



*Il Consolo è una pentola, ispirata ad un'omonima usanza meridionale, che consente oltre alla cottura anche il trasporto del cibo preparato. Una piccola funzione aggiuntiva per rivendicare una pratica del cucinare come cura degli altri, facilitando, grazie al potere consolatorio del cibo, occasioni di solidarietà tra gli individui.*



DOSSOFIORITO

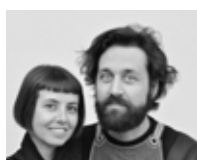
## Il Consolo

In molte regioni del Sud Italia sopravvive un'usanza atavica che è emblematica di un modo di intendere il cucinare come cura degli altri per eccellenza. Nelle sue varianti dialettali essa prende il nome di cuonzolo, consulu, u cuonz, termine che può essere tradotto in italiano come il Consolo, l'arte di consolare.

Si tratta di un rituale ben preciso che regola i gesti di solidarietà e compassione nei confronti di persone care colpite da un lutto. Il sostegno si manifesta infatti in maniera pratica e materiale attraverso la preparazione di pietanze calde, che per diversi giorni vengono recapitate, corredate da posate e stoviglie a casa del defunto. La famiglia in lutto, così sollevata da occupazioni mondane, potrà maggiormente concentrarsi nell'elaborazione del proprio dolore; mentre le persone affaccendate nella preparazione di pasti prelibati metteranno in atto, attraverso il cibo, una sentita celebrazione della persona scomparsa.

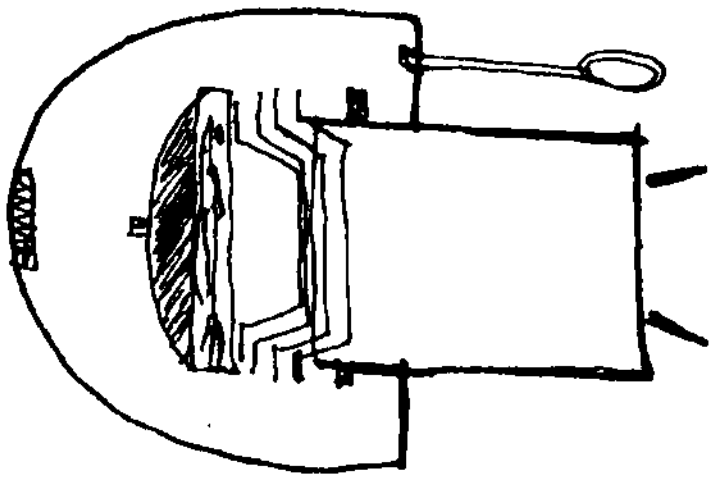
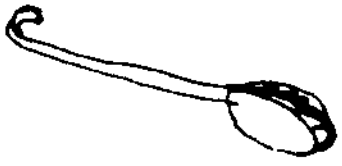
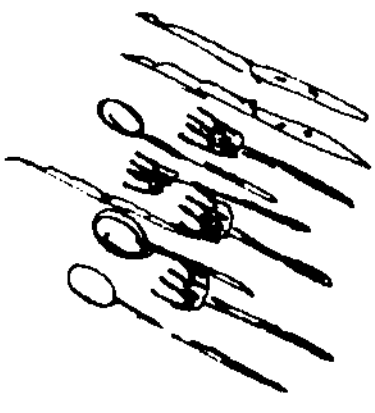
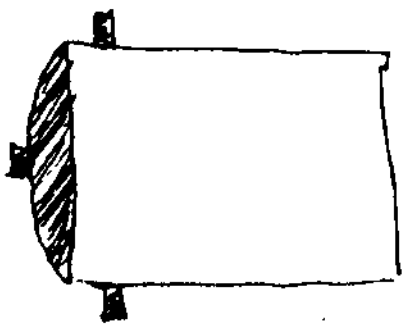
Il Consolo è una pentola, ispirata all'omonima usanza meridionale, pensata per avvalersi del potere confortante e celebrativo del cibo non solo nell'eventualità di un evento luttuoso, ma anche come rimedio alle quotidiane difficoltà della vita: un' influenza, una brutta giornata al lavoro, un' animata discussione in famiglia...

La pentola infatti consente non solo la tradizionale preparazione di brodo o altro pasto caldo, ma anche il suo inusuale trasporto. Questa piccola funzione aggiuntiva permette di ricorrere facilmente al buon cibo caldo, fatto in casa, come strumento di consolazione e supporto ad altri, anche al di fuori del focolare domestico e dell'intimità della propria casa.



Dossofiorito è una collaborazione progettuale iniziata nell'autunno del 2012 a Verona da Livia Rossi e Gianluca Giabardo. Ha la sua sede in una vecchia officina meccanica, dove Livia e Gianluca portano avanti empiricamente i loro esperimenti di design. Entrambi designer di formazione, hanno una metodologia progettuale molto diversa tra loro: attraverso confronti continui su progetti individuali e collettivi, puntano alla messa in pratica di un approccio più completo al progetto.

Dal 2012 ad oggi i progetti di Dossofiorito sono stati esposti alla Galleria Rossana Orlandi a Milano, al Salone Satellite di Milano, alla Galleria Mint di Londra, alla Biennale Interieur di Kortrijk in Belgio, a Maison et Objet a Parigi, e alla Biennale Internationale Design St. Etienne.



*Dampf'auto*



*SUNplace oggetto e luogo fisico dove cucinare in condivisione utilizzando la più elementare, autarchica, pulita e inesauribile fonte energetica: l'energia solare.*



LANZAVECCHIA + WAI

## SUNplace. Collaborative solar cooking

SUNplace è una stazione di cucina che permette di riappropriarsi del rito del convivio utilizzando l'energia del sole che è la più elementare, antica, pulita e autarchica fonte di energia.

Con SUNplace diventa tangibile e utilizzabile la forza di questa energia che è intorno a noi e che non viene sfruttata.

SUNplace è oggetto e luogo fisico dove sperimentare in compagnia la cucina solare, unica risorsa pulita e illimitata che abbiamo. Un tavolo sulla cui superficie si può cucinare a emissioni zero sfruttando i raggi del sole concentrati da una lente fresnel su una pietra ollare o una griglia di ghisa.

Questo sistema di cottura sarà accompagnato da tools disegnati ad hoc per cucinare in maniera sicura e divertente e da un'App che consiglierà come ottimizzare i tempi e gestire la cottura dei diversi ingredienti coniugando un ideale antico alla nostra realtà d'oggi.

La stazione richiederà il pieno coinvolgimento dei suoi utenti, e il risultato dipenderà dal lavoro di squadra, che con i suoi ruoli e le dinamiche favorirà i rapporti interpersonali.

Tutto sarà più buono se pensato preparato e cucinato insieme. Così come storicamente il focolare domestico era centro della tribù e della famiglia SUNplace vuole recuperare il rituale del pasto come atto condiviso.

SUNplace potrà diventare un nuovo nucleo del vivere fuori casa che come gli antichi "fireplace" riscalda intrattiene e nutre.



Lanzavecchia + Wai è una collaborazione creativa tra Francesca Lanzavecchia e Hunn Wai.

Per loro il designer è allo stesso tempo ricercatore, ingegnere, artigiano e narratore.

La loro collaborazione inizia alla Design Academy di Eindhoven, in Olanda, sotto la supervisione di Gijs Bakker, cofondatore di Droog Design. Lanzavecchia concentra la sua attenzione sulle relazioni che gli oggetti stabiliscono con il corpo e l'anima dell'uomo, con uno sguardo attento al futuro. Wai è affascinato dall'impatto e dalla fusione dei materiali, forme e significati.

Lo studio ha sede a Pavia e a Singapore ed è stato ufficialmente istituito nel 2009. I loro progetti comprendono edizioni limitate per gallerie e musei, prodotti industriali e progetti speciali per brand come Alcantara, Samsonite, Mercedes Benz e AgustaWestland.

Nel corso di questi anni hanno ricevuto diversi riconoscimenti, da ultimo, il prestigioso premio Elle Décor International Design Award 2014 nella categoria "Young Designer Talent of the Year".



*Accostando le proprietà termiche dei Nitrati di Sodio ( $\text{NaNO}_3$ ) e Potassio ( $\text{KNO}_3$ ), (H)eat investiga il valore di nuovi strumenti per la cottura, dipendenti dal sole ma capace di funzionare anche dopo il suo tramonto.*



GIONATA GATTO E ALESSIA CADAMURO

## (H)eat

Ispirato dai recenti studi scientifici sulle potenzialità dei sali fusi, questo progetto investiga il valore di un nuovo strumento per la cottura, dipendente dal sole ma capace di funzionare anche dopo il suo tramonto. Accostando le proprietà termiche dei Nitrati di Sodio ( $\text{NaNO}_3$ ) e Potassio ( $\text{KNO}_3$ ), (H)eat, è progettato per diventare strumento di cottura e allo stesso tempo accumulo termico. Portata sopra i  $120^\circ$ , la miscela di sali inizia a fondere, per poi acquisire temperatura e mantenerla per diverse ore, prima di iniziare il ritorno al suo originale stato solido.

Con il sussidio delle giuste lenti i sali potrebbero raggiungere temperature di  $500^\circ$ , aprendo le porte a nuovi scenari culinari e ritualità legate al cibo.

Oltre alla ricerca sullo strumento il progetto coinvolge anche uno studio sperimentale sulle funzioni delle temperature e le nuove possibilità a queste collegate durante le fasi del giorno.



### GIONATA GATTO

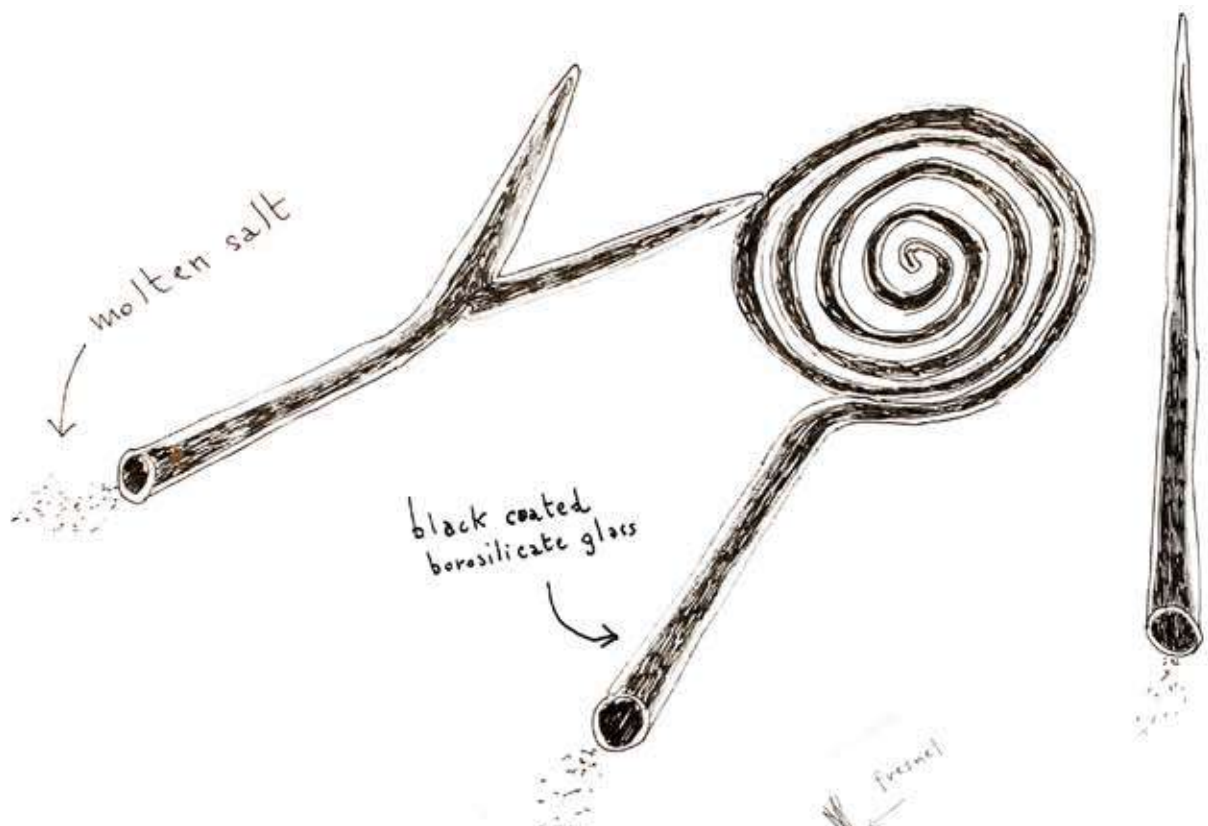
(Venezia, 1982) - designer - progetta a Rotterdam, in Olanda.

Il suo lavoro sfocia principalmente in indagini narrative legate a scenari che coinvolgono nuovi processi produttivi, materiali e servizi. I progetti dello studio si propongono di promuovere dibattito e d'esser quindi percepiti come strumenti evocativi, che propongono domande anziché risponderle.

Dal 2014 Gionata insegna Future Thinking alla Willem de Kooning Academy di Rotterdam (NL) ed è dottorando in Design presso Loughborough Design School in Inghilterra.

### ALESSIA CADAMURO

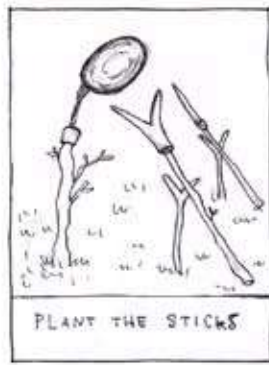
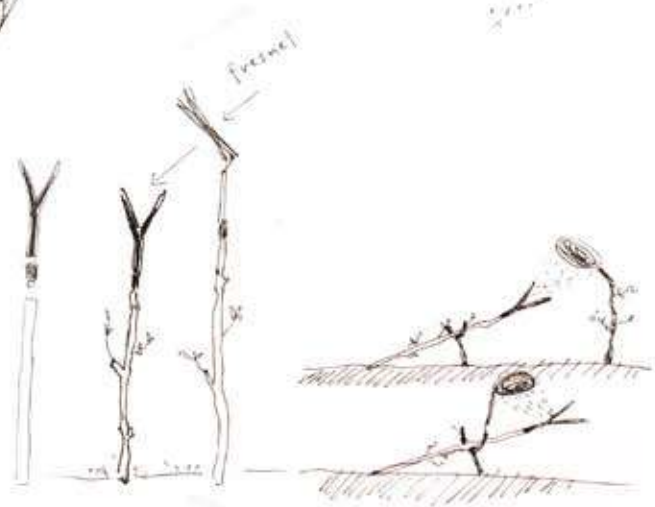
Laureata in architettura nel 2008 presso l'università I.U.A.V. di Venezia, nel 2010 ottiene il Master in Design alla Design Academy Eindhoven. Il suo approccio al design è multidisciplinare e di carattere sperimentale e i suoi progetti coinvolgono nuovi processi progettuali legati alla produzione di prodotti, servizi e sistemi. Dal 2012 Alessia è ricercatrice in Olanda presso Technical University di Delft e Design Academy Eindhoven in collaborazione con CRISP (Creative Industry Scientific Programme). Dal 2014 insegna Future Products alla Willem de Kooning Academy di Rotterdam (NL).



FIND SOME BRANCHES AND REEL THEM



POSITION THE KIT PARTS



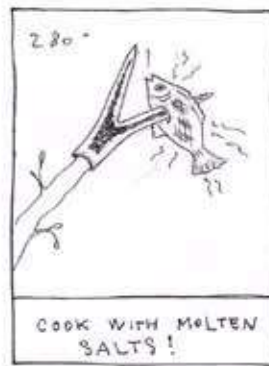
PLANT THE STICKS



WAIT FOR THE SUN TO HEAT THE KIT



*Oliver  
Brinner*



COOK WITH MOLTEN SALTS!



ENJOY!



*Tre in uno consente di risparmiare energia e spazio perché utilizza una singola fonte di calore trasmettendolo alle pentole laterali.*



FRANCESCO MEDA

## Tre in uno

Il progetto nasce dall'idea di poter cucinare un piatto tipico italiano, ad esempio "il risotto", utilizzando un'unica fonte di calore come un fuoco a gas o una piastra elettrica a induzione.

L'oggetto è composto da una piastra ferro magnetica che viene posizionata sulla fonte di calore più grande a disposizione su cui vengono poste la pentola centrale in alluminio e i due pentolini di rame ad essa adiacenti. L'assemblaggio compatto consente di risparmiare energia perché si utilizza un singolo fuoco e perché il calore rimane confinato e trasmesso alle pentole laterali.

Ne consegue il vantaggio anche di ridurre l'uso di altri fuochi che normalmente sono necessari alla preparazione di un risotto come quello per la pentola principale dove viene fatto il soffritto, per la pentola per riscaldare il brodo, il pentolino per mantecare il burro, la pentola per scaldare gli ingredienti aggiuntivi come funghi, piselli, gamberi etc.

In questo caso tutte queste pentole sono integrate e sfruttano una singola fonte di calore.

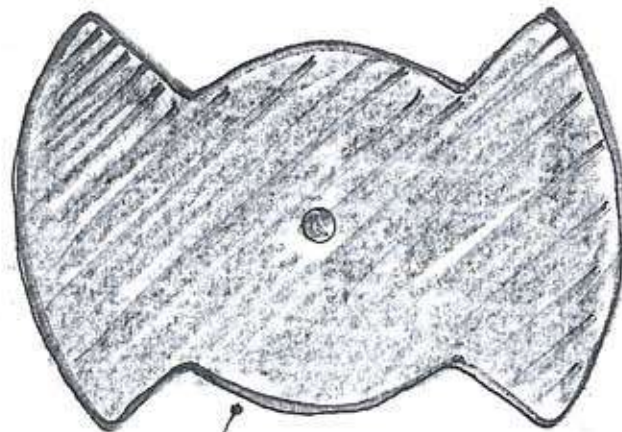
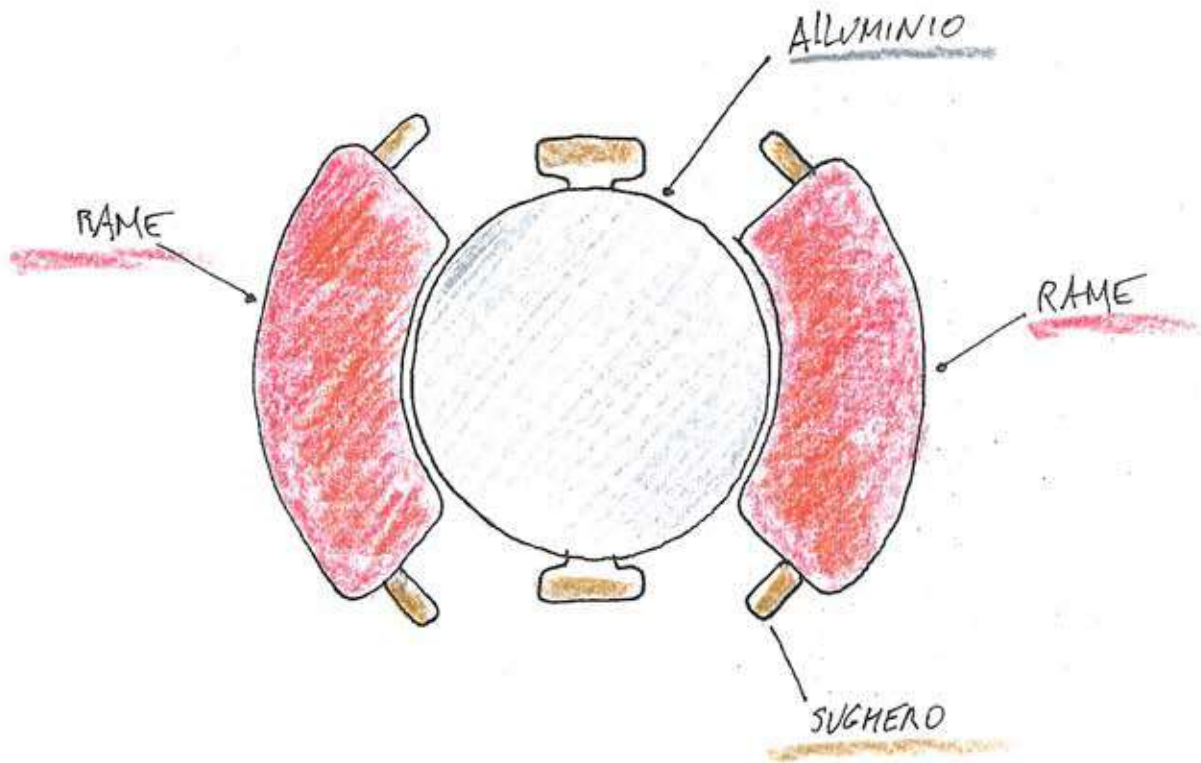
I materiali utilizzati sono l'alluminio e il rame perché buoni conduttori di calore.

Le maniglie sono rivestite in sughero per evitare di scottarsi.



Born in Milan in 1984. Graduated in 2006 from Milan's Istituto Europeo of Design in Industrial Design. Following the degree the designer gained experience in London working at Sebastian Bergne's studio and later at Ross Lovegrove's. Since his return to Milan in 2008 he has been collaborating with his father Alberto Meda on projects for clients such as Alias, Vitra, Alessi, Kartell and Marsotto. Concurrently he has been pursuing his own personal Art and Design projects with other companies such as I Vassalotti Limited Editions and Hong Kong's Schoeni Art Gallery, Henraux, Luce di Carrara. His "Orme Cinesi" collection, which has been extensively published, was exhibited in Hong Kong at the Lane Crawford store, and was presented by Schoeni Art Gallery during the 2012/2013 Hong Kong ART fair. In 2013 he co-designed "Flap", an acoustic panel produced by Caimi Brevetti. In the same year he began his own production with objects such as LED lamps, marble stools, tables, benches and 3D printed jewelry. Bridge lamps and the 3D jewelry series are part of the Triennale Design Museum collection.

TRE IN UNO



PIASTRA FERRO MAGNETICA

Ad.