****

**QUANDO IL CIBO DIVENTA ABITO**

**All’interno della Mostra in Triennale « 999 domande sull’abitare »**

**il progetto « Cibo Vestitivo »**

*Ideato dal designer Alessandro Guerriero e promosso da FeelingFood Milano, da MGM Alimentari e dall’Associazione Tam Tam*

*Milano, 25 gennaio 2018* - « E se il cibo a – cm 0 – migliorasse il nostro stile di vita » : questa è la domanda a cui il **designer Alessandro Guerriero**, risponderà attraverso l’innovativo progetto « **Cibo Vestitivo** », inserito all’interno della Mostra « 999 domande sull’abitare », presso la Triennale di Milano, la quale si articola su 109 piccoli spazi, all’interno dei quali si mettono in scena performance di arte e design, installazioni.. nuove idee sul futuro del vivere e dell’abitare. L’idea è stata sposata da **FeelingFood Milano, MGM Alimentari e dall’Associazione Tam Tam**.

Il format ha l’obiettivo di stimolare il pensiero dei vari spettatori, provocandoli sul loro rapporto personale con il cibo, prevede la realizzazione **di quattro abiti “food”.**

Ogni abito, in base al cibo utilizzato, verrà lasciato in esposizione fino alla realizzazione del successivo.

Una mostra viva e vitale, non solo per i particolari materiali utilizzati, ma anche perché i vestiti, ideati da quattro straordinari progettisti di **NABA, la Nuova Accademia delle Belle Arti di Milano,** supportati da altri studenti della scuola, saranno **creati live**, mentre un attore interagirà con l’abito, con il pubblico e con lo spazio arredato in tema. L’abito stesso verrà posizionato su di un piedistallo di dimensione 50x50.

Quattro artisti per **quattro temi particolari**, che faranno riflettere:

**Data: 9 febbraio 2018**

**Tema:** La cura

**Progettista:** Carolina Bissaro

**Titolo dell’abito**: ORTO CORPOREO

“Orto corporeo” come possibilità abitativa per una realtà in cui il binomio uomo-necessità si fonde in un unico “corpo” di cui bisogna prendersi cura per far si che sopravviva.

**Data: 2 marzo 2018**

**Tema:** Il ricordo

**Progettista:** Giulia Zorzella

**Titolo dell’abito**: MEMORIE GUSTATIVE

Un abito di ricordi, un abito di contenitori, di sapori nascosti nelle pieghe del nostro passato più o meno lontano.. basta un attimo, un gesto, per riassaporare un cibo e far tornare alla mente quello che è stato..

**Data: 23 marzo 2018**

**Tema:** La maternità

**Progettista:** Elena Beccaro

**Titolo dell’abito**: L’ORIGINE

"L'origine" acqua, sale e farina, elementi di un'attesa. Ingredienti che ben calibrati danno vita. Profumi di un ricordo e sorrisi al pomodoro.

**Data: 30 marzo 2018**

**Tema:** La decomposizione

**Progettista:** Enrico Micheletto

Titolo dell’abito: MAISON TRISTE

Decomposizione dell’autenticità della dimora del corpo, e della genuinità della sua bellezza.

A completare questa rivoluzionaria iniziativa, **gli chef** **Elio Sironi (Ristorante Ceresio 7)**, **Fabrizio Cadei (Hotel Principe di Savoia)**, **Pietro Leeman** **(Ristorante Joia)** e **Roberto Conti (Ristorante Trussardi alla Scala)**, non solo parteciperanno in veste di ambasciatori ufficiali, ma legandosi ad uno specifico abito, interpreteranno il relativo tema con una loro ricetta inedita “take away” e alla portata di tutti.

**Gli appuntamenti:**

9 Febbraio, ore 18.30-Carolina Bissoni e lo Chef Elio Sironi

2 Marzo, ore 18.30-Giulia Zorzella e lo Chef Fabrizio Cadei

23 Marzo,ore 18.30-Elena Beccaro e lo Chef Pietro Leeman

30 Marzo,ore 18.30-Enrico Micheletto e lo Chef Roberto Conti

***MGM e Spazio FeelingFood Milano***

Dal 1994, la mission principale di **MGM Alimentari** è la commercializzazione di prodotti alimentari eccellenti, grazie alla competenza ed esperienza trentennale di **Maurizio Vaglia**. Da sempre MGM propone e fornisce al mercato specialità ricercate e di raffinata qualità artigianale.

La filosofia di MGM è anche quella di unire il food a mondi trasversali come quello della moda e del design, in chiave futurista, tant’è che nel 2015 crea **FeelingFood Milano**, location particolare e poliedrica, sempre dedicata alle eccellenze, non solo del food.

Lo spazio, nasce dal recupero di un’area industriale di oltre 400 mq, versatile e personalizzabile articolato in tre ambienti distinti: Kitchen&Friends, Supreme Experience e Living&More. Teatro in cui l’attore principale è il “cibo”, ogni volta circondato da elementi culturali che vanno dal design, alla moda, all’arte.

**Alessandro Guerriero**, noto designer che diede faccia e idee alla postavangurdia italiana.

L’artista parla con un vocabolario tutto suo in cui l’aggettivo da mettere di fianco alla parola “Design” è “Romantico” (ha chiamato così, la teoria con cui guarda al suo mestiere).

I lavori di guerriero sono ovunque – dal Museo d’Arte Moderna di Tokyo, al Metropolitan Museum di New York. Ha fondato nel 1987 la Domus Academy e nel 1995 il Futurarium di Ravenna.

Oggi è docente al Politectico di Milano e past-president di NABA, Nuova Accademia di Belle Arti di Milano.

Mgm – ALIMENTARI Feelingfood Milano Via Benaco, 30 – 20139 Milano tel. +39 025465666 <http://mgm-alimentari.it> <http://www.feelingfoodmilano.com/>

**CM Comunicazione** Via San Gregorio 53 20124 Milano tel. 02.70003246 mob. 333 138 5634 - 331 965 8800 [www.cmcomunicazioni.com](http://www.cmcomunicazioni.com)