

In scena

Lezioni, racconti, invenzioni tra cibo e design

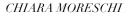
Calendario eventi





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 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

Italicana 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.



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.

Smeg Store Via della Moscova 58 20122 Milano T. 02 6595568 smegmoscova@smeg.it

Corraini Edizion

Eventi realizzati in collaborazione con **Corraini Edizioni**, a un tempo una casa editrice, galleria d'arte e spazio di sperimentazione e ricerca: un'officina editoriale aperta ad artisti, illustratori e designers italiani e stranieri, uno spazio per realizzare libri e progetti d'arte e design.



Quale cibo, Quale design

Martì Guixé

Settembre

Smontare il cuoco

Riccardo Blumer

ore 17.30

INCONTRO/

Comunicazione leggera sul cibo come progetto e forma del gusto: Martì Guixè 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



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 og Luglio

Lunch box

Cindy Swain

ore 17.30

LEZIONE DI

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

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



Metti una sera d'estate a cena

Cindy Swain

ore 17.30

LEZIONE DI

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 é un must che va celebrato con qualche piatto delizioso, irresistibile ma soprattutto pratico!

EVENTO SU PRENOTAZIONE



ore 18.00

INCONTRO/

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

IEZIONE DI

ore 17.30

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



Menù turistico

Max Rommel

ore 17.30

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.