



Rassegna stampa
Milano Design Week 2017

R&J

Rota&Jorfida
Public Relations

RASSEGNA STAMPA

[D Casa](#) | aprile | *news We R Food for Rigolo MDW2017*

[Sette](#) | 31 marzo | *news We R Food for Rigolo MDW2017*

[Vanity Fair](#) | 5 aprile | *Caprese di Vito Nesta e We R Food for Rigolo MDW2017*

[ViviMilano](#) | 5 aprile | *news We R Food for Rigolo MDW2017*

RASSEGNA STAMPA WEB

[ELLEdecor.it](#) | 1 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[ELLEdecor.it](#) | 4 aprile | *I migliori ristoranti | Fuorisalone 2017*

[Living](#) | 14 aprile | *news We R Food for Rigolo MDW2017*

[Domus](#) | 7 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Design@Large - D Repubblica](#) | 1 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Design@Large - D Repubblica](#) | 28 marzo | *Appuntamenti da non perdere | Brera Design District*

[Vivi Milano](#) | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Il Foglio](#) | 5 aprile | *Appuntamenti da non perdere - Fuorisalone 2017*

[Designer blog](#) | 3 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Vie del Gusto](#) | 3 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Cucine d'Italia](#) | 7 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Passione design](#) | 3 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Lulop](#) | 7 aprile | *We R Food for Rigolo MDW2017*

[Arredativo](#) | 31 marzo | *Appuntamenti da non perdere MDW2017*

[Scatti di gusto](#) | 3 aprile | *Appuntamenti food da non perdere MDW2017*

[Storie di cibo](#) | 7 aprile | *Appuntamenti food da non perdere MDW2017*

[Milano fanpage](#) | 29 marzo | *Appuntamenti da non perdere - Brera Design District*

[Face Magazine](#) | 27 marzo | *Appuntamenti da non perdere - Fuorisalone 2017*

[Cielo Terra](#) | *Intervista a Vito Nesta MDW2017*

[Archiprofil \(Russia\)](#) | 8 aprile - *We R Food for Rigolo MDW2017*

L'ANTICO È FUTURO
Ben Gorham e Luca Nichetto esplorano la produzione del vetro per lo storico marchio Salviati con Decode/Recode, via Ferrante Aporti 19



e ottone), in via Faerno 2 espone **Interno Italiano**, il progetto di "fabbrica diffusa" di Giulio Iacchetti (da non perdere il divano componibile *Meda*, super smart). E dopo la première dell'anno scorso, meravigliosa, vale la pena una visita anche **Casa Gifu II**, con Atelier O' all'Amyd Arte Spazio di via Lovanio 6 (interpretazioni contemporanee del saper fare artigianale della prefettura giapponese di Sanu), per una pausa pranzo "di design" c'è il progetto **We R Food**: 4 autori reinterpretano i piatti del Ristorante Rigolo in largo Treves (allestimento di Studio Milo), bradesigndistrict.it

LET'S MAKE ROOM FOR LIFE
Musica, design, lab: Ikea ragiona con il pubblico su come nascono le buone idee, via Ventura 14



FUORISALONE

CHE GIORNANI
Ben Gorham e Luca Nichetto esplorano la produzione del vetro per lo storico marchio Salviati con Decode/Recode, via Ferrante Aporti 19

ANTIBORNICONE
Un progetto di design per un tavolo componibile a 4 posti, con un design moderno e funzionale, realizzato in legno massiccio e metallo, con un prezzo di € 1.200,00. Info: www.salviati.com

LET'S MAKE ROOM FOR LIFE
Musica, design, lab: Ikea ragiona con il pubblico su come nascono le buone idee, via Ventura 14

INTERPRETATIONS
Contemporanee del saper fare artigianale della prefettura giapponese di Sanu, per una pausa pranzo "di design" c'è il progetto We R Food: 4 autori reinterpretano i piatti del Ristorante Rigolo in largo Treves (allestimento di Studio Milo), bradesigndistrict.it

VENTURA LAMBRATE
Il quartiere made in design, accoglie come sempre, le nuove collezioni di design. Info: www.venturainn.it

LIQUID MATTER
Il Liquid Matter Collection di Paoletti, è una collezione di bicchieri e tazzine in ceramica, con un design moderno e funzionale, realizzato in ceramica, con un prezzo di € 1.200,00. Info: www.paoletti.com

STILI
ARRETRATI CON I GIORNETTI DI DONNA HOGRENET

46



Rota&Jorfida
Public Relations



agenda golosa

Il design «firma» i menu del Rigolo

Il «fuori stagione» irrompe, col suo carico di creatività, anche nelle sale del Rigolo. Fino al 5 aprile, si aggiungeranno quattro piatti speciali ai menu canonici. Studiati da altrettante firme del design: Caprese di burrata di Vito Nesta, Risotto alla Milanese di Elena Sain Istraro, Filetto alle erbe provenzali di Martinelli Venezia, tiramisù di Zanellato Bortotto. Per ogni piatto, un diverso allestimento della tavola a cura dello Studio N il O.

■ VENERDÌ 4 APRILE. SINGOLA DOMENICA 5 APRILE. RISTORANTE RIGOLO (A PRANZO E A CENA). VIA SOLFERINO ANG. LARGO TREVES ☎ 02.86.46.32.20

ITA_Vivi Milano_5 aprile 2017

R&J

Rota&Jorfida
Public Relations

L'evento Dal 4 al 9 aprile, si alza il sipario sul Salone del Mobile

Dalle ore ai menù, Milano insegue la sua miglior forma

In arrivo visitatori e buyer da tutto il mondo. Esposizioni anche nelle sale da ballo, nelle piazzole e nelle cucine dei ristoranti. Con particolare attenzione all'artigianalità

di **Melissa Garzonio**

Un gioco di contrasti talmente ben riuscito, che più che cercare l'innocuo sarebbe il caso di stare il minimo delle "Attività deliziose". Con buona pace di Goethe, in un effetto assai pittoresco vedere così costato il design olandese più espressionista e biomorfo accanto a un compagno dignitoso di Andrea Armani. E, di design, Francesco Frayer, classico pittore ottocentesco di coloristiche guardati con simpatia le forme bizantine che hanno preso gli argenti della storia munitamente di Vecchi Milano sign, riciclato dal festo capriccioso della desi-

gner slovena Nika Zupanc. Tutto succede tra la Sala da Ballo e quella del Palazzo della Galleria d'Arte Moderna di Milano, scrigno di circa 3.000 opere d'arte, collezioni d'Arte moderna del Comune. Il gioco di contaminazioni è una mostra tra formati inediti lanciata un anno fa durante il Salone del Mobile e adesso si ripropone con Doppio Mirino 2017. Dialoghi tra pensiero progettualità e

alto artigianato (dal 4 al 9 aprile). Il progetto, nato da un'idea di Fondazione Colonghi del Ministero d'Arte, Liturgie e Cerimonie della Siena e Middelheim-Foundation for Contemporary and Craftmanship, ha preso forma in una collezione esclusiva di 15 opere, frutto del lavoro di scambio tra quindici coppie di designer e artigiani. Pensiero e materiali si misurano con le tecniche e i materiali più diversi, dall'argento alla carta alla ceramica. Dal legno al metallo, al composito fiorentino, dalla lacca agli specchi, dai tessuti al vetro.

Levato alla Gam è solo uno dei tanti appuntamenti da non perdere che rilancia la vocazione tutta italiana e, in particolare milanese, per l'arredo e il design. Roberto Spadolini, presidente del Salone, non ha dubbi: «La vocazione internazionale del Salone del Mobile ha richiamato alla scorsa edizione il 67% degli operatori esterni al sito profitti». In arrivo, dunque, e già su piaz-



Ciò che vedremo

Quattro designer: Oscar Zoni e Alessandro Mendini e a sinistra, alcune opere di Maurizio Mattioli: tutti tre saranno presenti alla mostra Doppio Mirino 2017. O a A. Franco, Armani, Barbet, ospite della Lounge di P. P. e O. B. e S. W. T. Presentato e organizzato da Paolo Revone.

za milanese, un'altra bellezza di buyer, designer, visitatori, giornalisti, da tutto il mondo. Ad attendervi, nell'headquarter di Piero Milano, a Rho, quattro eventi: il Salone Internazionale del Mobile, il Salone Internazionale del Complemento d'Arredo, Enaluxe, Workplace 3.0 e Salone Satellite, che celebra i suoi vent'anni con una

Archistar & Sicilia my love

Responsabilità di stile e contenuti. Nel Ona di Dolce & Gabbana. Il Salone è loro da oggi tra progettualità e passato, evento il loro collezione di Arte Artigianale, la nuova boutique location unica ad hoc per la città del mondo da Milano a St. Barth. Saranno gli spazi dell'Arte Artigianale a Milano in corso Venezia 13, in occasione per il Salone del Mobile una serie di incontri aperti al pubblico con gli architetti protagonisti di questa nuova era: il titolo del due stili (6-9 aprile) ore 11-20. In sintonia con il Dolce&Gabbana style anche Sicilia my love, nuovo progetto con Sergio e le più belle opere d'arte, come opere di una casa il ministero per rendere la propria casa, una finestra sulla Magna Grecia.



dedica alle nuove generazioni di creativi. Un'attrezzatura speciale, quasi atletica, è riservata al mondo del lavoro. Joyful Sense in Work, a cura di Cristiano Cottone, offre una visione alternativa dello scenario produttivo dell'ambiente ufficio di domani, attraverso quattro installazioni a cura di Studio O+A, Ahmad Studio, USStudio, Scapè e Studio goA, di Alfonso Tomai e Claudio Petrucci. Difocchia all'architetture urbana SpacòInteriors, nel fiera Design District in un allestimento a cura dello studio Migliore-Sereno Archibiochi. In sintesi, ciascuno nel mare magnum del fuoristrada, discusso nei vari spazi delle città. Ritorniamo la bella mostra diffusa White in the City, curata da Olof, simpatica dedica del nuovo designer agli edifici storici, ripensati in colore bianco. E c'è da vedere l'evento che fa vedere tutti insieme, a "raccontarcela" tirando di tutte le manecelle.

L'incontro è firmato Ventura Centrale, e si può seguire nell'hub di via Ferrante Aporti 5, per la design week, lo Studio la Codà Temporary Space, zona Navigli, presenta la personale dell'artista tedesco Herbert Flamak. At the End of the Rainbow. Un pensiero bambino costruito come un'installazione. Giambile oltre, come la vita suggerisce Hamak.

Aiutate forse le scenerie con la road o fixed stand? Trovate debuttabili l'elenco di motori che scardella il potere della multifunzionalità design week? Nella spazio della Permanente ci si può sfilare con il mondo dell'automobile. Una nicchia di silenzio quattro, pareti bianche, un concept molto minima-

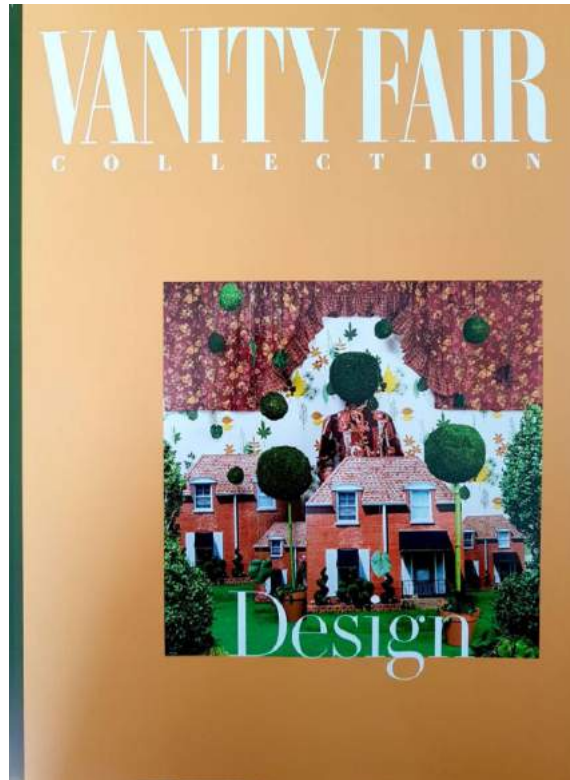
lista e quasi metafisico, tutto pensato per il lancio dell'ultimo modello di Land Rover, la magnifica ammiraglia della casa costruttrice britannica nata nel 1949. L'idea di una macchina che il concetto di andare oltre il traffico e via dalla pista folla è decisamente irraggiante, e molto inglese. E dopo la strada, il design entra anche in cucina, in particolare in quello del Riposo, svedese faccende in Benin. Come viene proposta un menù ad hoc con piatti disegnati da quattro designer italiani per il progetto We It Food for Regalo (inglese).

Musica e parole. Molto italiana, e poi nasce progetto a Milano, è la new entry tra gli eventi del Fuori Salone di un giorno. Si tratta di P, il settimanale di Carlo Villoresi, diretto da Marina Delinchi. Nella cornice del Magna Pars Suite di via Forcella, sarà allestita una lounge aperta al pubblico. La rivista occuperà per i suoi ospiti (per le musiche, in particolare) incontri con ospiti importanti, nel gioco di confronti, presentazioni e workshop sui temi legati alla strada, al design e alla cucina. Buio cibo e buona musica ogni giorno dalle 9 in oltre, mercoledì 5 aprile tutti invitati a un party col designer svedese Karin Husk, radii egiziane, nazionali canadese, newyorkese di adozione. Per l'occasione la celebrity si unirà, in via accademica, anche come D. Come passa il tempo del Salone del Mobile? Potrebbe essere piccolo leppio ad andare di Sarah Zammata, il nuovo modello della casa svizzera disegna da Paolo Norone. L'oggetto, cassa e contenitori in plastica multicolor, sarà presentato in anteprima il 4 aprile presso lo spazio Otto di via Tortona. Ai fine goes by, a Milano.



Il futuro del design

Stipendio tra presenza e futuro, il design non è più solo un'idea sul tavolo stampato o automatico. In passato il fascino di questi anni della forma nasceva anche in un'attesa di strutture per l'automatizzazione, con il design, l'innovazione che arriva l'occhio attraverso tecnologie e prodotti sostenibili. A riconoscere questa svolta è Alberto Bassoli in Design contemporaneo di Milano, pag. 128, 13, 13 euro.



PERCHÈ FERMARSI PER UN PRANZO AL RIGOLO DURANTE LA MILANO DESIGN WEEK?

Il ristorante Rigolo ospita il progetto creativo di We R Food con 4 talenti del design contemporaneo



I MIGLIORI RISTORANTI DI MILANO PER PLACARE LA FAME DI FUORISALONE

Locali per tutti i gusti nei distretti più frequentati della Design Week: da prenotare subito!



R&J

Rota&Jorfida
Public Relations

I **migliori ristoranti di Milano** sono sempre pieni, figuriamoci durante il Salone del Mobile. Per goderseli, bisogna giocare d'anticipo, per questo abbiamo pensato di preparare una guida ai **ristoranti in zona Design Week**, suddivisa per distretti, e di regalarvela in tempo perché possiate prenotare i vostri preferiti.

Designer tra i fornelli

Piccole architetture da gustare e ricette della tradizione che si rifanno il look. Fatevi solleticare il palato da quattro progetti di food design visti al Fuorisalone 2017

Testo Luca Trombetta



SFOGLIA LA GALLERY

Un'operazione simile è andata in scena al ristorante **Rigolo** (via Solferino, ang. Largo Treves, Milano) dove il titolare, **Renato Simoncini**, e **Fabio Calandri**, direttore creativo di **We R Food** («una piattaforma dedicata alla ristorazione, creata per reinventare la convivialità e giocare con il potere comunicativo del buon cibo») hanno chiamato a raccolta altri quattro designer italiani per dare un nuovo look alle proposte culinarie dello chef selezionate *ad hoc* per la design week. Ecco allora We R Food for Rigolo: la Caprese di mozzarella di bufala disegnata da **Vito Nesta**, il Risotto alla milanese rielaborato da **Elena Salmistraro** con un *crouton* di Parmigiano Reggiano, il Filetto di manzo alle erbe provenzali di **Martinelli Venezia** e, non ultimo, il Tiramisù reinventato dal duo **Zanellato/Bortotto**. Una fresca interpretazione di un menu della tradizione meneghina servito su una tavola vestita per l'occasione da un progetto grafico di **Studio Milo**.

domus



1 di 8



We R Food for Rigolo. Photo Andrea Pedretti

Salone Days: We R Food

DOMUS - 7 APRILE 2017 - 6 COMMENTI

by Domus

A restaurant, fine food and four designers: the historical restaurant 'Rigolo', situated in the Brera Design District, Milan, presents We R Food. The project was created from the fusion of traditional Italian cuisine with the world of design: Vito Nesta, Martinelli Venezia, Elena Salmistraro and Zanellato Bortotto have been called to create the plate design of the food proposed by the chef of the restaurant specifically for this occasion. Studio MiLO took care of the graphics and table coordination.

Menu

Caprese di Mozzarella di bufala (tomatoes with buffalo mozzarella), designed by Vito Nesta

Risotto alla milanese, designed by Elena Salmistraro

Filetto di manzo alle erbe provenzali e patate al forno (fillet of beef with provencal herbs and roast potatoes), designed by Martinelli Venezia

Tiramisù, designed by Zanellato Bortotto

3 - 9 April 2017

Rigolo: We R Food

via Solferino / Largo Treves, Milan

to book, tel. +39 02 86463220 or info@rigolo.it

[Read more news](#) on [Domusweb.it](#) and follow our posts on [twitter](#), [instagram](#), [pinterest](#) and [facebook](#)

1 APRILE 2017

Progettare il cibo per raccontarlo meglio



foto di Andrea Pedretti



DESIGN@LARGE

DI LAURA TRALDI

28 MARZO 2017

#MDW17 Gli eventi - Brera Design District

* **We R Food**, Ristorante Rigolo, via Solferino angolo Largo Treves; quattro designer progettano una messa sul piatto contemporanea delle ricette tradizionali di uno dei ristoranti più milanesi della città, all'interno di un set design di Studio Milo. Per informazioni e prenotazioni: [Ristorante Rigolo](#).



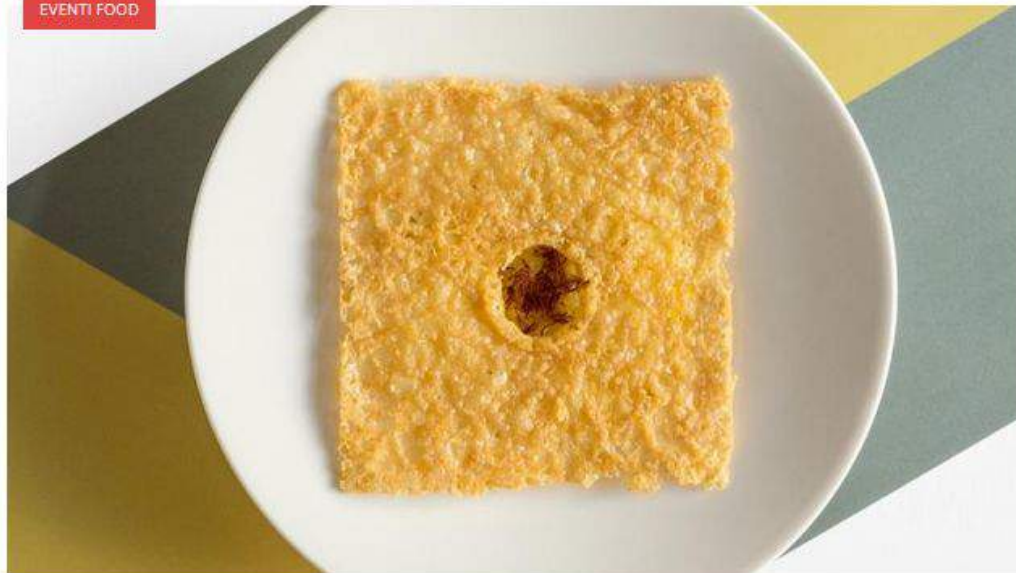
Rota&Jorfida
Public Relations



! Menu di design al Rigolo

DI VALERIO M. VISINTIN

EVENTI FOOD



Salone del Mobile, la guida per non perdersi il pezzo del momento

Non si può andare da tutti perché manca il tempo, e in giornate di sciopero mancano anche i taxi per poterlo fare. Ecco come sfuggire all'incubo della "design vibe"

di [Fabiana Giacomotti](#)

5 Aprile 2017 alle 22:25

Brera Design District

Nel primo quartiere del Fuorisalone: la mostra-asta di Talisman di Marco Rainò e Barbara Brondi, curatori del programma Inresidence, percorso fra le case di artisti e galleristi della zona, che festeggia dieci anni, e la collettiva Atelier Clerici, a palazzo Clerici (sì, anche via Clerici), dove debutta la Design Academy di Eindhoven che vi ha creato uno studio televisivo interattivo, #TVClerici. In via Palermo 5, espone Interno Italiano, progetto di fabbrica diffusa di Giulio Iacchetti. Pausa pranzo in un altro progetto (sono tutti tali, dite "progetto" e vedrete l'interlocutore illuminarsi d'immenso interesse): **We R food**: 4 autori reinterpretano i piatti (diciamo storico-meneghini, cioè pesanti), del Rigolo, mensa chic di riferimento del Corriere della Sera.

Fuorisalone 2017 eventi: la cucina di design al Rigolo con We R Food, le foto

Di [Camilla Di Iorgi](#) | lunedì 3 aprile 2017



Rigolo presenta WE R FOOD alla Milano Design Week

🕒 Apr 3, 2017

🖨️ [Stampa Articolo](#)

Il ristorante **Rigolo** apre le porte alla *Milano Design Week* con il progetto “**WE R FOOD**”, una piattaforma di connessione tra il cibo e la progettazione.

Rigolo, lo storico ristorante in Brera, cuore pulsante della creatività internazionale, affida parte del proprio menù e dell’installazione della tavola alla piattaforma creativa di *We R Food*.

Dalla fusione della cucina tradizionale italiana con il mondo della progettazione nasce il progetto *We R Food for Rigolo* : Fabio Calandri , direttore creativo *We R Food* , e Renato Simoncini , proprietario di Rigolo chiamano all’appello quattro designer italiani per l’impiattamento delle proposte culinarie dello chef del ristorante, selezionate appositamente per l’occasione.

Uno studio di set design allestirà i tavoli. Filo conduttore di tutta l’operazione sarà quello di intervenire sul menù e sulla presentazione dei piatti e del contesto, esclusivamente dal punto di vista formale : le quattro proposte alla carta verranno interpretate, disponendo le pietanze come un vero progetto di allestimento .

Il risultato sarà quello di restituire valore all’essenza delle ricette, in un’ottica di estetica progettuale al servizio della cucina, senza modificarne i contenuti, ma intervenendo esclusivamente sulla forma. Un processo complessivo che individui l’equilibrio tra la decorazione e il progetto .

Così anche per la tavola: una installazione orizzontale che si sovrappone alla classica apparecchiatura del ristorante, un pop up , un’occupazione temporanea che assume le funzioni di sovratavola e di sottopiatto.

Vito Nesta , Martinelli Venezia , Elena Salmistraro e Zanellato Bortotto sono i designer che interverranno sui piatti del menù; Studio MiLo si occuperà dello concept grafico coordinato della tavola, del menù e delle vetrine.

Il menù

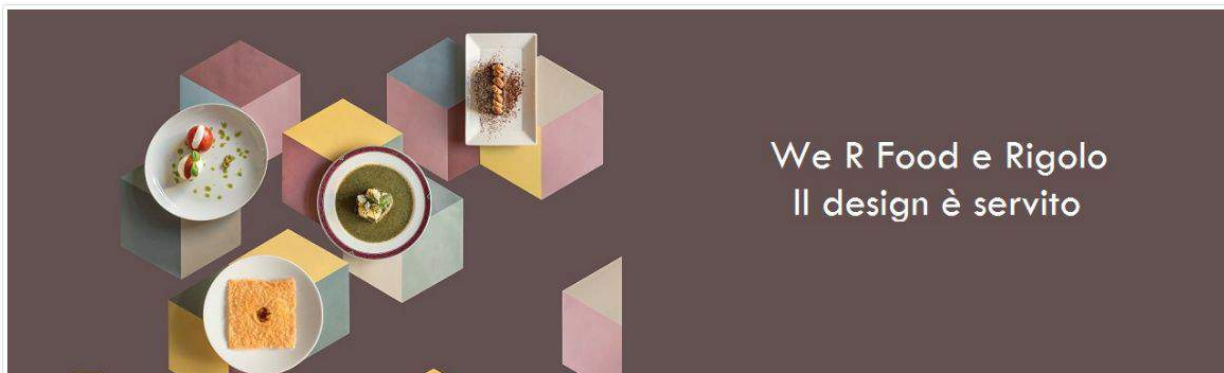
Caprese di Mozzarella di bufala | disegnata da Vito Nesta

Risotto alla milanese | disegnato da Elena Salmistraro

Filetto di manzo alle erbe provenzali e patate al forno | disegnato da Martinelli Venezia

Tiramisù | disegnato da Zanellato Bortotto

Allestimento della tavola a cura di Studio MiLo



We R Food e Rigolo: il design è servito

Nel quartiere di Brera a Milano, il ristorante Rigolo si propone durante la Design Week come ponte tra cibo e progettazione, attraverso la piattaforma creativa di **We R Food**, a cui sono affidati il menù e l'installazione della tavola.

Fabio Calandri, direttore creativo di We R Food, e Renato Simoncini, proprietario di Rigolo, hanno per l'occasione chiamato a raccolta **quattro designer italiani** per creare un supporto delle proposte culinarie dello chef, appositamente selezionate per l'occasione.

Lo Studio MiLo ha curato invece il set design in relazione all'allestimento dei tavoli, attraverso un'installazione orizzontale sovrapposta alla classica apparecchiatura del ristorante.

L'obiettivo è quello di intervenire, esclusivamente dal punto di vista formale, sul menù e sulla presentazione dei piatti e del contesto: ecco allora che le quattro proposte alla carta sono interpretate in maniera originale, disponendo le pietanze come fossero un vero e proprio progetto di allestimento.

Fuorisalone 2017 eventi: la cucina di design al Rigolo con We R Food, le foto

3 aprile 2017 . Comunicati Stampa , Commenti disabilitati

Nel cuore del **Brera Design District** la cucina incontra il design per dar vita a piatti belli da vedere e buoni da mangiare. Ad aprire le sue porte ed i propri sapori, è la cucina del **Ristorante Rigolo**, in via Solferino angolo Largo Treves, con il progetto **We R Food**.

A fondersi, dunque, sono la cucina tradizionale italiana e il mondo della progettazione: **Fabio Calandri**, direttore creativo We R Food, e **Renato Simoncini**, proprietario di Rigolo hanno fatto affidamento su quattro designer italiani per dar vita al loro progetto di commistioni, Impiattamenti studiati nel minimo dettaglio, si uniscono ad un allestimento dei tavoli che è un vero e proprio studio di set design. Filo conduttore di tutta l'operazione sarà quello di intervenire sul menù e sulla presentazione dei piatti e del contesto, esclusivamente dal punto di vista formale: le quattro proposte alla carta verranno interpretate, disponendo le pietanze come un vero progetto di allestimento.

proseguì la lettura

Fuorisalone 2017 eventi: la cucina di design al Rigolo con We R Food, le foto pubblicato su Designerblog.it 03 aprile 2017 12:30.



DESIGN

CASA E INTERNI ▾

ALTRE CATEGORIE ▾

MOBILITÀ ▾

SALONI ▾

APRILE 07, 2017

UNTIL SUNDAY APRIL 9 | WE R FOOD FOR RIGOLO | MILANO DESIGN WEEK 2017

LA CUCINA DEL RISTORANTE RIGOLO APRE I BATTENTI AL #design DURANTE LA #milanodesignweek CON IL PROGETTO WE R FOOD, UNA PIATTAFORMA DI CONNESSIONE TRA IL CIBO E LA PROGETTAZIONE. Rigolo, lo storico ristorante in Brera, cuore pulsante della creatività internazionale, affida parte del proprio menù e dell'installazione della tavola alla piattaforma creativa di We R Food. Dalla fusione della cucina tradizionale italiana con il mondo della progettazione nasce il progetto We R Food for Rigolo: Fabio Calandri, direttore creativo We R Food, e Renato Simoncini, proprietario di Rigolo chiamano all'appello quattro designer italiani per l'impiattamento delle proposte culinarie dello #chef del ristorante, selezionate appositamente per l'occasione. Uno studio di set #design allestirà i tavoli. Filo conduttore di tutta l'operazione sarà quello di intervenire sul menù e sulla presentazione dei piatti e del contesto, esclusivamente dal punto di vista formale: le quattro proposte alla carta verranno interpretate, disponendo le pietanze come un vero progetto di allestimento. Il risultato sarà quello di restituire valore all'essenza delle ricette, in un'ottica di estetica progettuale al servizio della cucina, senza modificarne i contenuti, ma intervenendo esclusivamente sulla forma. Un processo complessivo che individui l'equilibrio tra la decorazione e il progetto. Così anche per la tavola: una installazione orizzontale che si sovrappone alla classica apparecchiatura del ristorante, un pop up, un'occupazione temporanea che assume le funzioni di sovratovaglia e di sottopiatto. Vito Nesta, Martinelli Venezia, Elena Salmistraro e Zanellato Bortotto sono i designer che intervengono sui piatti del menù; Studio MiLo si occuperà dello concept grafico coordinato della tavola, del menù e delle vetrine. Il menù Caprese di Mozzarella di bufala | disegnata da Vito Nesta Risotto alla milanese | disegnato da Elena Salmistraro Filetto di manzo alle erbe provenzali e patate al forno | disegnato da Martinelli Venezia Tiramisù | disegnato da Zanellato Bortotto Allestimento della tavola a cura di Studio MiLo We R Food for Rigolo

[Leggi tutto](#)



Save the date: i 10 appuntamenti alla Milano Design Week

Di [Laura In News](#)



We R Food for Rigolo



Studio MiLO



MDW2017



Impresa quasi impossibile, riuscire a dirvi cosa c'è da vedere durante la **Milano Design Week** ed essere sicuri di avervi dato il consiglio giusto, visto che gli eventi sono ancora tutti da scoprire. Ma facciamo ordine e partiamo dal presupposto che, noi stessi ci siamo fatti un'agenda di cose da vedere e da non perdere, ed è con questo spirito che vogliamo proporvi la **selezione dei 10 appuntamenti da non perdere al Salone del Mobile 2017**.

8. We R Food per Rigolo in Zona Brera



Rigolo, storico ristorante milanese in Zona Brera, inaugurato nel 1958, ritrovo di giornalisti (a due passi c'è il Corriere della Sera) e intellettuali, per il FuoriSalone affida parte del menù alla piattaforma creativa di We R Food. Il progetto **WeRFood for Rigolo** vede quattro designer italiani alle prese con l'impiattamento di alcune portate del menù. Saranno interpretate, anzi, "allestite" esclusivamente dal punto di vista formale, nel tentativo di riequilibrare la decorazione e la progettualità del piatto. In tavola, un'installazione orizzontale "si sovrappone alla classica apparecchiatura del ristorante, quasi fosse una superfetazione architettonica, un pop up, un'occupazione temporanea che assume le funzioni di sovratavaglia e sottopiatto" (a cura di Studio MiLo).

Il menù:

- Caprese di Mozzarella di bufala | disegnata da **Vito Nesta**
- Risotto alla milanese | disegnato da **Elena Salmistraro**
- Filetto di manzo alle erbe provenzali e patate al forno | disegnato da **Martinelli Venezia**
- Tiramisù | disegnato da **Zanellato Bortotto**.

Dal 3 al 9 aprile, a pranzo e a cena.

Rigolo. Via Solferino angolo Largo Treves. Milano. Tel. +39 0286463220.

Cosa ci azzecca il cibo in un Salone del Mobile? I 10 imperdibili del food!

07.04.2017 / by Nadia Toppino

Cosa ci azzecca il cibo in un Salone del Mobile?

All'apparenza nulla, anche se ormai il cibo ci azzecca un po' con tutto! Basta avere un evento organizzato, inserirci una degustazione, la presenza di uno chef famoso, uno showcooking e il successo è pressochè assicurato!

Ed ecco che il famoso appuntamento con il **Salone del Mobile a Milano** (dal 4 al 9 aprile), e soprattutto con il **FuoriSalone**, è diventato quest'anno più che mai oltre che una festa per il design italiano e internazionale, una festa anche per il gusto, il cibo, le novità in campo ristorativo.

- **RIGOLO** - Via Solferino. Questo storico ristorante milanese in Zona Brera, inaugurato nel 1958, ritrovo di giornalisti (a due passi c'è il Corriere della Sera) e intellettuali, per il FuoriSalone affida parte del menù alla piattaforma creativa di We R Food. Il progetto **WeRFood for Rigolo** vede quattro designer italiani alle prese con l'impiattamento di alcune portate del menù, così composto: Caprese di Mozzarella di bufala (disegnata da **Vito Nesta**); Risotto alla milanese (disegnato da **Elena Salmistraro**); Filetto di manzo alle erbe provenzali e patate al forno (disegnato da **Martinelli Venezia**); Tiramisù (disegnato da **Zanellato Bortotto**).

Gli eventi da non perdere in programma al Fuorisalone 2017

Sono più di mille gli eventi del Fuorisalone, la manifestazione che si svolge in tutta la città di Milano in contemporanea al Salone del Mobile e alla Design Week: ecco alcuni degli appuntamenti in programma da non perdere.



EVENTI A MILANO

29 MARZO 2017

12:01

di [Ide Artico](#)

Brera Design District, il cuore della manifestazione

Brera è lo storico quartiere degli artisti di Milano. Qui sono concentrati la maggior parte degli eventi del Fuorisalone, dalla nuova area di Porta Nuova-Gae Aulenti a via Broletto e da via Legnano fino a via Montenapoleone, abbracciando anche il quadrilatero della moda. "Progettare è un gioco, giocare un progetto" è il tema dell'edizione 2017 di Brera Design District, ispirato all'approccio ludico di Bruno Munari. Sono in programma numerosi showroom e installazioni d'autore nei numerosi negozi che si trovano in questa zona, vero cuore del centro storico meneghino. Si consiglia in particolare di non perdere l'esposizione di designer e gruppi internazionali all'Atelier Clerici, in via Clerici 5, la mostra dei lavori degli studenti dell'Ecole Cantonale de Losanne, in via dell'Orso 16, e "We R Food" l'evento dedicato al cibo e alla sua presentazione al ristorante Rigolo, in via Solferino angolo Largo Treves. Spazio anche alla musica classica con l'installazione concerto #10 Pianos Street, una suite per dieci pianoforti composta da Yae, che si svolgerà il 9 aprile presso piazza XXV aprile, davanti a Eataly Smeraldo. Insomma, c'è solo l'imbarazzo della scelta.



Brera è lo storico quartiere degli artisti di Milano che ospita la maggior parte degli eventi del Fuorisalone, dalla nuova area di Porta Nuova-Gae Aulenti al quadrilatero della moda. Alcuni consigli? L'esposizione di designer e gruppi internazionali all'Atelier Clerici, in via Clerici 5 e "We R Food" l'evento dedicato al cibo e alla sua presentazione al ristorante Rigolo.

VITO NESTA: AL SALONE METTO AL MURO LE EMOZIONI

▲ CIELOTERRADESIGN - 29 marzo 2017 - 📍



La Design week del creativo pugliese che con le sue carte da parati ha conquistato un marchio dopo l'altro

di Roberto Clever

Un anno decisivo per Vito Nesta, il designer pugliese (ce ne eravamo occupati [qui](#) qualche tempo fa) dalla cifra stilistica unica, capace di coniugare tradizione, artigianato e modernità. Quest'anno i suoi pattern per carte da parati hanno conquistato più di un brand importante. Ecco come sarà il suo Salone.

Che cosa porti alla Design week?

“Durante questo Salone espongo una collezione di carte da parati per [Devon&Devon](#), un'altra per [Roche Bobois](#), un'altra ancora per [Texturae wallpapers](#), due specchi per [Secondome Gallery](#) in collaborazione con Effetto Vetro, una collezione di porcellane di Capodimonte per [Fratelli Majello](#), due tappeti per [Les-Ottomans](#), una collezione di porcellane per [My Home Collection](#), una capsule collection per [IMARIKA](#) e infine la reinterpretazione di un piatto per il ristorante [Rigolo](#) in collaborazione con [We R Food](#)“.

Che cosa ti aspetti da questa edizione della rassegna, non solo per quanto riguarda te, ma in generale da quello che andrà in scena?

“In generale mi aspetto che emergano progetti con un valore aggiunto, non legati strettamente al prodotto e alla sua funzione, ma che abbiano anche una storia da raccontare, delle emozioni da suscitare. Per quanto riguarda il mio lavoro, questo è stato un anno importante per me. Sono nate collaborazioni con realtà artigianali molto affascinanti come [Fratelli Majello](#) ed [Effetto Vetro](#), mi aspetto che i miei progetti con loro suscitino interesse e che la loro storia faccia affascinare come ha affascinato me”.

Salone o Fuorisalone, dove non mancare assolutamente?

“Il Fuorisalone riserva sempre luoghi unici da scoprire con mostre interessanti. Penso sia assolutamente da non perdere una visita presso la mostra [Ladies and Gentlemen](#) in via Cesare Correnti n14”.

Due nomi da seguire?

“Senz'altro [Elena Salmistraro](#) e [Matteo Cibic](#)“.

Descrivici la tua giornata tipo alla Design week: sveglia a che ora, pasti, a letto quando...

“Durante il Salone le mie giornate sono super intense come credo per tutti, d'altronde. Non ho orari ben precisi perché non amo fare cose metodiche, mangerò in giro ma l'unico obiettivo sarà vedere quanto più possibile. Il Salone del mobile per me è come fare una grande abbuffata, mi serve per capire in che direzione questo lavoro sta andando e magari per conoscere qualche realtà interessante che prima magari ignoravo”.

ВЫСОКАЯ ДИЗАЙНЕРСКАЯ КУХНЯ





Rota&Jorfida
Public Relations

Rota&Jorfida | Public Relations | Italia

Via Palermo 1
20121 Milano
T.+39 02 39 29 76 76
press@rotajorfida.com

Rota&Jorfida | Public Relations | France

36, Rue de la Roquette
75011 Paris - France
T. +33 1 862 610 02
bureau@rotajorfida.com