Milano Design Week, al Fuorisalone design fa rima con street food

susine-01-cd68b4aa

Se **l'appuntamento milanese di Streeat è stato rinviato a maggio**, nei prossimi giorni gli appassionati di **street food** del capoluogo lombardo (e non solo) potranno rifarsi in occasione della **Design Week di Milano**, dal 4 al 9 aprile, nei distretti confinanti di Ventura Centrale e Ventura Lambrate, tra i più innovativi e inriverenti del Fuorisalone.



In particolare, sotto le volte degli storici **Magazzini Raccordati** ci sarà un'installazione con protagonista **Sea Food Mobile**, la prima **kitchen boat** mai realizzata: per tutta la durata della Design Week una grande barca azzurra accoglierà i visitatori del **distretto di Ventura Centrale** in via Ferrante Aporti 15. Tutti i giorni, dalle 9 alle 20, dagli oblò del sottomarino azzurro verranno serviti **panini di mare gourmet**: in menù il classico burro e acciughe di Monterosso, un omaggio alla terra di Andrea Carletti, sgombro affumicato di Sally Barnes, la specialista irlandese dell'affumicatura, e tartare di tonno rosso del Mediterraneo; alle tapas di mare si aggiungono un panino al Tonno del Chianti di Dario Cecchini, a base di carne, e un panino vegano con Farinata e Hummus. Le specialità della kitchen boat saranno accompagnate da birra San Miguel e Rosé Etel della Fattoria di Lornano.

Il progetto porta la firma di **Andrea Carletti**, architetto ligure fondatore di Street Food Mobile e pioniere dei food truck made in Italy: nel 2007 fu il primo in Italia a trasformare un'Ape Piaggio in un elegante chiosco itinerante. Da allora si è sempre occupato con successo della progettazione, costruzione e gestione di food truck, realizzando decine di progetti innovativi in Italia e all'estero. Oggi,

per celebrare i dieci anni dalla sua prima impresa, Carletti è pronto a lanciare un nuovo trend nella ristorazione non convenzionale: la **cucina galleggiante**.

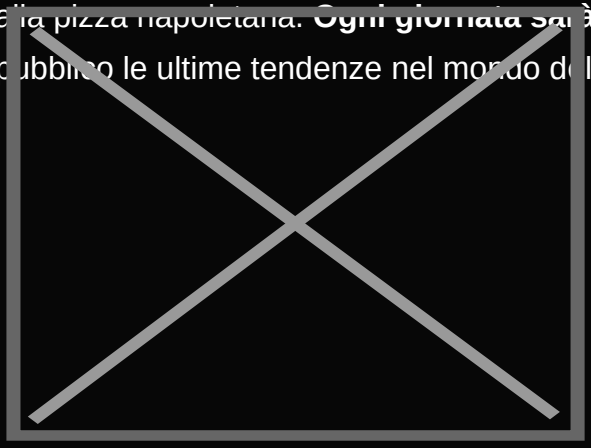
Sea Food Mobile nasce dal **riutilizzo creativo delle scialuppe di salvataggio "free fall"**, utilizzate sulle grandi navi merci come mezzo di emergenza. Questo natante, dalla forma simile a un sottomarino, è stato completamente ridisegnato da Andrea Carletti, che è riuscito a trasformarlo in una cucina professionale attrezzata. «La **filosofia del riuso** – spiega l'architetto - è fondamentale in tutti i miei progetti. Mi piace regalare una seconda vita a mezzi nati con uno scopo completamente diverso, che si tratti di un'Ape o di una barca da lavoro. La mia kitchen boat ha tutti i requisiti tecnici indispensabili per cucinare il cibo, servirlo e conservarlo in modo sicuro e funzionale. Design, attrezzature interne e rifiniture possono essere personalizzate in base alle singole esigenze del cliente, con la massima flessibilità. La vera sfida è riuscire a utilizzare ogni centimetro di spazio: tutto deve essere a portata di mano. In barca è così».



Parallelamente, al **Ventura Garden di Lambrate**, andrà in scena **Street Food Experience**, un appuntamento gourmet per il popolo del design dove tutti i giorni, dal mattino fino a sera, si potrà trovare buon cibo, cocktail sfiziosi, ottima musica e idee innovative. Ispirato ai mercati metropolitani internazionali, Street Food Experience nasce da un'idea di **Gianluca Perrelli, Andrea Carletti e Carlo Portioli**, professionisti nella comunicazione, nel design e nel digital marketing, e si propone di diventare il nuovo punto di riferimento nel mondo della ristorazione "temporary", puntando su menu di qualità e location non convenzionali.

Durante il Fuorisalone, nel Giardino Ventura di Lambrate sarà allestito un vero e proprio **mercato dedicato allo street food d'autore**: 15 food truck proporranno il meglio del cibo di strada nel panorama italiano e internazionale, dal kebab vegano all'hamburger gourmet, dalle alette di pollo fritte

alla pizza napoletana. **Ogni giornata sarà scandita da tre appuntamenti** che faranno scoprire al pubblico le ultime tendenze nel mondo del food e del design.



FOOD & DESIGN (12.00-15.00) - Per la “pausa pranzo” uno chef rinomato lavorerà fianco a fianco con i food truck per realizzare la sua personale ricetta ispirata al cibo di strada. Tra gli ospiti **Eugenio Roncoroni** (Ristorante Al Mercato, Milano), **Takeshi Iwai** (Ristorante Ada e Augusto, Gaggiano), **Dario Cecchini** (Antica Macelleria Cecchini, Panzano in Chianti), **Cesare Battisti** (Ratanà, Milano) e **Riccardo Gaspari** (El Brite de Larieto, Cortina d’Ampezzo) e molti altri. Sous-chef d’eccezione sarà **Tamu McPherson**, blogger, fotografa e trendsetter, che racconterà la ricetta in inglese in tempo reale e, dopo pranzo, intratterrà il pubblico con il Tamu’s Café.

STREET & FOODTECH (15.00-18.00) - Le più promettenti start-up nel mondo del food presenteranno i loro modelli di business e le esperienze nel dinamico mondo del **Food Tech**. Da **Quomi** a **Webeers**, da **Viniamo** a **Cortilia**, i nuovi protagonisti della ristorazione digitale condivideranno con i visitatori della Design Week le loro storie di successo.

MIXOLOGY, DESIGN & MUSIC (18.00-21.00) - Liquori, cocktail e long drink incontrano il mondo della musica. Ogni giorno al tramonto un dj-set accompagnerà le alchimie dei mixologist del momento. Non mancheranno fiumi di birra **Ceres** ad animare le serate del più bel giardino del Fuorisalone.

E ancora, nel centralissimo **distretto delle 5 Vie** i progetti di cinque affermati designer italiani daranno forma alla **“sala da pranzo” futurista** che ospiterà le Cesarine, simbolo della tradizione gastronomica tricolore. Passato e futuro si danno appuntamento a **The Italian Affair**, evento in cui il design d’avanguardia incontra il cibo “come una volta”. Il progetto, ideato da 5 Vie Art+Design in collaborazione con **Alessia Rizzetto**. Dal 4 al 9 aprile gli spazi di via Valpetrosa 5 ospiteranno una selezione di oggetti che ricreano una “sala da pranzo” che guarda al futuro. A realizzarla, cinque designer di grande talento (**Francesco Musci, Nobody&Co., Martinelli Venezia, Luca Gnizio e Anotherview**), i cui lavori saranno raccontati attraverso video, schizzi e bozzetti delle opere. Lungo il percorso espositivo, inoltre, sarà allestita una speciale cucina dedicata alle **Cesarine**, una rete di cuoche esperte provenienti da tutta Italia che accolgono nelle loro proprie case ospiti a pranzo e cena

o per lezioni di cucina con la missione di custodire e diffondere l’autentica cucina italiana. Le Cesarine sveleranno al pubblico i segreti delle ricette tradizionali di diverse regioni, attraverso assaggi e dimostrazioni, utilizzando alcuni degli oggetti realizzati dai designer.