

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

susine-01-cd68b4aa

Se [l'appuntamento milanese di Street 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 Lambiate, tra i più innovativi e irriverenti 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».

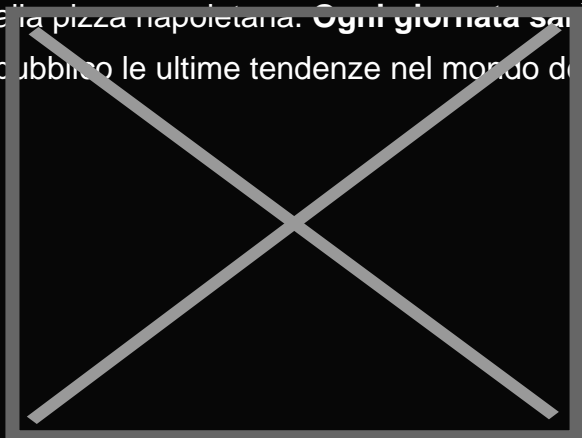


Parallelamente, al **Ventura Garden di Lambrate**, andrà in

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.