme con il suo scolapasta, aglio, peperoncino e basilico, tutto oversize, realizzati dai maestri cartapestai della Fondazione Carnevale di Viareggio. Oltre a una mega forchetta per arrotolare gli spaghetti che scendono dal soffitto. Questa la scenografia aerea firmata da Paola Navone - Otto Studio per Eataly in occasione della mostra-evento di *Interni Design Re-Evolution*. Introdotti da Andrea Cipolloni (Group CEO Eataly), che ha ricordato come "la partecipazione di Eataly al FuoriSalone è stata dettata da criteri non commerciali ma culturali che hanno posto al centro i valori, la qualità e il messaggio veicolati dal cibo di qualità", ne hanno discusso Gilda Bojardi (direttore di *Interni*) e Paola Navone, mentre lo chef Gianluca Rossetti, nel corso di uno showcooking, ha realizzato e servito ai presenti la pasta al pomodoro secondo la ricetta (arricchita con timo e ricotta) della designer. "Paola Navone ha una grande passione per il cibo, per gli strumenti della cucina e gli oggetti della tavola (ne ha disegnati tanti). Quindi è stato naturale pensare a lei per questa installazione", ha esordito Gilda Bojardi. "Mi piace cucinare e mangiare bene e di professione faccio la designer. *100% Pasta* è nata dal mix tra questi due aspetti della mia personalità", ha spiegato la designer. "Il rapporto tra il mio design e il cibo è molto stretto: fare un progetto di design è come preparare una frittata. Bisogna scegliere gli ingredienti giusti con cura speciale. La preparazione va fatta con attenzione e rigore". Navone reputa il cibo italiano un'eccellenza internazionale. Dal momento che Eataly è sinonimo di qualità del cibo made in Italy, era inevitabile un progetto qui, nella sede milanese all'ex Teatro Smeraldo di piazza XXV Aprile. "Vengo da una cultura alimentare piemontese e minimalista", ha spiegato la designer, "che privilegia la qualità della materia prima, i sapori veri, la semplicità. Ho scelto quindi di mettere letteralmente in scena un piatto che evoca l'Italia e il Mediterraneo, secondo la ricetta di mia nonna Vittoria". L'ambiente era rallegrato da una playlist a tema che diffondeva musica in "Note di cibo", mentre i videowall presentavano una selezione di film (in collaborazione con la Cineteca Milano) con la pasta protagonista. ■

1

2

3

4

5

1. LA PASTA AL POMODORO, PROTAGONISTA DELLA SERATA. **2.** GILDA BOJARDI. **3.** ANDREA CIPOLLONI. **4.** PAOLA NAVONE E LO CHEF GIANLUCA ROSSETTI. **5.** IL PALCO DI EATALY MILANO SMERALDO CON I PROTAGONISTI E GLI OSPITI DELLO SHOWCOOKING.