

In scena

Lezioni, racconti, invenzioni
tra cibo e design

Calendario eventi



MARTÍ GUIXÉ

Guixé si muove con libertà tra design, arte visiva, performance. Formatosi come industrial e interior designer, nel 1994 elabora una innovativa interpretazione della cultura del prodotto. Grazie al suo sguardo anticonformista, dà vita a idee brillanti e semplici, dallo spirito ironico.

CHIARA MORESCHI

Chiara si occupa di disegno industriale dal 2005. Tiene lezioni e workshop in diverse scuole di design, collabora con aziende curandone il product design, allestimenti e consulenza grafica. I suoi progetti sono stati selezionati per mostre italiane e internazionali.



CINDY SWAIN

Italiana kitchen è un blog bilingue di cucina e lifestyle che unisce la cultura italiana e americana tramite ricette sane fatte con ingredienti di stagione. Ideatrice e autrice del blog, Cindy Swain proviene dagli USA e vive attualmente in Emilia.

Appuntamenti e incontri con protagonisti il design, l'arte, la cucina interpretati ad un alto tasso di sperimentazione



RICCARDO BLUMER

Vincitore del "Design Preis Schweiz" e del "Compasso d'Oro", si forma lavorando presso lo studio dell'arch. Mario Botta. Svolge la propria attività collaborando con numerose aziende e progettando interni pubblici e privati (Teatro alla Scala di Milano) e allestimenti per esposizioni.

MAX ROMMEL

Fotografo e filmmaker, sposta la sua ricerca tra le relazioni con i luoghi e le persone. Ha esposto le sue foto alla Biennale di Venezia, al Milano Design Film Festival, di cui ha vinto il concorso per la produzione di un corto per l'edizione 2015.



CRISTIANO MENEGHIN

Cristiano Meneghin ha trasformato la sua passione per la cultura del cibo in una professione. Venuto in contatto con la rinascita della cultura del cibo di strada, si è trasferito a Londra per dar vita ad un progetto legato allo street food.

**Giovedì 18
Giugno**

Quale cibo, Quale design

Marti
Guixé

ore 17:30

INCONTRO/
PERFORMANCE

Comunicazione leggera sul cibo come progetto e forma del gusto: **Marti Guixé** racconta la sua esperienza di antesignano del food design tra cibo, design, libri e nuove forme di comunicazione. In collaborazione con Scuola Politecnica di Design.

EVENTO AD INGRESSO LIBERO

**Giovedì 02
Luglio**

Intorno al cibo

Chiara
Moreschi

ore 17:30

WORKSHOP

Piatti e prodotti tipici del territorio letti attraverso l'ideazione e la progettazione degli oggetti che vi ruotano intorno: con l'aiuto di **Chiara Moreschi** si progettano piccoli e ingegnosi attrezzi per la coltura e la ricerca di tanto pregiati ingredienti, strumenti per la loro corretta preparazione/cottura/servizio in tavola! E' l'occasione per inventare l'utensile che abbiamo sempre cercato...

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 09
Luglio**

Lunch box

Cindy
Swain

ore 17:30

LEZIONE DI
CUCINA

Alzi la mano chi deve pranzare in ufficio? Basta veramente poco per uscire dalla routine con panino e bibita. Un po' di organizzazione, un pizzico di fantasia e si potrà vantare un lunch box da fare invidia a tutti i colleghi.

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 16
Luglio**

Detto fatto: una cena last minute

Cindy
Swain

ore 17:30

LEZIONE DI
CUCINA

Ospiti improvvisi e nulla di pronto? Scopri come sorprendere e intrattenere i tuoi commensali con dei piatti innovativi e saporiti: tante ricette semplici e veloci per lasciarli con la pancia piena e il palato soddisfatto!

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 23
Luglio**

Metti una sera d'estate a cena

Cindy
Swain

ore 17:30

LEZIONE DI
CUCINA

Metti una sera di mezza estate, qualche caro amico rimasto in città, una chitarra o un bel vinile e un terrazzo illuminato dalle lanterne. La cena estiva all'aperto con pochi ospiti speciali è un must che va celebrato con qualche piatto delizioso, irresistibile ma soprattutto pratico!

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 03
Settembre**

Smontare il cuoco

Riccardo
Blumer

ore 18.00

INCONTRO/
PERFORMANCE

La macchina terribile della cucina è il cuoco. Vede, ascolta, si muove su gambe e prende con mani, sposta con braccia articolate con dita sensibili, ascolta, assaggia e morde. Il cuoco in cucina crea il tempo e affronta in modo evidente e, appunto, terribile la grande irreversibilità dei fenomeni. Smontarlo sarà un piacere. **Blumerandfriends**.

EVENTO AD INGRESSO LIBERO

**Giovedì 10
Settembre**

Back to school

Cindy
Swain

ore 17:30

LEZIONE DI
CUCINA

Ricomincia la scuola e riprendono le corse tra compiti, attività sportive e pomeridiane. Come rendere tutto meno traumatico? Ecco una lezione per preparare una colazione sana ma buona e snack golosi, nutrienti e gustosi che forniscano ai nostri ragazzi tutta l'energia di cui hanno bisogno.

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 17
Settembre**

Menù turistico

Max
Rommel

ore 17:30

WORKSHOP

La tavola non è solo cibo ma anche oggetti, socialità, colori, storie: con l'aiuto di un illustratore progettiamo con diverse tecniche la tavola che più ci appartiene e attraverso lo sguardo e la macchina fotografica di **Max Rommel** impariamo a mapparle, comporle e a raccontare la storia che l'insieme delle nostre tavole particolari ci svelerà.

EVENTO SU PRENOTAZIONE

**Giovedì 24
Settembre**

Cucinare per strada

Cristiano
Meneghin

ore 18.00

RACCONTO
CON CUCINA

La cucina, la casa, la tavola...ma la tradizione del cibo è anche in strada, e la cucina in strada e il mercato, non sono più solo "cibo" ma diventano "piazza", occasione di socializzazione e promozione di zone decentrate e poco vissute che modificano l'assetto e la prospettiva urbana. Lo riscopriamo attraverso il racconto e la cucina di **Cristiano Meneghin**, artigiano dello street food a Londra.

EVENTO AD INGRESSO LIBERO

Per iscriversi ai workshop è necessario registrarsi al sito

www.smegmilano.events

La partecipazione è su prenotazione e non prevede una quota di iscrizione.