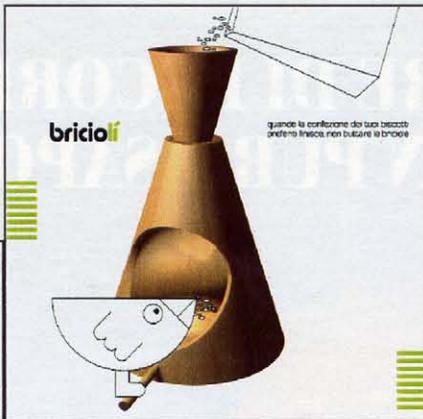




CAHIER DE SAVEUR

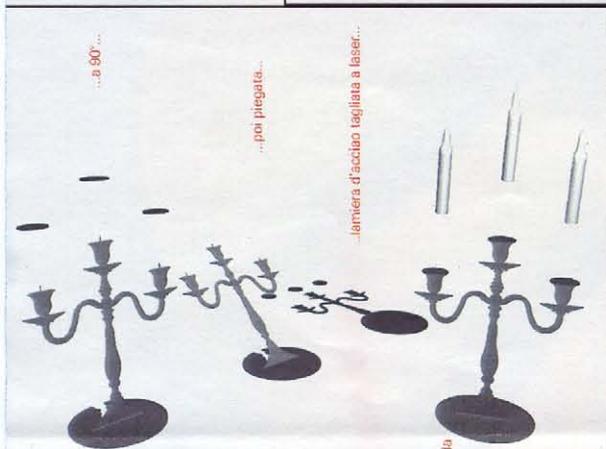


briciole

quando la confezione dei tuoi biscotti  
prevede i briciole, non buttare le briciole



**TENDENZE**  
Creano gioielli di verdure o portaspezie imprevedibili. Sono i creativi del food design. Il loro manifesto è portare il bello a tavola di Chiara Dino



...a 90°...

...poi piegato...

...lamiere d'acciaio tagliata a laser...

candelabro - grande



BILLES DES ÎLES

Dall'alto in senso orario. Il Cahier de saveur di Malbois, raccogli briciole, tazza da latte e candelabro realizzati da artisti di Gum Design. Palline di aromi di Malbois e una tovaglia Gum design.



# QUESTA È CUCINA fantasy

**C**i sono opere impermanenti in cui il ghiaccio può diventare vetro e lo zucchero filato può sembrar cotone. Cose che si apprezzano con la vista e si assaggiano col palato: è il food design che avanza. Ha fatto del buon gusto un manifesto e si muove su un doppio binario. I successori di Philip Starck lavorano su packaging e attrezzi da cucina creando piatti o bicchieri glamour e funzionali. Chi è stato sedotto dagli azzardi visivi della nouvelle cuisine si cimenta, invece, nella presentazione creativa dei cibi. Il risultato è sorprendente. I soli prototipi di [www.envirance.com](http://www.envirance.com), sito di Edouard Malbois, guru parigino del genere, meritano una menzione d'onore. Sono giochi di citazioni che nascono dal lavoro congiunto di chef e designer. Il più celebre si chiama *cuisse de nature*: gioielli di verdure che sembrano sculture colorate da portare sulle tavole di casa. Alla voce *Cahier de saveur* sempre Malbois ha catalogato piccoli moleskine da risotto, quaderni le cui pagine sono la riduzione in fogli di spezie aromatiche per le vostre ricette. Eleganti, buone. Gli italiani non

sono da meno e da qualche tempo promuovono iniziative ed eventi a tema. Quelli di Gum Design ([www.gumdesign.it](http://www.gumdesign.it)), gruppo di creativi con base a Viareggio, sono attivissimi; inaugurano oggi 18 marzo, al Gewerbemuseum Winterthur di Zurigo una mostra dedicata alla prima colazione: *Breakfast design* è una carrellata di oggetti da cappuccino e caffè, tazze a scomparti per pucciarci dentro i biscotti senza dover poi deglutirne le briciole, forme eccentriche e funzionali per scatole o libri porta gallette. I pionieri di casa nostra sono quelli di food design ([www.fooddesign.it](http://www.fooddesign.it)). Si definiscono un laboratorio di architettura alimentare. E tra le loro creazioni c'è di tutto un po': dalla cioccolata in sottilissime lastre tipo codice a barre al canestro di mozzarella ripieno di pomodorini. Sul loro sito offrono anche consigli per elaborare un menu gran gourmet & designer. Ma non finisce qui: chi volesse diventare un professionista della materia non dimentichi che lo Ied (Istituto europeo di design, [www.ied.it](http://www.ied.it)) ha appena dato il via al primo master a tema. È aperto a tutti coloro che della buona cucina vogliono farne un'arte.