

INTERNI Annual Cucina 2010

MONOGRAFIA ALLEGATA A
MONOGRAPHIC SUPPLEMENT TO
INTERNI N° 9 settembre / SEPTEMBER 2010

A MONDADORI



DESIGN Pensiero DAL PROGETTO ALL'arte DEL cucinare

DESIGN THOUGHTS FROM THE PROJECT TO THE ART OF COOKING

L'ULTIMA generazione DEI MATERIALI NATURALI, preziosi, ECOSOSTENIBILI

THE ULTIMATE GENERATION OF NATURAL MATERIALS, RICH AND ECOLOGICAL

MONDO FOOD DALLE BLOGGER DI cucina ai giovani creativi

FOOD UNIVERSE FROM KITCHEN BLOGGERS TO YOUNG CREATIVES

PRODUZIONE 100 nuovi progetti

PRODUCTION 100 NEW PROJECTS



WITH COMPLETE ENGLISH TEXTS

Amuse Bouche

UN *catering* CON UNA
MARCIA IN PIÙ?
PER ISABELLA COPPINI
E CLAUDIA SPADETTA
DI SURPLACE IL SEGRETO
STA NEL SAPERSI
DIVERTIRE: *inventando*,
innovando E *giocando*
CON *forme*, *texture*
E *sapori*. UN PO' COME
FA IL DESIGN.

di Ester Giarolli





N

iente paroloni e promesse vuote. Isabella Coppini e Claudia Spadetta si descrivono per quello che sono: due donne che a una carriera tradizionale (in banche d'affari l'una e in tribunale l'altra) hanno preferito quella imprenditoriale. Purché infarcita di una buona dose di creatività. "Sono insofferente alle gerarchie", dice Isabella. "Io ai formalismi e alle burocrazie", fa eco Claudia. Per questo le due hanno creato insieme Surplace, un servizio di catering che fa dell'uscire dalle righe il suo cavallo di battaglia. "Siamo convinte che la qualità del cibo sia fondamentale per il nostro benessere e che il vino e le risate che accompagnano una buona cena siano l'unico elisir di lunga vita". Con tali premesse, non stupisce scoprire che progettano ogni servizio appositamente sui desideri di chi crede in loro, aggiungendo sempre un pizzico di sorpresa di ricerca e innovazione: "lavorare è il nostro divertimento e dedicare tempo alla fase inventiva di ogni progetto è quello che amiamo di più". Un atteggiamento che strizza l'occhio anche a tanto design legato al tema del food. Come quello di Marco Zanuso Jr che, riferendosi alle difficoltà che ha dovuto affrontare nella realizzazione del suo centrotavola Hobart per Bosa dice: "Per fare le

cose che piacciono sono necessarie pazienza e serena caparbietà". Esce fuori dagli schemi anche Giancarlo Zema, che per progettare il suo portabottiglie e bicchieri Pressure Collection (sempre per Bosa) si è immaginato "uno scultore che afferra con le dita sporche di colore un bicchiere in porcellana ancora fresca, trasformando le impronte in vani privi di materia". Perché dal food a quello che lo contiene la parola d'ordine sia sempre il piacere: per i sensi e per l'intelletto.



IN ALTO A SINISTRA, CUCCHIAI CON INSALATINA DI FINOCCHIO ALL'ARANCIA CON GAMBERI E MENTA, DI **SURPLACE**. IN ALTO, UN ALLESTIMENTO CHIC IN BLACK AND WHITE DI **SURPLACE**.

SOPRA, IL PORTABOTTIGLIE E BICCHIERI PRESSURE COLLECTION DI GIANCARLO ZEMA PER **BOSA**.