

INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN

N°8 LUGLIO-AGOSTO

JULY-AUGUST 2015

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8

AT € 16,30 - BE € 15,10 - CA, Scan 27 - CH Chf 18

DE € 20 - DK kr 145 - E € 15 - F € 15 - MC € 15

UK € 12,10 - PT € 15 - SE kr 160 - US \$ 28

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03
art. 1, comma 1, DCB Verona

MONDADORI



EXPO

DESIGN



**DESIGN MEETS FOOD
MILANO MEETS THE WORLD**
MAGGIO 2015

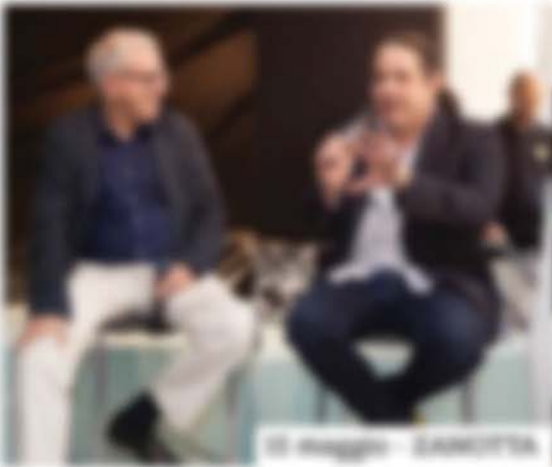
IL PIACERE DELLA TAVOLA

ANDREA CASTRIGNANO È OGGI L'INTERIOR DESIGNER PIÙ FAMOSO DELLA TIVÙ (IN ONDA, SU LA 5, CON LA NUOVA EDIZIONE DI "CAMBIO CASA, CAMBIO VITA"), MORENO CEDRONI, DUE STELLE MICHELIN DE LA MADONNINA DEL PESCATORE DI SENIGALLIA, È TRA GLI CHEF ITALIANI PIÙ INNOVATIVI. TEMA DELL'INCONTRO È STATO LA RITUALITÀ DELLO STARE INSIEME ATTORNO ALLA TAVOLA, CONDIVIDENDO UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE E RITROVANDO IL PIACERE DEI DETTAGLI E DELL'ACCOGLIENZA. UNA NUOVA RITUALITÀ, NATURALE CONSEGUENZA DEL DIVERSO UTILIZZO DELLO SPAZIO CUCINA: SEMPRE PIÙ APERTO SUL SOGGIORNO, DA CONDIVIDERE, DA VIVERE CON IL GUSTO DI POTER OSPITARE. COSA ACCOMUNA CUCINA E DESIGN, SECONDO I DUE PROTAGONISTI? SICURAMENTE LA SPERIMENTAZIONE. SIA NELLA PREPARAZIONE DI UN PIATTO SIA NEL PROGETTO DI DESIGN CHEF E DESIGNER SI TROVANO DAVANTI A PERSONE ESIGENTI, PREPARATE, INTERLOCUTORI CHE SI ASPETTANO QUALCOSA DI NUOVO, BELLO, ORIGINALE. A DIMOSTRAZIONE CHE I SENSI VANNO CATTURATI TUTTI, IN UN RISTORANTE COME IN UN ATELIER.



14 maggio - MODULNOVA

ANDREA CASTRIGNANO (designer) / MORENO CEDRONI (chef ☆ ☆)



15 maggio - L'ESPRESSO



15 maggio - L'ESPRESSO

DESIGN E CUCINA
L'INCONTRO HA PORTATO IN SCENA DUE PERSONE CHE, SEPPUR IN CAMPI DIVERSI, HANNO FATTO UN'OPERA SIMILARE: IL CREATIVO. ANDREA CASTRIGNANO, DESIGNER, E MORENO CEDRONI, CHEF, HANNO PARLATO DI RITUALITÀ, DI CONDIVISIONE, DI SPERIMENTAZIONE. IL TEMA È STATO LA RITUALITÀ DELLO STARE INSIEME ATTORNO ALLA TAVOLA, CONDIVIDENDO UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE E RITROVANDO IL PIACERE DEI DETTAGLI E DELL'ACCOGLIENZA. UNA NUOVA RITUALITÀ, NATURALE CONSEGUENZA DEL DIVERSO UTILIZZO DELLO SPAZIO CUCINA: SEMPRE PIÙ APERTO SUL SOGGIORNO, DA CONDIVIDERE, DA VIVERE CON IL GUSTO DI POTER OSPITARE. COSA ACCOMUNA CUCINA E DESIGN, SECONDO I DUE PROTAGONISTI? SICURAMENTE LA SPERIMENTAZIONE. SIA NELLA PREPARAZIONE DI UN PIATTO SIA NEL PROGETTO DI DESIGN CHEF E DESIGNER SI TROVANO DAVANTI A PERSONE ESIGENTI, PREPARATE, INTERLOCUTORI CHE SI ASPETTANO QUALCOSA DI NUOVO, BELLO, ORIGINALE. A DIMOSTRAZIONE CHE I SENSI VANNO CATTURATI TUTTI, IN UN RISTORANTE COME IN UN ATELIER.

DESIGN E CUCINA
L'INCONTRO HA PORTATO IN SCENA DUE PERSONE CHE, SEPPUR IN CAMPI DIVERSI, HANNO FATTO UN'OPERA SIMILARE: IL CREATIVO. ANDREA CASTRIGNANO, DESIGNER, E MORENO CEDRONI, CHEF, HANNO PARLATO DI RITUALITÀ, DI CONDIVISIONE, DI SPERIMENTAZIONE. IL TEMA È STATO LA RITUALITÀ DELLO STARE INSIEME ATTORNO ALLA TAVOLA, CONDIVIDENDO UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE E RITROVANDO IL PIACERE DEI DETTAGLI E DELL'ACCOGLIENZA. UNA NUOVA RITUALITÀ, NATURALE CONSEGUENZA DEL DIVERSO UTILIZZO DELLO SPAZIO CUCINA: SEMPRE PIÙ APERTO SUL SOGGIORNO, DA CONDIVIDERE, DA VIVERE CON IL GUSTO DI POTER OSPITARE. COSA ACCOMUNA CUCINA E DESIGN, SECONDO I DUE PROTAGONISTI? SICURAMENTE LA SPERIMENTAZIONE. SIA NELLA PREPARAZIONE DI UN PIATTO SIA NEL PROGETTO DI DESIGN CHEF E DESIGNER SI TROVANO DAVANTI A PERSONE ESIGENTI, PREPARATE, INTERLOCUTORI CHE SI ASPETTANO QUALCOSA DI NUOVO, BELLO, ORIGINALE. A DIMOSTRAZIONE CHE I SENSI VANNO CATTURATI TUTTI, IN UN RISTORANTE COME IN UN ATELIER.



15 maggio - 500 Architectural Bureau

15 maggio - 500 Architectural Bureau