

CASA & regalo

TAVOLA • CUCINA • PORCELLANE • CRISTALLI • OGGETTISTICA

ANNO 58 NUMERO 602 - SETTEMBRE/OTTOBRE 2015

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente, previo pagamento resi


EDIFIS

MERCATO:
TABLEWARE

FOCUS:
**VETRO CERAMICA
PORCELLANA**

ANTEPRIMA FIERE



Alleati del cibo e della tavola

Sull'onda dell'Esposizione Universale una nuova attenzione investe anche stoviglie e contenitori in vetro e ceramica per il loro ruolo complementare con le pietanze



D'ANCAP

Le collezioni "Bella fuori, bella dentro" portano in cucina e sulla tavola di casa oggetti dalle prestazioni professionali abbelliti con decori diversi. "Le Pennellate" è ideale per chi ama il tocco artistico, perché la pennellata, fatta a mano, si muove come un'onda morbida, ampia, che svanisce in una sfumatura.

IVV
Richiama atmosfere fiabesche il centrotavola della collezione Arabesque. In vetro trasparente, è abbellito con sinuosi arabi che rimandano alla tradizione decorativa moresca. La collezione comprende piatti, bicchieri, coppette, boli, portacioccolatini e scatole.



Elegante, sano, sicuro e sostenibile: sono queste le caratteristiche del **vetro made in Italy**, utilizzato sia per contenere alimenti, sia per allestire e decorare la tavola. A illustrarle è "Piazzetta Vetro", spazio che, a Expo 2015, all'interno del Padiglione "CibusèItalia" di Federalimentare, racconta tutto di una filiera che coniuga gusto, sicurezza alimentare, ambiente, salute e design. Diciassette aziende e due realtà associative, **Assovetro** (Associazione italiana dell'industria del vetro) e **Feve** (Federazione dei produttori europei dei contenitori in vetro), si sono messe in mostra per sottolineare le relazioni virtuose tra cibo e vetro con l'esposizione di vasi, bottiglie, bicchieri, calici, prodotti per la tavola e con la proiezione di un filmato spettacolare sulle qualità del vetro e di dati dell'industria. Il vetro piace non solo per le sue caratteristiche chimiche e strutturali, ma anche e soprattutto perché rappresenta il concetto di **economia circolare**. È, infatti, **riciclabile al 100%** e per produrre una bottiglia in vetro colorato si usa più del 90% di vetro proveniente dalle raccolte differenziate. Inoltre, è un **potente alleato sul**



ROSE & TULIPANI

Per una apparecchiatura romantica la collezione Mayflower di Rose&Tulipani, marchio di Unitable, da scegliere nelle delicate varianti sand, blue, pink e green. Distese di fiori dal sapore Old England decorano i pezzi del servizio tavola completo, ai quali aggiungere il tovagliolo in carta nello stesso stile.

ZAFFERANO

È il sottile filo di vetro bianco, applicato dopo la soffiatura, a caratterizzare la nuova collezione Filante. Un originale e delicato gioco di rigature attorno ai tumbler proposti in sei colori. La versione bianco trasparente comprende anche la caraffa e il bicchiere da vino (design Federico De Majo).



ARNOLFO DI CAMBIO

Un affascinante gioco di luce caratterizza il secchiello per il ghiaccio Bolle. Grazie alla sapiente lavorazione a mano la superficie è rivestita da tante bolle a rilievo, che sfruttando la proprietà di rifrazione del cristallo danno vita a una vivace alternanza di bagliori (design Michele De Lucchi con Alberto Nason).



fronte della sicurezza alimentare. In base a un sondaggio svolto l'anno scorso da InSites Consulting per conto di Feve, l'80% dei genitori italiani preferisce il cibo conservato in vetro per i propri bambini, sapendo che il vetro preserva tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Il rapporto tra cibo e contenitore è stato affrontato anche dal lato della **ceramica**. A maggio, in occasione dell'apertura dell'Esposizione Universale, la Triennale di Milano ha ospitato la mostra "Laboratorio Ceramics of Italy". Promossa da Confindustria Ceramica (Associazione dell'industria ceramica italiana) e organizzata da Edi.Cer., ha unito, in uno spazio a metà fra cucina e laboratorio, "cibo e ceramica" illustrando, in maniera suggestiva, evocativa e anche interattiva, come i gesti

BORMIOLI ROCCO

Una forma irregolare e sinuosa, che evoca lo scorrere dell'acqua sorgiva, caratterizza i bicchieri della serie Sorgente. In vetro soffiato e in differenti colori, donano un tocco di originalità anche alla tavola quotidiana.



legati all'alimentazione siano da sempre connessi alla ceramica, **materia e luogo in cui il cibo viene cotto e anche fruito**. Banconi e isole piastrelate sono stati le dispense per stoviglie e contenitori ceramici di alimenti (spezie, sementi, farine, polveri di caffè, cacao, riso etc. legati ai temi dei Cluster di Expo).

"La ceramica - afferma il designer Riccardo Blumer - è una materia viva,



VIRGINIA CASA

Si basa su due possibilità di scelta di colore la linea Caterina bianco o grigio corda, tra loro abbinabili perché il chiarore di uno ben si accorda con il tono neutro dell'altro per un'apparecchiatura romantica e vagamente rétro.



HENRIETTE

Per completare una apparecchiatura fresca e giovanile ecco la collezione Kubica, composta da brocca, calice e bicchiere, con i suoi colori a scelta, ambrato, azzurro, ametista, verde, o nel classico trasparente.

nasce dalla terra, si trasforma in prodotto ed è presente nei riti alimentari di tutti i giorni. Così come le ceramiche, terrecotte, porcellane nascono per composizione di miscele tra terre, allo stesso modo il cucinare è l'atto di selezionare, amalgamare e ricomporre spezie, farine, sementi". Le due mostre hanno, dunque, evidenziato come il sistema della ricerca e della **produzione industriale del vetro e della ceramica italiana** si sia messa in dialogo con la cultura del cibo in un momento così importante quale l'Esposizione Universale. Cibo e strumenti per cucinarlo, oggetti per servirlo e contenitori per conservarlo sono oggi

più che mai strettamente legati. L'apparecchiatura della tavola è, quindi, in primo piano perché "se c'è una bella tavola dove tutto è in ordine, tutto è pulito, e dove ogni strumento è collocato con attenzione al suo posto, si sente meglio di partecipare a un certo rituale", secondo le parole di Ettore Sottsass. Per partecipare a un rituale, che si svolga quotidianamente o che richieda una particolare attenzione per l'importanza dell'occasione, i consumatori, di fronte a un'ampia scelta, cercano **oggetti per la tavola che abbiano il giusto rapporto qualità/prezzo**, che siano sicuri, che rispondano ai requisiti di bellezza e stile, che siano accessibili, cioè facilmente reperibili e con la possibilità di trovare pezzi identici in sostituzione. E, secondo le ultime tendenze, che sappiano innescare un racconto, perché il senso di un oggetto non è legato solo alla funzione che assolve, ma anche alla capacità di esprimere una tradizione, un territorio, un brand.



VILLEROY & BOCH

La campagna in Provenza con la lavanda in fiore. A questo paesaggio si è ispirata Isabelle de Borchgrave per la serie Artésano Provençal Lavender, continuazione della collezione Artésano. Fiori color porpora e boccioli rossi sono incorniciati da un bordo nelle tonalità del viola.



RCR CRISTALLERIA ITALIANA

Nell'ambito della tradizione di Rcr e dell'abilità dei suoi maestri vetrai e molatori è nata la linea Fiesole, ideale per una tavola unica e scintillante. Il taglio diamante esalta la brillantezza di calici e bicchieri, ai quali si aggiunge la brocca e le bottiglie vino e whisky.