

SALVATORI

DAL 1946

SALVATORI PRESENTA DESIGN FOR SOUL UNA COLLABORAZIONE SPECIALE CON PIERO LISSONI E FOOD FOR SOUL

Querceta, Aprile 2020 - Piero Lissoni, designer milanese e partner di lunga data di Salvatori, ha disegnato una serie di tavoli per il progetto a supporto dell'associazione Food for Soul, un'organizzazione no-profit fondata dallo chef Massimo Bottura e sua moglie Laura Gilmore. Battezzati Design for Soul, questi tavoli si ispirano ai valori dell'associazione che lotta contro lo spreco di cibo e la vulnerabilità sociale, fornendo sostegno alle comunità attraverso la promozione di un consumo più equo e responsabile degli alimenti.

Composti da una lastra di marmo di recupero e sostenuti da semplici supporti modulari, i tavoli incarnano i valori di sostenibilità e responsabilità sociale alla base dei Refettori dell'associazione, centri per le comunità, che servono pasti nutrienti utilizzando alimenti provenienti dai ristoranti prima che vengano gettati. Il tavolo è sviluppato su una struttura modulare, le gambe possono essere posizionate in modo da consentire di supportare piani di diversa lunghezza e dimensione. Le pietre utilizzate per i piani, anche in finitura Lost Stones, sono recuperate dagli scarti di lavorazione e consentono di non estrarre nuovo materiale.



Salvatori, Design for Soul di Piero Lissoni

“Mi sono subito innamorato del progetto lanciato da Massimo Bottura che utilizza alimenti che altrimenti andrebbero sprecati per dare un pasto a persone in difficoltà e ho voluto contribuire” racconta Gabriele Salvatori, CEO di Salvatori. “Ci è venuta l’idea di donare i tavoli su cui consumare questi eccezionali pasti e ho chiesto a Piero Lissoni di creare un prodotto che, come quello di Bottura, utilizzasse materiale di scarto, in questo caso la pietra. Penso che sia davvero arrivato il momento in cui le aziende comprendano che siamo in grado di influenzare positivamente le vite delle altre persone. Questo è un esempio di come ciò sia possibile”.

L’iniziativa Food for Soul è stata lanciata dallo chef tre stelle Michelin Massimo Bottura e da sua moglie Lara Gilmore nel 2015 in occasione dell’Expo Milano, utilizzando gli alimenti avanzati dei padiglioni di Expo per la preparazione di un menù di tre portate. Da allora Bottura – fondatore dell’Osteria Franceseana, da sempre considerata uno dei migliori ristoranti al mondo – e la moglie Lara hanno organizzato i Refettori a Milano, Bologna, Modena, Napoli, Parigi, Rio de Janeiro e Londra e presto apriranno nuove sedi in Nord e Sud America.

“Tutti noi, abbiamo il dovere di essere coraggiosi e con una mentalità aperta per vedere il potenziale nascosto delle piccole cose. Un frutto o un vegetale recuperato possono fare molto se usati nel modo corretto. Questo è esattamente quello che Salvatori e Lissoni stanno facendo con la gamma di tavoli Design for Soul, usano materiali preziosi ma di scarto per realizzare pezzi unici di design che siano anche sostenibili. Se vogliamo che il cambiamento avvenga dobbiamo essere tutti uniti nel cambiare le nostre prospettive. Un qualcosa di recuperato è sempre qualcosa di guadagnato.” – afferma Massimo Bottura.

Incarnando il principio etico di Food for Soul, la serie di tavoli disegnata da Piero Lissoni, grazie alla modularità della base, esprime l’impegno verso la sostenibilità nel recupero del cibo avanzato oltre all’impegno verso la collettività che guida le tante attività internazionali di Food for Soul. Estensione organica del progetto Lost Stones, che il designer ha lanciato nel corso del salone del mobile dello scorso anno con Salvatori, Design for Soul utilizza pietre naturali e marmi di scarto provenienti da cave dismesse per dare nuova vita a materiale già estratto che altrimenti sarebbe stato destinato alla discarica o abbandonato in qualche campo. In molti casi la pietra è quella utilizzata per progetti storici, come la pietra color terracotta della cattedrale Notre-Dame di Parigi, il marmo verde scelto da Mies van der Rohe per il Padiglione di Barcellona e il Seagram di Manhattan, oppure la pietra nera utilizzata per la Basilica di San Pietro in Vaticano.



Salvatori, Design for Soul di Piero Lissoni

Per i tavoli Design for Soul le lastre vengono tagliate, pulite e lucidate prima di essere posizionate sulle versatili gambe modulari. Lissoni ha anche disegnato una versione speciale per il tavolo rotondo con pratico vassoio girevole al centro. Come nel progetto Lost Stones, anche questa serie utilizza l'arte giapponese del Kintsugi, normalmente usata per la riparazione delle ceramiche rotte, per riunire i pezzi di pietra con una giunzione in oro per celebrare, anziché nascondere, la bellezza e la storia unica di ogni lastra.

Il 3% del ricavato delle vendite dei tavoli verrà donato all'associazione per contribuire allo sviluppo della sua missione: un uso più responsabile del cibo e il miglioramento della sostenibilità produttiva a favore di tutta la comunità.

SALVATORI

Dal 1946 Salvatori mette a disposizione i prodotti e la competenza nel design per alcuni dei nomi più importanti a livello mondiale nel settore alberghiero, del commercio al dettaglio e dell'edilizia privata. Dalle boutique per Ferragamo, Louis Vuitton, Giorgio Armani e Donna Karan, agli hotel quali St Regis, Intercontinental e Radisson Kempinsky, oltre a ville private in alcune delle località più esclusive al mondo, Salvatori è diventato il brand della pietra di straordinaria bellezza e degli ambienti di lusso.

Nota soprattutto per il design e le tecniche di assoluta innovazione, l'azienda toscana ha vinto una serie di premi, tra cui l'ambito Premio dei Premi conferito dal Presidente della Repubblica per l'eccezionale contributo fornito all'industria; Salvatori inoltre è stato riconosciuto come il marchio italiano più innovativo nel settore della pietra del '900.

salvatori.it

PIERO LISSONI

Con sede a Milano e New York, da oltre trent'anni Lissoni & Partners sviluppa progetti internazionali di architettura, interior, product design e graphic design, oltre ad avere la direzione artistica di importanti aziende.

Guidato da Piero Lissoni, lo studio mescola differenti competenze con un approccio sartoriale grazie al quale si distingue in ambiti diversi, mantenendo una cifra stilistica e un'identità visiva fortemente riconoscibili.

Improntati al rigore e alla semplicità, i lavori dello studio sono caratterizzati da cura dei dettagli, coerenza ed eleganza con un'attenzione particolare alle proporzioni e all'armonia.

Piero Lissoni è direttore creativo di Alpi, Boffi, Living Divani, Lema, Lualdi, Porro e Sanlorenzo, per i quali disegna diversi prodotti. Riconosciuto tra i maestri del design contemporaneo, collabora con numerosi marchi internazionali tra cui Alessi, Antrax, Atlas Concorde, B&B, Bonacina1889, Cappellini, Cassina, Cotto, De Padova, Fantini, Flos, Glas Italia, Golran, Illy, Janus et Cie, Kartell, Kerakoll, KN Industrie, Knoll, Nerosicilia, Olivari, Salvatori, Tecno, Viccarbe.

lissoniandpartners.com

FOOD FOR SOUL

Food for Soul è un'organizzazione non-profit fondata dallo chef Massimo Bottura e Lara Gilmore per ridurre lo spreco alimentare e incoraggiare l'inclusione sociale. L'obiettivo di Food for Soul è quello di rafforzare la capacità di resilienza delle comunità e favorire opportunità di mobilità sociale ed economica, creando un sistema alimentare più equo. L'organizzazione è focalizzata su tre programmi. I Refettori, cucine comunitarie che raccolgono surplus alimentare per preparare piatti deliziosi per persone vulnerabili; la Learning Network, una rete dei Refettori di tutto il mondo realizzata per favorire il dialogo e lo scambio di idee tra i partner dell'organizzazione; l'Innovation Hub, un forum virtuale dove apprendere attraverso la ricerca. Per maggiori informazioni sui programmi di Food for Soul e per supportare i Refettori di Milano, Londra, Parigi, Rio de Janeiro, Modena, Bologna e Napoli si prega di visitare il sito foodforsoul.it

Ufficio stampa CAMRON PR:

Valentina Giani / valentina.giani@camronpr.com

Giorgia Baruffaldi Preis / giorgia.baruffaldipreis@camronpr.com