

Milano Design Week 2023

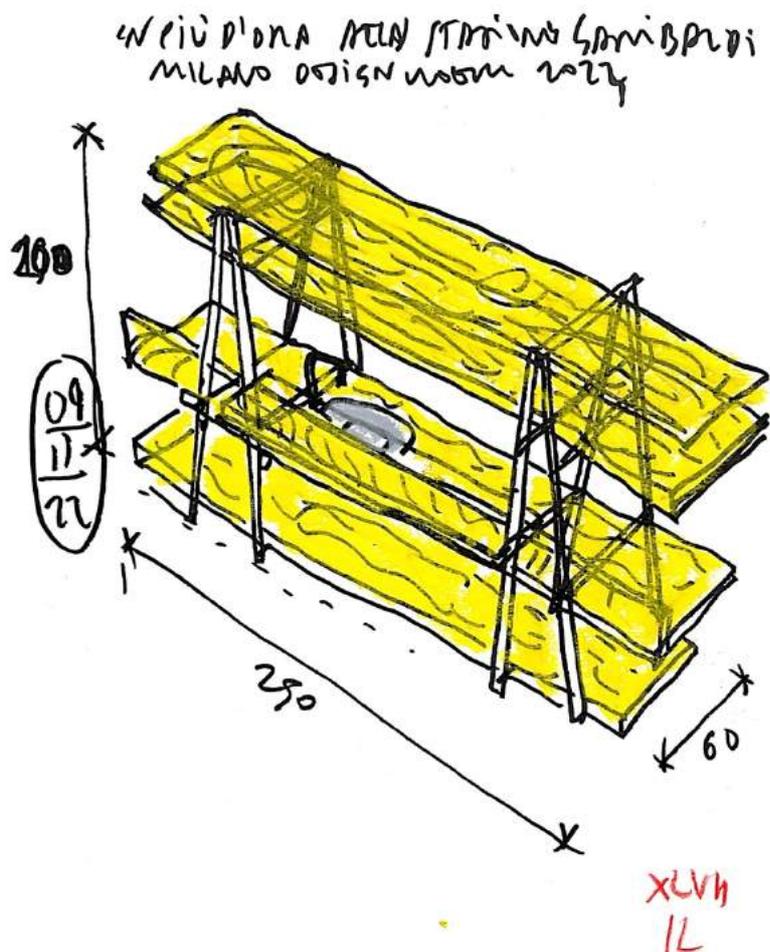
17-23.04.2022

### Open Design Kitchen. Il progetto degli ingredienti

Format di tematiche sul design oltre il consumo

Stazione Porta Garibaldi, Milano

A cura di Claudia Zanfi e Antonio Scarponi



**Open Design Kitchen** è una cucina pop-up disegnata da Antonio Scarponi, attorno alla quale si svolgeranno una serie di incontri durante GREEN ISLAND/ *Milano Design Week 2023*, che raccoglieranno contributi sul design come atteggiamento, design oltre il consumo e oltre gli oggetti. Interverranno esperti di diversi settori a riflettere sul '**progetto degli ingredienti**'.

In uno di questi eventi, Antonio Scarponi presenterà un **libro di ricette** di cocktails ispirato al concetto spazio temporale di *In più d'ora*: un espressione vernacolare usata da Elio Vittorini nel romanzo incompiuto *Le Città del Mondo* (Bompiani 1969) per descrivere lo sguardo della madre mentre compie l'antico gesto di conciare il baccalà. Per Vittorini questa espressione sta per quell'essere 'ora' e contemporaneamente, nella memoria infantile di un gesto ancestrale al quale ha assistito infinite volte nella sua infanzia.

Ispirato da questa idea di **tempo fuori dal tempo**, Antonio Scarponi ha composto una collezione di sette cocktails che utilizzano bevande desuete, rievocandone il gusto antico di una memoria collegata alle atmosfere dei vecchi bar. L'intenzione di A.Scarponi è quella di immaginare una forma di 'design immateriale', che possa scavalcare l'idea tradizionale di prodotto

ed evocare situazioni, ambienti e 'altrove' passati, che non lasciano traccia se non una **ricetta in prosa**, appuntata su un taccuino.

La ricerca artistica di **Antonio Scarponi** utilizza i linguaggi del progetto per esplorare una estetica di sopravvivenza sociale ed ambientale. A. Scarponi ha studiato architettura alla *Cooper Union* di New York e allo *IUAV* di Venezia dove ha conseguito un dottorato di ricerca in Urbanistica. Attualmente insegna Exhibition Scenography alla *Zurich University of the Arts* dove è Professore Associato. E' fondatore dello studio [Conceptual Devices](http://www.conceptualdevices.com) con sede a Zurigo. Il suo lavoro è stato esposto internazionalmente in musei e in Biennali d'Arte e di Architettura. Ha rievuto numerosi premi e riconoscimenti e collaborato con diverse riviste di settore nazionali ed internazionali. Tra le sue pubblicazioni si ricorda *ELIOOO*, un manuale di istruzioni per crescere cibo fuori terra trasformando alcuni banali oggetti prodotti da IKEA. [www.conceptualdevices.com](http://www.conceptualdevices.com)

12

52

53



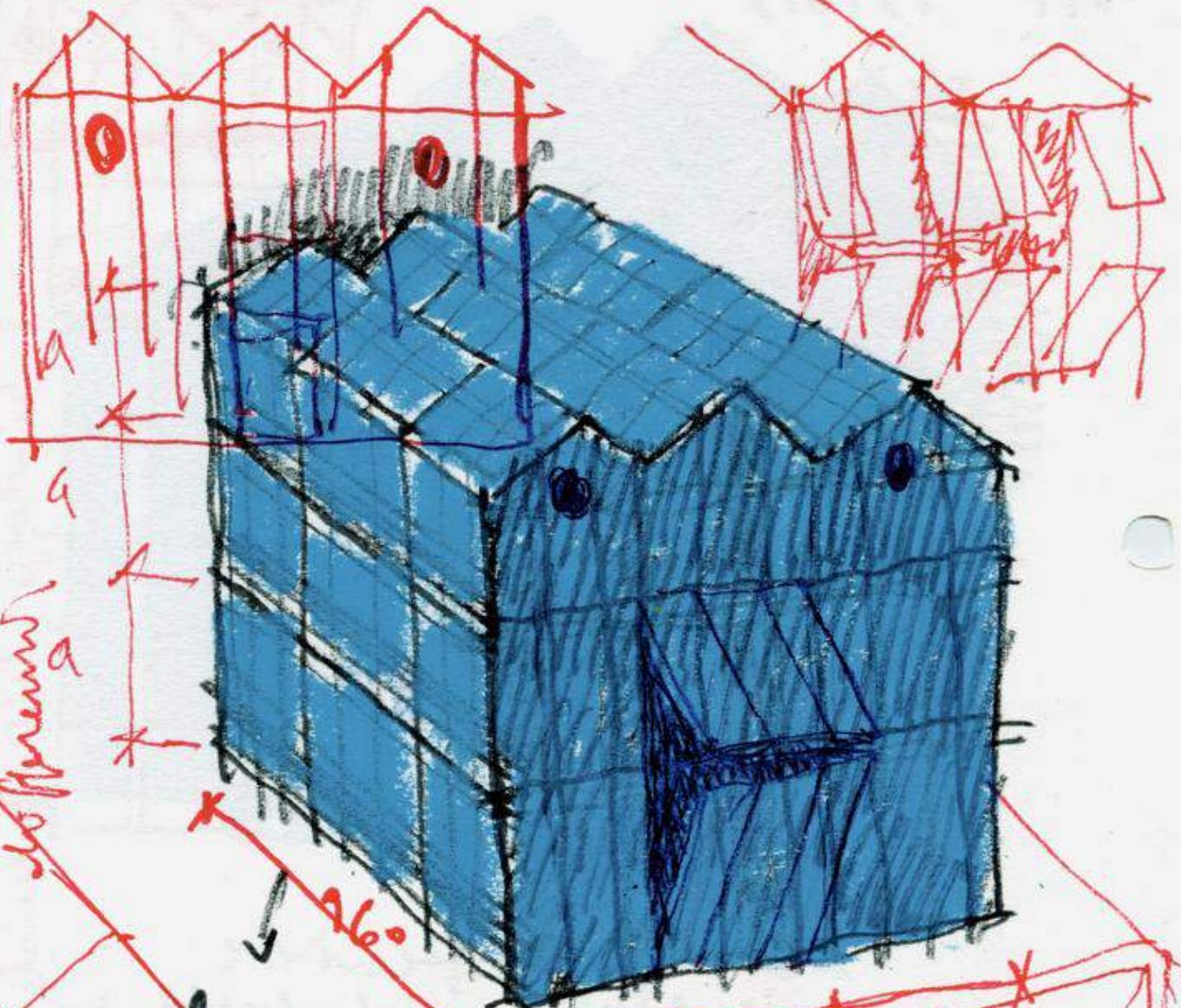
unelle Corbucurte

unelle Corbucurte

tallat est...

unelle Corbucurte

o per vedere le faccende in modo da  
altri delle immagini  
di spunti



severa  
con la fine dove  
incontrano

in modo molto più  
con vedere in  
ed esterne sempre



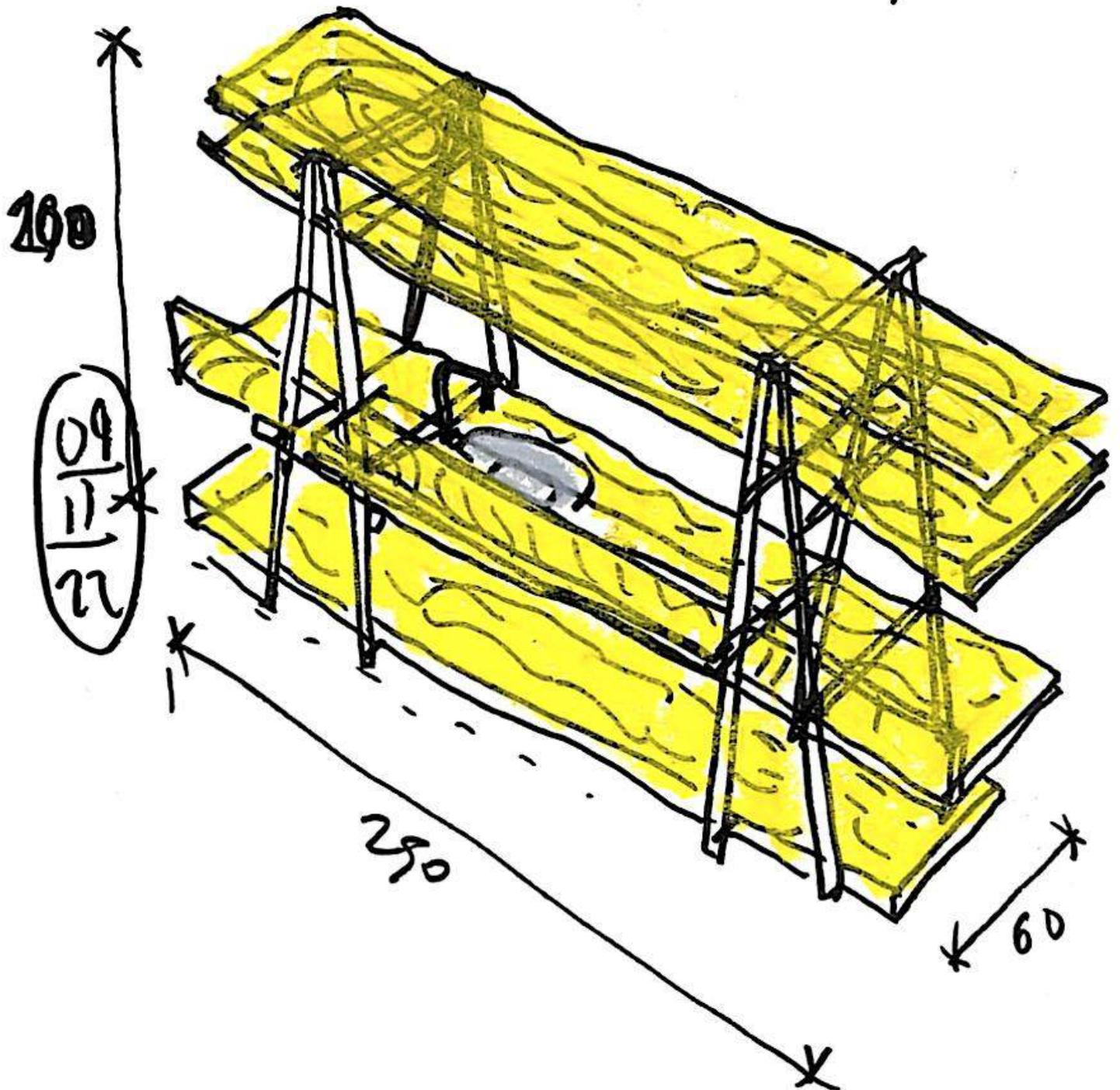
70

gli occhi  
della sera





LA PIÙ D'ORA ALLA STRUTTURA SPINIBRDI  
MILANO DESIGN WEEK 2022



XLVH  
IL