Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

triennale-e902366c

La Triennale di Milano anticipa l’Expo e lo porta in città con una mostra. E’ stata infatti inaugurata il 9 aprile presso il palazzo della prestigiosa istituzione artistico-culturale meneghina **“Arts and Foods – Rituali dal 1851”, l’unica Area tematica di Expo Milano 2015 realizzata in città**.

Allestita negli spazi interni ed esterni della Triennale – 7.000 metri quadrati circa tra edificio e giardino – Arts & Foods mette a fuoco la pluralità di linguaggi che **dal 1851, anno della prima Expo a Londra**, fino ad oggi hanno ruotato intorno al cibo, alla nutrizione e al convivio.

Arts & Foods documenta gli sviluppi e le soluzioni adottate per relazionarsi al cibo, dagli strumenti di cucina alla tavola imbandita e al picnic, dalle articolazioni pubbliche di bar e ristoranti ai mutamenti avvenuti in rapporto al viaggio per strada, in aereo e nello spazio, dalla progettazione e presentazione di edifici dedicati ai suoi rituali e alla sua produzione.triennale2

“Arts & Foods coinvolge tutti i media e linguaggi: dalla pittura alla scultura, dal video all’installazione, dalla fotografia alla pubblicità, dal design all’architettura, dal cinema alla musica e alla letteratura” ha dichiarato Germano Celant, curatore del Padiglione e dell’ottava edizione Triennale Design Museum.

Il Palazzo della Triennale, spazio fruibile gradevolmente anche a prescindere dalle esposizioni che ospita, si è recentemente dotato di una nuova attrazione**: il ristorante Terrazza Triennale**, che si aggiunge ai già consolidati e apprezzati **Triennale DesignCafé** e Triennale DesignCafé Giardino. Salendo sulla Terrazza Panoramica, si viene accolti all’interno di **una serra trasparente immersa nel verde e sospesa sul Parco Sempione, con una vista spettacolar**e del Castello Sforzesco e dell’intero skyline di Milano.

Lo chef Stefano Cerveni, 1 Stella Michelin, guida un team di professionisti proponendo i suoi grandi classici e i piatti della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna rimanendo fedele al concept che lo contraddistingue: materie prime che sanciscono il forte legame con il territorio e l’Italia.

Terrazza Triennale è un’osteria con vista che propone una cucina di alta qualità con un servizio dall’attitudine “friendly”.

Triennale di Milano

Viale Alemagna, 6

Milano

www.triennale.org

Arts and Foods – Rituali dal 1851

Lunedì - Domenica

10.00 - 23.00 Ingresso

con il Biglietto di

“Cucine & Ultracorpi” - Ottava Edizione del Triennale Design Museum

12,00/10,00/8,00 Euro

oppure con il Biglietto Expo Milano 2015

Terrazza Triennale

Lunedì - Domenica 11.30 - 24.00

T. +39.02.36644340

info@terrazzatriennale.org

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L'Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub "storico" in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l'Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. "In grazia di Dio": il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L'Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro
Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia