

MARRONE



Rassegna Stampa 2017

APPUNTAMENTI



Sigep 2017: Comprital presenta i suoi maestri

STRUMENTI E ATTREZZATURE



Phoenix Ovens si unisce a Marrone

APPUNTAMENTI



A Sigep torna "Il Gusto della solidarietà"

Marrone, la Ferrari delle cucine conquista i "master chef" della tv

LA PICCOLA AZIENDA VENETA SI È SPECIALIZZATA NEI MONOBLOCCHI COTTURA E AGGIUNGE VALORE CON IL DESIGN E L'HI-TECH. IN UN'ULTIMA VERSIONE È STATA INSERITA UNA STAMPANTE DI PASTA 3D DELLA BARILLA. IN AUSTRALIA LA SUA PRIMA ACQUISIZIONE ALL'ESTERO

Walter Galbiati

Milano

Anirli è l'amore per la cucina. Perché Davide Oldani, come i fratelli Alaymo o Enrico Bartolini, ma anche gli stranieri Michel Serran e Tetsuya Waruda sono tutti chef stellati. Ma la loro passione non si limita all'arte culinaria, perché quando sono davanti ai fornelli tutti vogliono che ad aiutarli sia una tecnologia prodotta da un'azienda italiana, la Marrone. Il nome non è noto ai più, ma tra gli addetti ai lavori si è garantita lo pseudonimo di Ferrari delle cucine.

L'azienda è nata nel 1978 dal lavoro di Vincenzo Marrone, uno dei più stimati protagonisti del settore, specializzato prima come produttore di attrezzature in acciaio inox per la ristorazione per poi passare a quello che sarebbe diventato il core business dell'azienda, i monoblocchi di cottura. L'attività era svolta in proprio e per conto terzi ed è andata avanti fino al 2008, quando alle prese con un problema di passaggio generazionale Marrone ha deciso di vendere. La titolarità del marchio e la produzione è passata nelle mani di Armando Pujatti, ex Unilever, che attualmente ne detiene il 90%, mentre la restante quota appartiene a Maurizio Fantin. Da qui il salto manageriale che ha portato l'azienda in un fase di forte espansione.

Le dimensioni sono quelle di una piccola e media impresa, ma se nel 2008 la Marrone fatturava poco meno di 3 milioni di euro, sette anni dopo, nel 2015, il giro d'affari ha superato gli 11 milioni di euro.

La seconda svolta avviene nel 2013, quando la proprietà decide di ingrandirsi, lasciando la storica sede di Fiume Veneto per trasferirsi a Zoppola, nel sito produttivo di Pra dei Risi. E anche in questo passaggio i nume-

ri confermano la bontà della scelta. Nel triennio i ricavi salgono a ritmo costante, passando da 7,4 milioni del 2013, ai 10,8 del 2014 fino agli 11 milioni già citati del 2015. E a pari passo, con i ricavi, crescono anche gli utili: da poco più di 300 mila euro diventano l'anno dopo 1,1 milioni e 1,5 milioni di euro nel 2015. Il fatturato è cresciuto del 2% con gli ordinativi saliti invece del 4%, grazie soprattutto al contributo del mercato estero. Il peso delle esportazioni, seppur in leggero calo rispetto all'anno precedente (63%), è pari al 59% del fatturato, mentre il contributo dell'Italia rimane positivo nonostante la crisi.

Sul consolidamento del marchio all'estero hanno pesato le scelte di alcuni chef stellati che hanno deciso di utilizzare le cucine Marrone nei loro ristoranti, primo fra tutti il francese Michel Serran, premiato con due stelle nel suo omonimo ristorante e diventato famoso in Francia dopo aver partecipato come giudice alla trasmissione Top Chef. A portare in auge il marchio in Austr-

lia è stato, invece, uno chef giapponese, Tetsuya Wakuda, che dopo aver trovato fortuna nel ristorante dello chef Tony Bilson di Sydney alla ricerca di uno specialista di sushi, nel 1989 ha fondato il Tetsuya's che lo ha consacrato anche come star televisiva. Non è poi un caso che proprio in Australia, la Marrone abbia individuato la sua prima preda per la crescita internazionale, la Phoenix Ovens, un'azienda specializzata nella produzione di forni. L'operazione si è conclusa a inizio 2017 e dovrebbe portare non tanto a sinergie, poiché le produzioni rimarranno separate, quanto a un maggiore sviluppo commerciale, integrando l'offerta dei due cataloghi.

Anche in Italia la gloria delle

cucine dell'azienda friulana è legata ad altrettanti chef stellati, primo fra tutti Davide Oldani: l'ideatore della cucina pop ha installato una Marrone nel suo ristorante "D'O". Altro stellato legato all'azienda, è Enrico Bartolini, l'enfant prodige pistoiese che lo scorso anno ha lanciato a

Milano il ristorante del Mudec. Sulla sua formazione ha pesato

la mano di Massimiliano Alajmo, altro grande ristorante insieme con il fratello Raffaele, proprietari del ristorante le Calandre a Sarmeola in provincia di Padova, anche loro dotati di una cucina Marrone. Il riconoscimento della valenza tecnologica, invece, è arrivato lo scorso anno con la mostra milanese sul design "New Craft", per la quale la Marrone ha creato una cucina monoblocco sui cui era inserita una stampante di pasta in 3D realizzata dalla Barilla.



Nel disegno, l'attuale proprietario della Marrone Cucine **Armando Pujatti** visto da **Massimo Jatosti**



Marrone, la Ferrari delle cucine conquista i "master chef" della tv

LA PICCOLA AZIENDA VENETA SI È SPECIALIZZATA NEI MONOBLOCCHI COTTURAE ACQUISTANDO VALORE CON IL DESIGN. IL HI TECH IN UN'ULTIMA VERSIONE È STATA INSERITA UNA STAMPANTE DI PASTA DA DELLA BARILLA. IN AUSTRALIA LA SUA PRIMA ACQUISIZIONE ALL'ESTERO

Walter Galbati

Milano
A un'ora è famoso per la cucina. Perché Davide Odani, come i fratelli Alaymo o Enrico Bartolini, ma anche gli stranieri Michel Sarran e Tetsuya Wabuda sono tutti chef stellati. Ma la loro passione non si limita all'arte culinaria, perché quando sono davanti ai fornelli tutti vogliono che ad aiutarli sia una tecnologia prodotta da un'azienda italiana, la Marrone. Il nome non è noto ai più, ma tra gli addetti ai lavori si è garantita lo pseudonimo di Ferrari delle cucine.

L'azienda è nata nel 1978 dal lavoro di Vincenzo Marrone, uno dei più stimati protagonisti del settore, specializzato prima come produttore di attrezzature in acciaio inox per la ristorazione per poi passare a quello che sarebbe diventato il core business dell'azienda, i monoblocchi di cottura. L'attività era svolta in proprio e per conto terzi ed è andata avanti fino al 2008, quando alle prese con un problema di passaggio generazionale Marrone ha deciso di vendere. La titolarità del marchio e la produzione è passata nelle mani di Armando Pujatti, ex Unilever, che attualmente ne detiene il 90%, mentre la restante quota appartiene a Maurizio Fantin. Da qui il salto manageriale che ha portato l'azienda in un fase di forte espansione.

Le dimensioni sono quelle di una piccola e media impresa, ma se nel 2008 la Marrone fatturava poco meno di 3 milioni di euro, sette anni dopo, nel 2015, il giro d'affari ha superato gli 11 milioni di euro. La seconda svolta avviene nel 2013, quando la proprietà decide di ingrandirsi, lasciando la vecchia sede di Biadene Veneto per trasferirsi a Zoppola, nel sito produttivo di Pra del Risè. E' anche in questa fase il passaggio numerico confermano la bontà della scelta. Nel 2013 i ricavi salgono a 7,4 milioni di euro, passando da 7,4 milioni del 2013 a 10,8 del 2014 fino agli 11 milioni di euro del 2015. E' un pari passo con il ricavo, cresciuto anche di mille e 15 milioni di euro nel 2015. Il fatturato è cresciuto del 25 per cento, mentre il margine del 45 per cento rispetto al contributo del mercato estero. Il peso delle esportazioni, seppur in leggero calo rispetto all'anno precedente (65%) è pari al 50% del fatturato, dunque il contributo dell'export rimane positivo nonostante la crisi.

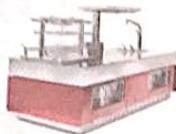
Sul consolidamento del marchio all'estero hanno pesato le scelte di alcuni chef stellati che hanno deciso di utilizzare le cucine Marrone nei loro ristoranti. Il primo fra tutti il francese Michel Sarran, premiato con due stelle nel suo ristorante di Parigi e diventato famoso in Italia dopo aver partecipato come giudice nella trasmissione Top Chef. A portare in auge il marchio in Austria

ha è stato, invece, uno chef giapponese, Tetsuya Wabuda, che dopo aver trovato fortuna nel ristorante dello chef Tony Bilson di Sydney alla ricerca di uno specialista di sushi, nel 1989 ha fondato il Tetsuya's che lo ha consacrato anche come star televisiva. Non è poi un caso che proprio in Australia, la Marrone abbia individuato la sua prima preda per la crescita internazionale, la Phoenix Owens, un'azienda specializzata nella produzione di forni. L'operazione si è conclusa a inizio 2017 e dovrebbe portare non tanto a sinergie, poiché le produzioni rimangono separate, quanto a un maggiore sviluppo commerciale, integrando l'offerta dei due cataloghi. Anche in Italia la gloria delle



Nel disegno, l'attuale proprietario della Marrone Cucine Armando Pujatti visto da Massimo Intosti

cucine dell'azienda friulana è legata ad altrettanti chef stellati, primo fra tutti Davide Odani. Il titolare della cucina pop ha ideato una Marrone nel suo ristorante "D'O". Altro stellato legato all'azienda, è Enrico Bartolini, l'enfant prodige pisese che lo scorso anno ha lanciato a



Milano il ristorante del Mio sulla sua formazione ha pesato la mano di Massimiliano Amio, altro grande ristorante insieme con il fratello Raffaele, proprietari del ristorante Le Caltiche a Sarmeola in provincia di Padova, anche loro dotati di una cucina Marrone. Il ricor

LA NUOVA ERA DI VICENZAORO FIRMATA ITALIAN EXHIBITION GROUP

VICENZAORO JANUARY THE JEWELLERY BOUTIQUE SHOW

Si è aperta Fiera di VICENZAORO, la boutique internazionale del gioiello, firmata Italian Exhibition Group Spa, la nuova società fieristica nata dall'integrazione tra Rimini Fiera e Fiera di Vicenza. VICENZAORO January 2017, la prima edizione svoltasi sotto l'egida del nuovo gruppo, un colosso da 133 milioni di euro di fatturato, ha chiuso i battenti lo scorso 25 gennaio, registrando il sold-out degli spazi espositivi, oltre 1500 brand provenienti da tutti i principali distretti orafi italiani e da oltre 38 Paesi, dislocati all'interno del pionieristico layout espositivo VICENZAORO The Boutique Show, e oltre 33.000 presenze dai principali mercati strategici del settore. Tra questi oltre 900 buyer ospitati in collaborazione con ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) e altri 500 quali buyer invitati.

Un'edizione, quella di gennaio, dedicata al tema The Responsible Gold, che ha onorato la Corporate Social Responsibility nel mondo della gioielleria e dei preziosi, a sottolineare l'autorevolezza di VICENZAORO in tale ambito, pochi giorni fa Italian Exhibition Group ha ricevuto a New York l'accredito alla biennale World Jewellery Confederation (Confederazione mondiale della Gioielleria), presso ECOSOC, il Consiglio Economico e Sociale delle Nazioni Unite, per la promozione e l'implementazione delle attività relative alla CSR



DOPO IL SUCCESSO DELL'EDIZIONE DI GENNAIO APPENA CONCLUSASI, PROSSIMI APPUNTAMENTI CON LA BOUTIQUE INTERNAZIONALE DEL GIOIELLO VICENZAORO SEPTEMBER 2017 (23-27 SETTEMBRE) E VOD - DUBAI INTERNATIONAL JEWELLERY SHOW (15-18 NOVEMBRE 2017).

nella filiera del gioiello e dei preziosi. Tra gli eventi di maggior rilievo, la premiazione degli Andrea Palladio International Jewellery Awards, gli Oscar del gioiello riservati al gotha della gioielleria mondiale.

ospite d'onore della cerimonia, Livia Firth, Ambasciatrice Internazionale di Oxfam, che ha consegnato il Jewellery Corporate Social Responsibility Award a Chopard. Gli altri premi assegnati sono: The Best Italian Jewellery Designer a Faraone Mennella R.F.M.A.S., The Best International Jewellery Designer a Nikos Koulis, The Best Italian Jewellery Brand Collection a Antonini Milano per la collezione "Siracusa", The Best International Jewellery Brand Collection a Boucheron per la collezione "Animaux De Collection", The Best Jewellery Flagship Store a Nirav Modi per lo store di New York, The Best Jewellery Communication Campaign a Cartier per la campagna Diamonds, The Best Jewellery Communication New Media a Nervous System, The Lifetime Achievement Award a Franco Cologni, Presidente Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte.

Oltre al tema portante, VICENZAORO January ha celebrato altri asset del mondo del gioiello quali l'innovazione attraverso i B.S.S.D., l'Industria Salone di riferimento per il settore internazionale del macchinario e della tecnologia applicata all'oro e ai gioielli, le nuove tecnologie di rivestimento

think think TRENDSVISION Jewellery Forecasting, la creatività, con il nuovo progetto The Design Room con affermati designer internazionali. Prossimi appuntamenti con il sistema VICENZAORO organizzato da Italian Exhibition Group, una nuova edizione di settembre, dal 23-27, posizionata strategicamente in coincidenza con la Fashion Week Milano.

Importanti novità anche per l'appuntamento di Dubai, organizzato da DV Global Link, la Joint Venture tra IEG e il Dubai World Trade Centre, spostato a novembre, dal 15 al 18, per intercettare l'alta stagione di vendite dell'area del Golfo, e che soprattutto si presenterà nel nuovo format VOD - Dubai International Jewellery Show, con un'area dedicata agli operatori professionali e un'altra al pubblico consumer.

Il brand VICENZAORO sarà inoltre esportato ai più prestigiosi trade show al mondo, ad Hong Kong, Las Vegas e Mumbai, le tre aree, assieme a Dubai, più attrattive per l'export di gioielleria italiana. Una presenza che attesta il ruolo di Italian Exhibition Group quale ambasciatore del miglior Made in Italy nel mondo.

WWW.VICENZAORO.COM - WWW.JEWELRYSHOW

ITALIAN EXHIBITION GROUP

Phoenix Ovens si unisce a Marrone: nuova partnership

gnamgramstyle 31 gennaio 2017 NEWS, NOTIZIE / ACQUISIZIONI, ATTREZZATURE PER CUCINE, CUCINE, ECONOMIA, FORNI, NEWS

Share

PHOENIX OVENS, azienda australiana specializzata nella produzione di forni a pizza, speciali grigliature e di attrezzature per cucine a vista, è stata acquistata da **MARRONE Srl**, azienda italiana leader nella produzione di monoblocchi di cottura su misura per la ristorazione internazionale.

La nuova fusione unisce prodotti unici ed esperienza decennale al comune fondamentale obiettivo dell'eccellenza nel design, nella funzionalità e nella tecnologia all'avanguardia delle cucine a vista.

La recente acquisizione della Phoenix Ovens fa parte di un programma di espansione della MARRONE, volto ad ampliare l'offerta di prodotti unici ai propri clienti. La combinazione di risorse ed informazioni rafforzerà entrambe le aziende e permetterà di fornire soluzioni e prodotti sempre migliori ed attenti alle evoluzioni del mercato.

La gestione e la direzione di entrambi i marchi rimarrà invariata e tutte le operazioni proseguiranno senza alcuna variazione.

Rhyannon Bowne, Amministratore Delegato e Business Associate di Phoenix Ovens, commenta così questa partnership: *"Ci aspettiamo un futuro in continua crescita, supportato dalla nostra costante attenzione alla flessibilità, all'innovazione ed alla qualità. Questa unione lega due aziende con valori ed obiettivi comuni ed apre la strada per un grande successo."*

MARRONE - ARS ADDIT NATURAE

Appassionatamente, da più di quarant'anni in una costante ricerca della perfezione, MARRONE è al servizio delle energie creative di Chef di tutto il mondo.

MARRONE sviluppa cucine monoblocco su misura dove ognuna è la chiara espressione della individualità dello Chef che l'ha commissionata.

Ristorante o grande albergo, cucina italiana, orientale, asiatica o qualsiasi combinazione di queste, MARRONE miscela con sapiente artigianalità design, materiali, funzioni innovative e dettagli maniacali, creando una macchina performante e affidabile per garantire allo Chef di poter esprimere la sua Arte serenamente.

PHOENIX OVENS

PHOENIX progetta e produce forni per pizza ed attrezzature per la cucina per la ristorazione internazionale di alta qualità. I metodi di cottura tradizionali sono integrati con materiali e tecnologie moderne che permettono di creare forni versatili in grado di produrre una vasta gamma di piatti inclusa la pizza.

I prodotti PHOENIX conquistano il mercato con un innovativo design e caratteristiche di sicurezza uniche.

Il team esperto è guidato dalla passione per i prodotti PHOENIX che legano l'eccellente design ad una qualità eccezionale.



Marrone, la Ferrari delle cucine conquista i "master chef" della tv

LA PICCOLA AZIENDA VENETA SI È SPECIALIZZATA NEI MONOBLOCCHI COTTURA E AGGIUNGE VALORE CON IL DESIGN E L'HI-TECH. IN UN'ULTIMA VERSIONE È STATA INSERITA UNA STAMPANTE DI PASTA 3D DELLA BARILLA. IN AUSTRALIA LA SUA PRIMA ACQUISIZIONE ALL'ESTERO

Walter Galbiati

Lo leggo dopo

Milano A unirli è l'amore per la cucina. Perché Davide Oldani, come i fratelli Alaymo o Enrico Bartolini, ma anche gli stranieri Michel Sarran e Tetsuya Waruda sono tutti chef stellati. Ma la loro passione non si limita all'arte culinaria, perché quando sono davanti ai fornelli tutti vogliono che ad aiutarli sia una tecnologia prodotta da un'azienda italiana, la Marrone. Il nome non è noto ai più, ma tra gli addetti ai lavori si è garantita lo pseudonimo di Ferrari delle cucine. L'azienda è nata nel 1978 dal lavoro di Vincenzo Marrone, uno dei più stimati protagonisti del settore, specializzatosi prima come produttore di attrezzature in acciaio inox per la ristorazione per poi passare a quello che sarebbe diventato il core business dell'azienda, i monoblocchi di cottura. L'attività era svolta in proprio e per conto terzi ed è andata avanti fino al 2008, quando alle prese con un problema di passaggio generazionale Marrone ha deciso di vendere. La titolarità del marchio e la produzione è passata nelle mani di Armando Pujatti, ex Unilever, che attualmente ne detiene il 90%, mentre la restante quota appartiene a Maurizio Fantin. Da qui il salto manageriale che ha portato l'azienda in un fase di forte espansione. Le dimensioni sono quelle di una piccola e media impresa, ma se nel 2008 la Marrone fatturava poco meno di 3 milioni di euro, sette anni dopo, nel 2015, il giro d'affari ha superato gli 11 milioni di euro. La seconda svolta

avviene nel 2013, quando la proprietà decide di ingrandirsi, lasciando la storica sede di Fiume Veneto per trasferirsi a Zoppola, nel sito produttivo di Pra dei Risi. E anche in questo passaggio i numeri confermano la bontà della scelta. Nel triennio i ricavi salgono a ritmo costante, passando da 7,4 milioni del 2013, ai 10,8 del 2014 fino agli 11 milioni già citati del 2015. E a pari passo, con i ricavi, crescono anche gli utili: da poco più di 300 mila euro diventano l'anno dopo 1,1 milioni e 1,5 milioni di euro nel 2015. Il fatturato è cresciuto del 2% con gli ordinativi saliti invece del 4%, grazie soprattutto al contributo del mercato estero. Il peso delle esportazioni, seppur in leggero calo rispetto all'anno precedente (63%), è pari al 59% del fatturato, mentre il contributo dell'Italia rimane positivo nonostante la crisi. Sul consolidamento del marchio all'estero hanno pesato le scelte di alcuni chef stellati che hanno deciso di utilizzare le cucine Marrone nei loro ristoranti, primo fra tutti il francese Michel Serran, premiato con due stelle nel suo omonimo ristorante e diventato famoso in Francia dopo aver partecipato come giudice alla trasmissione Top Chef. A portare in auge il marchio in Australia è stato, invece, uno chef giapponese, Tetsuya Wakuda, che dopo aver trovato fortuna nel ristorante dello chef Tony Bilson di Sydney alla ricerca di uno specialista di sushi, nel 1989 ha fondato il Tetsuya's che lo ha consacrato anche come star televisiva. Non è poi un caso che proprio in Australia, la Marrone abbia individuato la sua prima preda per la crescita internazionale, la Phoenix Ovens, un'azienda specializzata nella produzione di forni. L'operazione si è conclusa a inizio 2017 e dovrebbe portare non tanto a sinergie, poiché le produzioni rimarranno separate, quanto a un maggiore sviluppo commerciale, integrando l'offerta dei due cataloghi. Anche in Italia la gloria delle cucine dell'azienda friulana è legata ad altrettanti chef stellati, primo fra tutti Davide Oldani: l'ideatore della cucina pop ha installato una Marrone nel suo ristorante "D'O". Altro stellato legato all'azienda, è Enrico Bartolini, l'enfant prodige pistoiese che lo scorso anno ha lanciato a Milano il ristorante del Mudec. Sulla sua formazione ha pesato la mano di Massimiliano Alajmo, altro grande ristorante insieme con il fratello Raffaele, proprietari del ristorante le Calandre a Sarmedola in provincia di Padova, anche loro dotati di una cucina Marrone. Il riconoscimento della valenza tecnologica, invece, è arrivato lo scorso anno con la mostra milanese sul design "New Craft", per la quale la Marrone ha creato una cucina monoblocco sui cui era inserita una stampante di pasta in 3D realizzata dalla Barilla. Nel disegno, l'attuale proprietario della Marrone Cucine Armando Pujatti visto da Massimo Jatosti

(30 gennaio 2017)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Marrone compra Phoenix Ovens

2 FEB 2017

NEWS DESIGN



Proposta Marrone

Marrone, azienda italiana leader nella produzione di monoblocchi di cottura su misura per la ristorazione internazionale, ha acquisito l'australiana **Phoenix Ovens**, azienda specializzata nella produzione di forni a pizza e speciali grigliature e di attrezzature per cucine a vista.

La nuova fusione unisce prodotti unici ed esperienza decennale al comune fondamentale obiettivo dell'eccellenza nel design, nella funzionalità e nella tecnologia all'avanguardia delle cucine a vista ma la gestione e la direzione i entrambi i marchi rimarrà invariata e tutte le operazioni proseguiranno senza alcuna variazione.

Marrone è un nome noto tra gli addetti ai lavori, pseudonimo di Ferrari delle cucine. L'azienda è nata nel 1978 dal lavoro di Vincenzo Marrone, specializzato prima come produttore di attrezzature in acciaio inox per la ristorazione per poi passare a quello che sarebbe diventato il core business dell'azienda, i monoblocchi di cottura. L'attività era svolta in proprio e per conto terzi ed è andata avanti fino al 2008, quando alle prese con un problema di passaggio generazionale Marrone ha deciso di vendere. La titolarità del marchio e la produzione è passata nelle mani di Armando Pujatti, ex Unilever, che attualmente ne detiene il 90%, mentre la restante quota appartiene a Maurizio Fantin. Da qui il salto manageriale che ha portato l'azienda in un fase di forte espansione. Le dimensioni sono quelle di una piccola e media impresa, ma se nel 2008 la Marrone fatturava poco meno di 3 milioni di euro, sette anni dopo, nel 2015, il giro d'affari ha superato gli 11 milioni di euro.

Venerdì, 3 febbraio 2017 - 13:31:00

Arredamento, Marrone conquista l'australiana Phoenix Ovens

Marrone, azienda italiana leader nella produzione di monoblocchi di cottura, acquista l'australiana Phoenix Ovens



PHOENIX OVENS, azienda australiana specializzata nella produzione di forni a pizza e speciali grigliature e di attrezzature per cucine a vista, è stata acquistata da MARRONE Srl, azienda italiana leader nella produzione di monoblocchi di cottura su misura per la ristorazione internazionale.

La nuova fusione unisce prodotti unici ed esperienza decennale al comune fondamentale obiettivo dell'eccellenza nel design, nella funzionalità e nella tecnologia all'avanguardia



delle cucine a vista.

La recente acquisizione della Phoenix Ovens fa parte di un programma di espansione della MARRONE, volto ad ampliare l'offerta di prodotti unici ai propri clienti. La combinazione di risorse ed informazioni rafforzerà entrambe le aziende e permetterà di fornire soluzioni e prodotti sempre migliori ed attenti alle evoluzioni del mercato.

La gestione e la direzione i entrambi i marchi rimarrà invariata e tutte le operazioni preeguiranno senza alcuna variazione.

Rhyannon Bowne, Amministratore Delegato e Business Associate di Phoenix Ovens, commenta così questa partnership: Ci aspettiamo un futuro in continua crescita, supportato dalla nostra costante attenzione alla flessibilità, all'innovazione ed alla qualità. Questa unione lega due aziende con valori ed obiettivi comuni ed apre la strada per un grande successo.



ATTREZZATURE DA CUCINA
Marrone compra Phoenix Ovens

Marrone, azienda italiana leader nella produzione di monoblocchi di cottura su misura per la...



CONFEZIONERANNO TAPPETI
Ikea, 200 posti di lavoro per i rifugiati siriani

Ikea vuole essere una delle prime multinazionali a dare un aiuto concreto ai rifugiati siriani e lo...



STABILIMENTO DA 18MILA MQ
Atma lancia all'estero il bagno di Arcom



ORA VALUTAZIONE FATTIBILITÀ
Progetto tedesco per coprire l'Arena di Verona

Milano. Giancarlo Morelli apre ristorante e bistro nell'hotel VIU

di **Emanuele Bonati** - In **Ristoranti**



Mi piace 0

Tweet

Pin it G+

Condividi 147



Giancarlo Morelli da Seregno è uno e multiplo. Rappresenta al meglio – insieme a pochi altri – quella tendenza alla **cucina imprenditoriale** che vede gli chef aprire, o in qualche modo sovrintendere o ispirare, sempre nuovi locali, e coprire le varie forme della ristorazione moderna.

Caffè, ristoranti, bistrot, scuole, trattorie, pizzerie, linee di suppellettili, prodotti alimentari, ovviamente programmi televisivi, auto-bio-ricettari, e chi più ne ha più ne metta.

I nomi? I primi che mi vengono in mente sono quelli che ho qui a portata di mano.

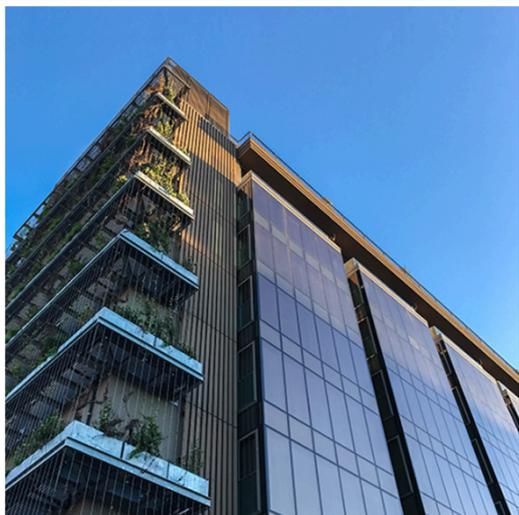
Enrico Bartolini, con il ristorante stellato al Mudec milanese, il **Bistrot sottostante**, il Casual a Bergamo, la Trattoria a Castiglione della Pescaia e il Glam a Venezia.

Carlo Cracco, col ristorante omonimo in (prossimo) trasloco in Galleria, e la Segheria, e il Garage Italia con Lapo Elkann in zona Portello (e Ovo a Mosca).

Davide Oldani, che oltre al D'O e alle sue varie ramificazioni firma anche stoviglie, panetti di burro, tavolette di cioccolata, libri.

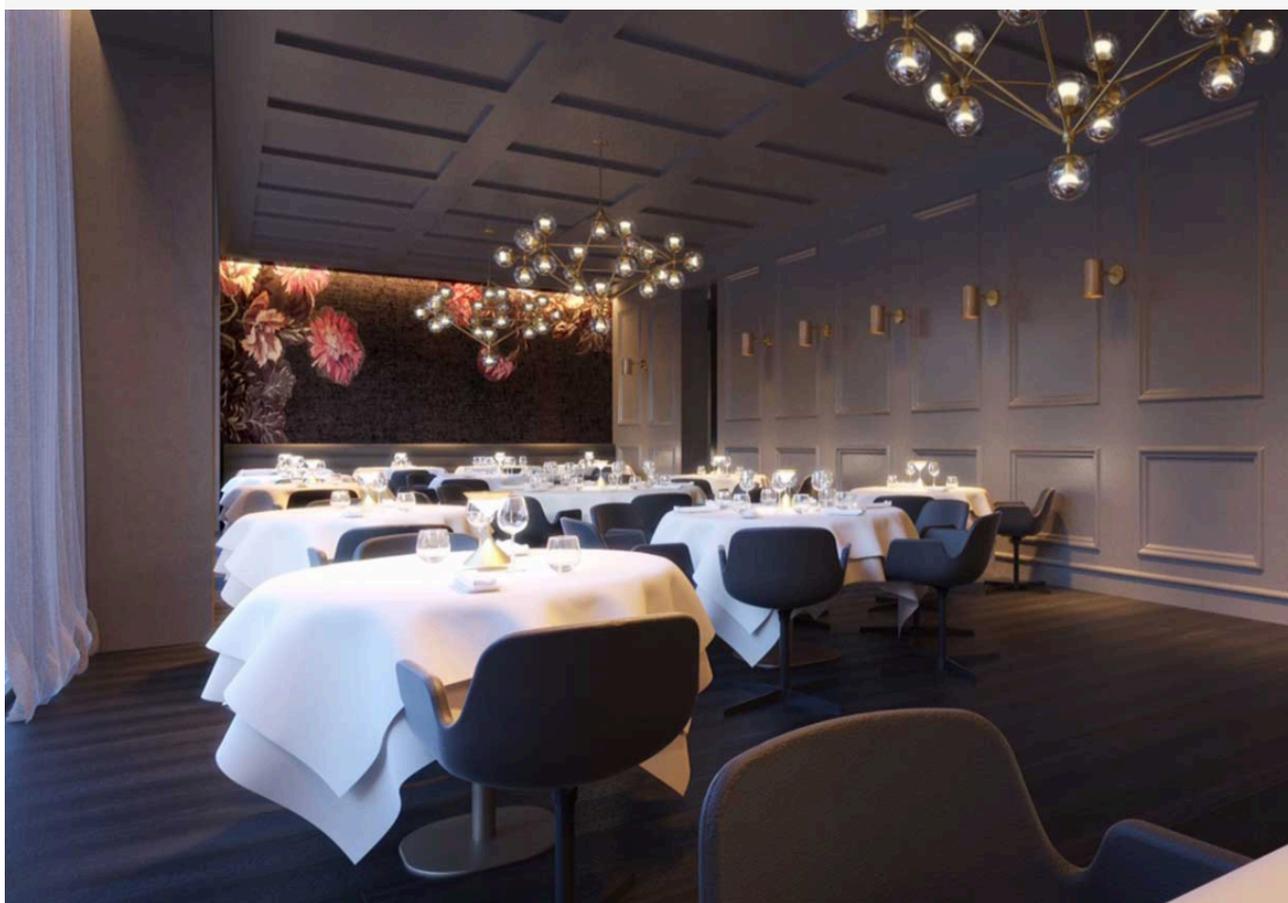
Antonino Cannavacciuolo, che al ristorante a Villa Crespi ha aggiunto il bistrot a Novara e **quello a Torino**.

Giancarlo Morelli è partito da Seregno – anzi, è arrivato a Seregno da Bergamo, e dall'Alberghiero di San Pellegrino, e da un giro del mondo di cucine ed esperienze. E a Seregno ha trovato il **Pomiroeu**, la stella Michelin, la partecipazione all'Associazione Le Soste, a Euro Toques, a Care's – The Ethical Chef day. Ed è ripartito per Milano: prima con la **Trattoria Trombetta**, in viale Tunisia, davanti alla chiesetta che rappresenta quello che resta del Lazzaretto di manzoniana memoria. Con una deviazione, estiva, in Costa Smeralda, al **Phi Beach**.



E poi – ora, adesso – con due nuove aperture in una zona storica e interessante della città, quella dei dintorni di Paolo Sarpi, **il quartiere cinese (ma ormai internazionale) della città**, che lambisce le torri di piazza Gae Aulenti e la nuova sede della Fondazione Feltrinelli. Negli spazi industriali tra via Bramante e via Niccolini, ormai da anni in disuso, bonificati e in corso di edificazione, è sorto un grande palazzo che ospita un grande design hotel pentastellato, l'**Hotel VIU Milan**.

Primo (o uno dei primi?) eclatante esempio di **bleisure hotel**, di albergo che unisce business, affari, e **leisure**, divertimento. E la ricetta che propone il VIU (sì), è quello che sembra: la traslitterazione di View, "Vista", dal tetto si vede tutta Chinatown, Feltrinelli, Gae Aulenti, il Duomo...): "Our philosophy: a mix of innovation, luxury and simplicity, a relaxing atmosphere and the Italian lifestyle." E che ospita il Bulk e il Morelli, sull'onda di quella tendenza che vede i ristoranti all'interno degli hotel assumere sempre più importanza e visibilità.





Bulk and bar è un – elegante – bistrot (“**Ethical Food & Mixology**”), aperto dalle 10.30 del mattino fino a mezzanotte (le 2 nel weekend). Prende il nome dal Deposito Bulk, un centro sociale che ha occupato quest’area (circa 8000 metri quadri) per anni, prima dello sgombero definitivo una dozzina d’anni fa (un primo Bulk, a poche centinaia di metri di distanza, era già stato demolito). Le ruspe, entrate in azione nel 2013 mi pare (ci passo davanti tutte le mattine per andare in ufficio), hanno reso l’aera un grande spiazzo grigio, da cui è sorto questo grande e moderno ed elegante edificio – e il contrasto con quello che c’era stride un po’, ha un’aria di utopia imborghesita un po’ male. Senza voler per questo sminuire la bellezza – certo molto diversa – del nuovo Bulk.



E del nuovo **Morelli**, "Gourmet Experience" (il nome dovrebbe essere Morelli, o Morelli Restaurant, o GiancarloMorelli, o Morelli Gourmet: dal biglietto da visita non si capisce), di grande eleganza anch'esso, almeno a una fugace occhiata agli interni. Cucina a vista, menù con piatti "Heritage", cioè i grandi classici della sua cucina (i risotti...), e alla carta,

In questa nuova avventura, Morelli sarà affiancato da **Mattia Pastori**, sommelier e mixologist di fama, ex-Seta, e da **Gianluca Fusto** in pasticceria, che voi conoscete per la ricetta della **crostata di cioccolato** e della **torta di mele**.

Morelli Gourmet e Bulk and bar. Via Fioravanti, 4. 20154 Milano.

Tel. +39 0280010918 (Morelli) – +39 02 80010917 (Bulk).

[Immagini: iPhone Emanuele Bonati, Facebook]



At the World Gourmet Summit's Awards of Excellence 2017 held on Monday, chef Petrina Loh snagged two accolades for **Morsels, while chef Eric Teo received a lifetime achievement award for his contributions to the local culinary scene.**

On 27 March, the World Gourmet Summit's 17th Awards of Excellence 2017 honoured local and regional talents for excellence in the culinary and hospitality fields. Mr Peter Knipp, founder of the World Gourmet Summit Awards of Excellence, opened the ceremony by congratulating the National and Junior Culinary teams for their victories last year.

"For the first time ever, the charity dinner will be cooked solely by local talent, and we're very grateful for that," said Mr Knipp.



Mr Peter Knipp, founder of the Awards of Excellence

There are three new awards added to this year's award lineup: Restaurant of the Year (regional), Restaurateur of the Year and Baker of the Year. Local chef Petrina Loh was the biggest winner of the night, with two awards for her five-year-old fusion restaurant **Morsels**: Chef's choice (Western cuisine) and Huber's Restaurant of the Year.



Chef Petrina Loh of MORSELS

She was most certainly taken aback by the results. “I really didn’t expect it, looking at the other entrants in my categories—some of them are Michelin-starred. But it’s an encouragement to keep doing what I’m doing—**focusing on quality ingredients, fermentation, strong flavours, not following trends**—things that aren’t for everybody,” she said.



Chef Julien Royer of the award-winning Odette also brought home the trophy for MKN Chef of the Year. It may be his second time winning in this category, but he doesn’t take the win for granted. “It’s a lot more meaningful this time round, and I really have to thank my team for this. We’re going to continue doing better.”



Julien Royer of Odette

Chef Eric Teo of Singapore Chef’s Association and Mr Lee Loong Sheng of Taiwan Formosa Chefs Association were also honoured with lifetime achievement awards for their contributions to the F&B industry.

Full list of Awards of Excellence 2017 winners:

Chef Awards

AT-SUNRICE GLOBALCHEF ACADEMY **Apprentice Chef of the Year**
SAMUEL QUAN XING LIANG, ELEMENT ON TRAS STREET

KÜHLBARRA **Asian Cuisine Chef of the Year**
JAVED AHAMAD, **PUNJAB GRILL SINGAPORE**

SCRIPPS NETWORK INTERACTIVE **Asian Cuisine Chef of the Year (Regional)**
TAN KIM WENG, SHANG PALACE, KUALA LUMPUR

REDMAN BY PHOON HUAT **Baker of the Year**
WOON THAI SUAN, THE FULLERTON HOTEL & THE FULLERTON BAY HOTEL

MKN **Chef of the Year**
JULIEN ROYER, **ODETTE**

HALTON GROUP **Executive Chef of the Year**
CHRISTOPHER CHRISTIE, MARINA BAY SANDS

ACADEMY OF PASTRY ARTS MALAYSIA **Pastry Chef of the Year**
KENNY KONG, RESORTS WORLD SENTOSA

KITCHENAID **Pastry Chef of the Year (Regional)**
YVES MATTHEY, MANDARIN ORIENTAL, HONG KONG

MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA **Rising Chef of the Year**
KENNETH OH, **GATTOPARDO RISTORANTE DI MARE**

Establishment & Hospitality Awards

CHOPE **Asian Restaurant of the Year**
BLUE LOTUS CHINESE EATING HOUSE

TUNGLOK **Asian Restaurant of the Year (Regional)**
MOZAIC, BALI

HENNESSY **Bar of the Year**
MANHATTAN

WINTERHALTER **Caterer of the Year**
LAVISH CATERING

LUZERNE **Food & Beverage Manager of the Year**
NICOLAS MERCIER, SWISSÔTEL THE STAMFORD

SICO ASIA **MICE & Banquet Manager of the Year**
JOSEPH PUA, SOFITEL SINGAPORE SENTOSA RESORT & SPA

HOBART **New Restaurant of the Year**
SALTED & HUNG

MEIKO **Restaurant Manager of the Year**
SALLY CHAN, **YAN TING, ST REGIS SINGAPORE**

HUBER'S **Restaurant of the Year**
MORSELS

Bangkok Ranch **Group Restaurant of the Year (Regional)**
FOOK LAM MOON, HONG KONG

Bangkok Ranch **Group Restaurateur of the Year**
WEE TENG WEN, THE LO & BEHOLD GROUP

WELBILT **Restaurateur of the Year (Regional)**
GAGGAN ANAND, GAGGAN, BANGKOK

Industry Awards

Bangkok Ranch Group **Gourmet Distributor of the Year**
Classic Fine Foods

KÜHLBARRA **Gourmet Retailer of the Year**
HUBER'S BUTCHERY

MARRONE **Hospitality Institution of the Year**
THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

ELECTROLUX **Hospitality Institution of the Year (Regional)**
BERJAYA UNIVERSITY COLLEGE OF HOSPITALITY, MALAYSIA

Chef's Choice Awards

LEE KUM KEE **Chef's Choice (Asian Cuisine)**
MARTIN FOO, **VLV**

Chef's Choice (Western Cuisine)
PETRINA LOH, **MORSELS**

39 Outstanding F&B and Hospitality Professionals Honoured at World Gourmet Summit Awards of Excellence 2017

March 31, 2017 / No Comments



World Gourmet Summit Awards of Excellence (AOE) 2017 honoured 39 outstanding professionals and establishments from the F&B and hospitality industries last 27 March 2017. Widely regarded as one of the most respected accolades in Singapore and around the region, the AOE ceremony was held at One Farrer Hotel & Spa, with Guest of Honour, His Excellency Dmytro Senik, Ambassador of Ukraine, in attendance.

This year's record number of public nominations is a clear indication of the appreciation for and acknowledgement of the pivotal role that the industry professionals play in the evolution of the F&B and hospitality scene in Asia. The AOE 2017 were presented under five main voting categories: Chef Awards, Establishment and Hospitality Awards, Wine Awards, Industry Awards, Chef's Choice Awards and Recognition Awards. New awards include Baker of the Year presented by Redman by Phoon Huat, Restaurant of the Year (Regional) presented by Bangkok Ranch Group and Restaurateur of the Year presented by Bangkok Ranch Group.



Lifetime Achievement Award – Lee Loong Sheng

Lifetime Achievement were awarded to Chef Eric Teo, Singapore and Mr Lee Loong Sheng, Taiwan for their invaluable contribution to the F&B Industry and uplifting the culinary standards in their country.

“This year’s Awards of Excellence recipients are the best of the best and they are truly the outstanding professionals that not only set but raise the industry bar. As the Overseas Development Program goes from strength to strength as we have seen for our past winners, we know that our talents will flourish from their valuable experience. In time, I am sure that we will achieve more recognition of Singapore’s culinary scene on the global front,” said Mr Peter Knipp, CEO of PKH Pte Ltd, which manages and curates the Awards of Excellence and the World Gourmet Summit.



Meat & Livestock Australia Rising Chef of the Year – Kenneth Oh – Gattopardo Ristorante Di Mare

Other distinguished winners who walked off with the top honours include:

AT-SUNRICE GLOBALCHEF ACADEMY Apprentice Chef of the Year

Samuel Quan Xing Liang, Element on Tras Street

KÜHLBARRA Asian Cuisine Chef of the Year

Javed Ahamad, Punjab Grill Singapore

SCRIPPS NETWORK INTERACTIVE Asian Cuisine Chef of the Year (Regional)

Tan Kim Weng, Shang Palace, Kuala Lumpur

REDMAN BY PHOON HUAT Baker of the Year

Woon Thai Suan, The Fullerton Hotel & The Fullerton Bay Hotel

MKN Chef of the Year

Julien Royer, Odette

HALTON GROUP Executive Chef of the Year

Christopher Christie, Marina Bay Sands

ACADEMY OF PASTRY ARTS MALAYSIA Pastry Chef of the Year

Kenny Kong, Resorts World Sentosa

KITCHENAID Pastry Chef of the Year (Regional)

Yves Matthey, Mandarin Oriental, Hong Kong

MEAT & LIVESTOCK AUSTRALIA Rising Chef of the Year
Kenneth Oh, Gattopardo Ristorante Di Mare

CHOPE Asian Restaurant of the Year
Blue Lotus Eating House

TUNGLOK Asian Restaurant of the Year (Regional)
Mozaic, Bali

HENNESSY Bar of the Year
Manhattan

WINTERHALTER Caterer of the Year
Lavish Catering

LUZERNE Food & Beverage Manager of the Year
Nicolas Mercier, Swissotel The Stamford

SICO ASIA MICE & Banquet Manager of the Year
Joseph Pua, Sofitel Singapore Resort & Spa

HOBART New Restaurant of the Year
Salted & Hung

MEIKO Restaurant Manager of the Year
Sally Chan, Yan Ting, St Regis Singapore

HUBER'S Restaurant of the Year
Morsels

Bangkok Ranch Group Restaurant of the Year (Regional)*
Fook Lam Moon, Hong Kong

Bangkok Ranch Group Restaurateur of the Year*
Wee Teng Wen, The Lo & Behold Group

WELBILT Restaurateur of the Year (Regional)
Gaggan Anand, Gaggan Bangkok

CULINA New World Wine List of the Year
Salt Grill & Sky Bar by Luke Mangan

CULINA Old World Wine List of the Year
Jaan

BOTAS DE BARRO SOMMELIER MENTOR
Lim Hwee Peng, Winecraft Marketing & Services

UNIQUE FOOD & WINE Sommelier of the Year
Daisuke Kawai, La Terre

EPICURE Wine Distributor of the Year
Asia Wine Network

CUISINE AND WINE ASIA Wine Retailer of the Year
Artisan Cellars Pte Ltd

Bangkok Ranch Group Gourmet Distributor of the Year
Classic Fine Foods

KÜHLBARRA Gourmet Retailer of the Year
Huber's Butchery

MARRONE Hospitality Institution of the Year
The Culinary Institute of America

ELECTROLUX Hospitality Institution of the Year (Regional)
Berjaya University College of Hospitality, Malaysia

LEE KUM KEE Chef's Choice (Asian Cuisine)
Martin Foo, VLV

Chef's Choice (Western Cuisine)
Petrina Loh, Morsels

Giancarlo Morelli a Milano, nuova avventura con ristorante e bistro

News aprile 10, 2017

3038 1



Giancarlo Morelli stringe il suo rapporto con Milano. Arrivato in città l'anno scorso con la rinomata Trattoria Trombetta, lo chef bergamasco – una stella Michelin con il Pomiroeu di Seregno – ha portato a Milano un altro grande progetto. Anzi due. All'interno dell'hotel Viu (via Fioravanti 4) ha aperto infatti il ristorante Giancarlo Morelli Gourmet, a cui ha affiancato il cocktail bar Bulk. Due realtà complementari tra loro e del tutto indipendenti dall'hotel. Lo abbiamo incontrato e ci siamo fatti raccontare di più sulle sue creature.

Come definirebbe questa nuova avventura del Giancarlo Morelli Gourmet?

Questo ristorante è la continuazione di un viaggio partito tanti anni fa. Bisogna investire in una città in grande sviluppo come Milano e penso che questo sia davvero il momento giusto per arrivare. È vero, un anno fa ho aperto la Trattoria Trombetta, ma quello è un pensiero, un concetto di ristorazione. Il Giancarlo Morelli è invece il braccio allungato del Pomiroeu, che è la mia vita.

La cucina sorprende per le sue dimensioni, è leggermente più grande della sala e ospita anche uno chef's table sociale da 14 posti dove godersi lo spettacolo della brigata all'opera. La sala, semplice nella sua eleganza, è calda e accogliente e si nota subito grande cura e attenzione al dettaglio.

E il menu?

Porto avanti le mie idee di cucina, con l'obiettivo di riuscire ad abbracciare il mondo.

I ristoranti sono tue case: quella in cui vivi, quella al mare, quella in montagna... Sono tutte tue, ma non puoi averle tutte uguali. Quindi per quanto riguarda il menu, la differenza non è sostanziale, ma sottile. Ma le cose sottili sono quelle che fanno la differenza. Fermo restando che il Pomiroeu è la casa madre dove facciamo la formazione, pensiamo ai piatti e alla strategia di lavoro.

Chi cerca il Morelli "classico" resterà soddisfatto, il menu prevede anche una sezione di piatti "Heritage", cioè i grandi classici della sua cucina.



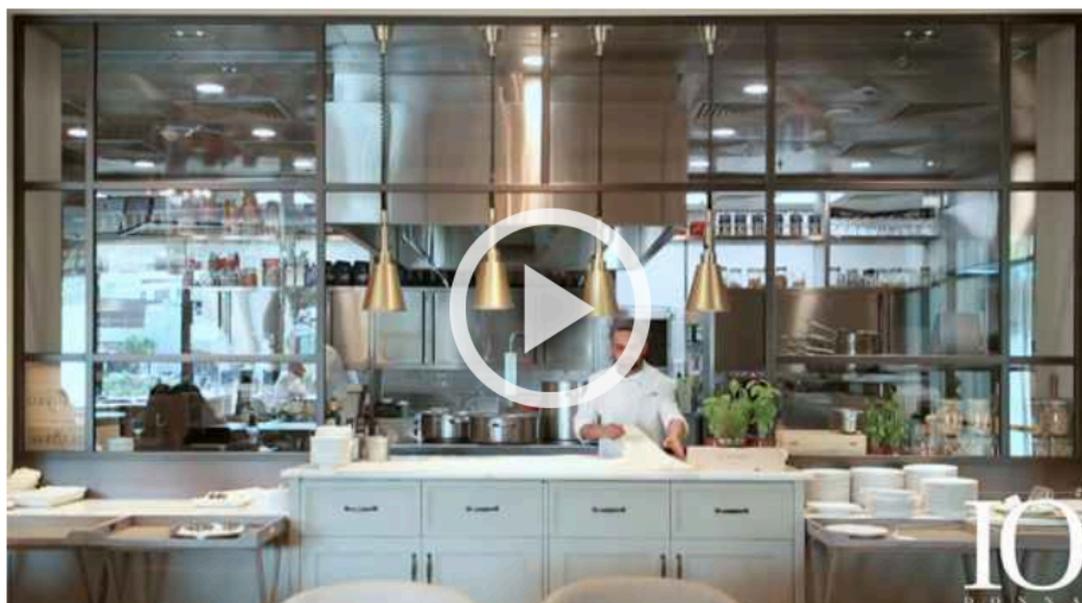
E poi c'è Bulk, il cocktail bar-bistrot che prende il nome dal centro sociale che prima sorgeva lì. Aperto tutti i giorni dalle 11 all'1, per Giancarlo Morelli deve essere uno spazio di libertà: *Chi viene da Bulk trova tutto secondo me. Trova qualcosa di open, molto aperto. Non hai l'obbligo di giacca, cravatta e scarpe firmate, non hai l'obbligo di essere qualcuno o avere la macchina grande. Io l'ho pensato come una provocazione all'interno di un hotel 5 stelle, perché è accessibile a tutti. Qui puoi venire a studiare, a leggere un libro, a fare discussione o a prendere aperitivo. Puoi fare un lunch semplice o goderti un panino ignorante. Puoi ordinare un dolce, una bibita, un cocktail e ascoltare un po' di musica. E spero che un giorno diventi un luogo in cui andare per conoscere qualcuno e chiacchierare insieme.*

Come sottolinea Giancarlo Morelli, il ristorante è la casa, ma è un'esperienza che viene dopo: *"Prima viene Bulk, poi ti inoltri verso la sala o lo chef's table"*. Mattia Pastori, sommelier e mixologist di fama, accompagna lo chef bergamasco in questa nuova grande avventura.

#IODonnaGoesToDubai: lunch a Il Borro Tuscan Bistro Dubai

Un'oasi di gusti, sapori e tradizioni teletrasportano in Toscana nonostante la vista sul Burj Al Arab, il celebre hotel vela 7 stelle: griffato dalla famiglia Ferragamo, c'è un nuovo ristorante di punta 100 % made in Italy

di FLAVIA GALANTINI E MARTINA VILLA, VIDEO DI CATERINA VIGANÒ



A Dubai, nel settore food, la clientela tipo cerca o uno chef pluristellato o la super griffe stilistico-alberghiera. Ma c'è un'altra via per fare uno straordinario (e rapidissimo) successo. **Il made in Italy**. È la qualità tipicamente italiana di ogni singolo dettaglio il segreto del nuovo ristorante *fully booked* di Dubai, **Il Borro Tuscan Bistro**: aperto da appena quattro mesi grazie alla partnership fra la **famiglia Ferragamo** e la società emira Orange Investment Group è già il **nuovo punto di riferimento per i "ladies brunch", le domeniche in famiglia degli emiri** ma anche cene a lume di candela e meeting lunch preferito dei connazionali residenti.



Il resident chef Maurizio Bosetti e general manager Piero Giglio @ Il Borro Tiscan Bistro Dubai

L'ambiente è un'oasi di italianità totale all'interno del maestoso **Hotel Al Naseem Madinat Jumeirah** che affaccia sul celebre hotel "vela" 7 stelle, il Burj Al Arab. Accogliente e ricercato, décontracté ma solo per veri amanti del buon cibo: «Abbiamo ricreato nel cuore di Dubai l'atmosfera che si respira alla tenuta in Valdarno nel prestigioso **Relais & Chateaux Il Borro**: qui, anche nel deserto, offriamo un'esperienza autentica dei sapori della cucina toscana» ci spiega il general **manager Piero Giglio**.

«**La nostra genuità parla per noi**: abbiamo customizzato molto poco le ricette tradizionali della nostra tavola per andare incontro al gusto sfarzoso che si respira qui. Alla base, non c'è altro che la nostra storia e un'altissima qualità: ogni ingrediente, dalla farina ai vini, dall'olio ai tartufi, arriva ogni 48 ore direttamente dai migliori produttori d'Italia. Solo qui, in tutti l'emirato, abbiamo i polli del Valdarno, i salumi della Val di Pesa, i migliori formaggi italiani e le verdure delle tenute della famiglia Ferragamo», continua il **resident chef Maurizio Bosetti**. «Al contrario delle nostre abitudini a Dubai manca la cultura del mangiare a casa, così come quella della semplicità ma della sostanza delle portate: ecco perché **i nostri piatti conquistano anche il più esigente degli emiri**». A cui, a tutti gli effetti, si apre una finestra gourmand sugli uliveti, le vigne e i cipressi dei magnifici territori fra Firenze, Arezzo e Siena.



Dalle chiacchiere dell'intervista alla tavola, non ci vuole molto per convincere anche noi: Pappa al pomodoro, verdure croccanti in pastella e gamberi di Mazara del Vallo, insalata di bietoline rosse, fichi e caprino, caprese, olio, basilico e pane italiano, risotto alla zucca e burratina, ravioli di faraona al tartufo bianco e cheesecake, il tutto condito dal vino rosso della tenuta – ca vasan dire – Il Borro di San Giustino Valdarno, 60 km da Firenze.

Nel tavolo accanto a noi, tre ragazze velate si ammirano i rispettivi (imponenti) orecchini e anelli di diamanti, ridendo. Poi, ordinano alcuni dei nostri antipasti. **In fondo, sono le Italiane, al ristorante, quelle da copiare...**



[Retour à la page d'accueil](#) ▶ [Nos Evenements](#) ▶ [Un nouveau Piano à la Table Saint Crescent](#)

UN NOUVEAU PIANO À LA TABLE SAINT CRESCENT

NOS EVENEMENTS • 9 JUIN 2017

Quand un Violoniste passe plus de 20 ans à jouer sur le même violon, on comprend aisément qu'il se développe une relation particulière entre le musicien et son instrument. Et ce n'est peut-être pas pour rien que la pièce maîtresse d'une Cuisine s'appelle un Piano. Alors oui c'est moins séduisant qu'un violon mais c'est tout aussi important pour un Cuisinier, c'est comme on dit : un prolongement de soi-même. Voilà pourquoi j'ai un petit pincement au coeur quand je vous annonce l'arrivée d'un nouveau Piano à la Table Saint Crescent, et donc le départ de l'ancien qui aura rendu de fiers services.



Comme je le disais, le précédent Piano a fait son temps et cela faisait quelques années que je cherchais à le remplacer. Quand on cherche à offrir la qualité, il est normal de s'entourer des bons outils. Comme vous vous en doutez il s'agit là d'un investissement plus que conséquent : le nerf de la guerre encore et toujours ! Et après plusieurs devis j'ai dû me résigner à attendre. Une opportunité s'est présentée grâce à une rencontre au Sirha avec l'entreprise Italienne Marrone qui s'était proposée de me faire un devis personnalisé. Après leur venue, le montant était toujours trop haut pour moi. 15 jours plus tard j'ai été recontacté car il venait de récupérer un Piano avec deux ans d'âge. Trois semaines plus tard – et après quelques modifications – ce nouveau Piano trônait dans ma Cuisine. Voilà une belle rencontre !



Ce nouvel outil a un impact énorme sur la condition de travail de toute l'équipe en Cuisine. Aujourd'hui nous avons gagné en place, en température – presque divisée par deux – et surtout nous avons gagné en fluidité dans une espace qui est pensé et optimisé. Cet outil central permet aussi de jouer la structure même de notre organisation. Nous avons réussi à dégager un poste sur l'ensemble du process, ce qui permet donc à une personne de venir renforcer là où le besoin se fait sentir. La différence de technologie est également un véritable gain, les plaques à induction permettent par exemple de gérer les sauces avec beaucoup plus de sérénité. Tout ceci créé finalement une atmosphère de travail très agréable ou l'on sent que tout a été calculé dans le moindre détail.



Il est trop tôt pour vous dire si ma Cuisine sera meilleure – et pour ça il faudra venir la déguster – mais Je peux vous assurer que Je prends beaucoup plus de plaisir à oeuvrer avec un bel outil.

Lionel Giraud

| Comunicato stampa Marrone per Al Mèni

0

BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 14/06/2017

COMUNICATI

Carissimi,

per il terzo anno consecutivo **Marrone** prenderà parte ad **Al Mèni**, il *circo mercato dei sapori* ideato dallo **Chef Massimo Bottura** insieme al **Comune di Rimini**. Un appuntamento atteso da Chef e professionisti del settore che quest'anno avrà luogo sabato 17 e domenica 18 giugno nella consueta location di Piazzale Fellini a Rimini.

All'interno del tendone da circo, ormai simbolo di questa iniziativa gastronomica, farà la sua comparsa uno scenografico **monoblocco Marrone** su cui gli Chef daranno il meglio durante i loro cooking-show.



GLI STATI GENERALI DELLA RISTORAZIONE RAGIONEVOLE

3 e 4 ottobre 2017 | Palazzo delle Stelline, Milano



Terzo convegno: la cultura delle tecniche

In che misura le tecniche contribuiscono alla corretta realizzazione del piatto? In che modo le nuove tecnologie possono essere coerenti con lo stile dello Chef? A queste e ad altre domande risponderanno gli illustri ospiti che prenderanno parte al convegno dedicato alle tecniche. Tra loro, **Daniel Canzian, Elio Sironi, Ettore Bocchia**

CULTURA E SOCIETA

Scuola e lavoro, gli Its sono una risorsa fondamentale

di Stefano Micelli



Armando Pujatti guida da dieci anni la Marrone, azienda leader nella produzione di banchi di cottura per ristoranti e alberghi, pochi km da Pordenone. Come molte altre medie imprese, Marrone è cresciuta scommettendo su prodotti su misura per i mercati internazionali, su tutti Cina e Giappone. Chi visita gli spazi dedicati alla produzione rimane impressionato dalla presenza di tanti collaboratori giovani.

Questi giovani presidiano le diverse aree di lavoro, dal taglio della lamiera alla saldatura. «Ci fa molta fatica a trovare giovani che abbiano le competenze per lavorare in imprese come questa» ripete spesso Pujatti. «Ci vuole passione per la lavorazione dell'acciaio, ma ci vuole anche tanta confidenza con il digitale. Le persone che assumiamo devono avere il piacere di lavorare con questo materiale ma devono essere a proprio agio con il Cad e l'automazione. Selezionare i candidati giusti non è facile».

Il punto di vista di Pujatti è tutt'altro che un'anomalia nel contesto delle imprese manifatturiere di successo del nostro Paese. Stando alle statistiche proposte qualche giorno fa da Excelsior Unioncamere le imprese che si trovano nella situazione di Marrone sono molte. I numeri sono presto riassunti: Excelsior stima che fra agosto e ottobre di quest'anno entreranno nel mercato del lavoro 875.600 persone, di cui il 34% (circa 300.000 unità) saranno giovani fino a 29 anni.

Se si considerano le dieci professioni con maggiore difficoltà di reperimento, le statistiche mettono in evidenza una particolare sofferenza in tre ambiti fra loro collegati: i tecnici in campo informatico, ingegneristico e della produzione, dove la difficoltà di reperimento è massima (63%), gli operai nelle attività metalmeccaniche e elettromeccaniche (47%) e gli operai nelle attività metalmeccaniche richiesti in altri settori (47%). In totale si stima che, nei prossimi tre mesi, circa 40.000 giovani entreranno nel mondo del lavoro assumendo ruoli non molto diversi da quelli proposti dalla Marrone senza che vi sia una adeguata regolazione a livello di mercato del lavoro.

Come superare questa impasse? Se guardiamo a livello internazionale non ci sono molti dubbi. È necessario puntare sulla formazione tecnica post diploma. I nostri giovani, dopo l'esame di maturità, devono poter accedere a percorsi di studi e di alternanza scuola lavoro in grado di fornire conoscenze e competenze cruciali in particolare per quelle medie imprese che oggi affrontano la rivoluzione della manifattura digitale.

In Italia, questo ruolo di promozione della formazione tecnica superiore è stato svolto principalmente dagli ITS (Istituti Tecnici Superiori) che oggi sono incardinati in oltre 90 fondazioni a scala nazionale. Gli ITS hanno svolto un lavoro essenziale nel collegare il mondo della scuola con il mondo delle imprese ottenendo risultati significativi soprattutto dal punto di vista dell'inserimento dei diplomati all'interno del mondo del lavoro.

Sono i numeri che non tornano. Oggi gli studenti iscritti agli ITS è inferiore alle 10.000 unità contro gli 800.000 nelle Fachhochschule tedesche e i 240.000 che studiano in Francia per ottenere un BTS - Brevet de Technicien Supérieur.

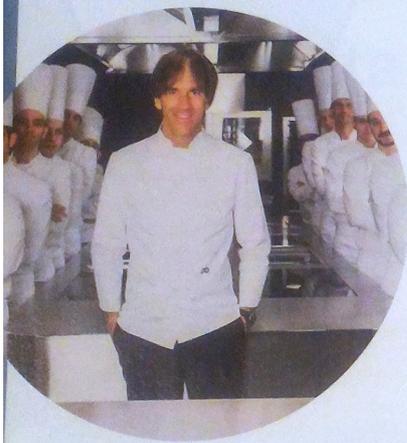
Come avviare un percorso di crescita che consenta a questo tipo di proposta formativa di colmare il vuoto di offerta oggi messo in evidenza dalle statistiche di Excelsior? Due sono le priorità da affrontare.

Un primo nodo per rendere più appetibili questi percorsi è lavorare sul metodo didattico e sulla comunicazione alle famiglie. I giovani devono poter capire cosa e come si apprende all'interno di un percorso di formazione tecnica superiore. Su questo fronte il Miur ha avviato sperimentazioni importanti nel corso dell'ultimo anno per rinnovare e rendere omogenea la didattica all'interno degli istituti e per differenziare l'apprendimento degli ITS rispetto a quello universitario. «Progettare, prototipare, valutare» sono le tre parole chiave che il sottosegretario Gabriele Toccafondi ha utilizzato per sintetizzare una didattica che punta a mettere insieme sapere e saper fare. Un messaggio forte che ora va trasferito alle famiglie e ai neodiplomati.

Un secondo nodo riguarda la legittimità sociale e culturale di cui godono questi lavori. È sbagliato che questi mestieri siano percepiti come attività di serie B destinate sempre ai figli di qualcun altro. L'offerta formativa espressa dagli ITS deve acquisire la stessa legittimità delle lauree triennali. Su questo punto avanzo un'osservazione critica al lavoro, importante e qualificato, svolto da Unioncamere. A conclusione del rapporto, una tavola di riassunto mette in graduatoria i mestieri *high skill* (i dirigenti di impresa), quelli *medium skill* (gli impiegati in tutte le loro declinazioni, dall'amministrazione alla reception) e quelli *low skill* (conduttori di impianti, meccanici, saldatori, etc.). Nel 2017, pensare che una parte rilevante del futuro della nostra manifattura (e in generale della nostra economia a livello internazionale) sia in mano a persone "low skill" appare decisamente fuori luogo. Molti di questi lavori, come Pujatti sottolinea nelle sue visite aziendali, sono il crocevia unico di saperi diversi, fondamentali per la competitività delle nostre imprese. Sono lavori che appassionano i giovani e che possono diventare un'occasione di crescita personale e sociale. Il lavoro "low skill" non motiva i nostri giovani né serve alle nostre imprese. Su questo fronte, la voce del ministro Calenda, attualmente impegnato nella messa a punto di un pacchetto "Lavoro 4.0", sarà determinante.

INFORMAZIONE AZIENDALE

Rational / Costanza nella qualità e affidabilità



Il SelfCookingCenter® si inserisce nella cucina POP dello Chef Davide Oldani

L'obiettivo di Davide Oldani era di abbinare tradizione e innovazione, alta qualità e accessibilità, nel rispetto delle materie prime e della stagionalità. Da questo suo desiderio è nata la cucina POP, una cucina impegnata ad avvicinare il maggior numero di persone alla buona tavola con una sana dose di umiltà, ricerca continua di ottime materie prime e una speciale accoglienza dell'ospite, senza tralasciare mai l'importanza del lavoro di squadra. La parola POP, accanto al nome di Davide Oldani, identifica oggi una linea, un modo di pensare e realizzare la cucina. Un punto fermo di questa cucina è il rispetto della stagionalità dei prodotti, combinando i quali lo chef crea un'armonia nel gusto, un equilibrio di contrasti (dolce/salato, caldo/freddo, morbido/crocante) che possa soddisfare qualsiasi palato.

«Non c'è un piatto più richiesto rispetto ad altri, abbiamo una stagione che ci guida, di conseguenza, in ogni stagione si alternano prodotti nuovi», conferma lo chef. La varietà infatti è un altro cardine della sua cucina.

Un anno fa Davide Oldani ha aperto il nuovo D'O, sempre a Cornaredo, in

provincia di Milano, locale che rappresenta l'evoluzione del precedente ristorante, grazie alla realizzazione di spazi e strumenti che gli garantiscono sempre maggiore efficienza e funzionalità.

Nella nuova cucina ha scelto di inserire il SelfCookingCenter® di RATIONAL per la preparazione dei suoi piatti: con la precisione che lo caratterizza, è un ottimo collaboratore affinché efficienza e funzionalità siano una costante quotidiana del D'O.

«In una cucina di *fine dining* questo forno si inserisce in maniera molto semplice, perché la qualità del cibo deve essere supportata da strumenti di qualità. La perfezione che si raggiunge utilizzando un forno RATIONAL è quella che io voglio nella mia cucina», racconta.

Tra i vantaggi di RATIONAL va citata l'elevata tecnologia dell'intelligenza di cottura, che permette di programmare una cottura veloce ad alte temperature o una cottura lenta al vapore, assicurando sempre un risultato uniforme e costante e mantenendo alta la qualità della cucina dello chef, con un risparmio energetico notevole.

Lo chef Davide Oldani farà parte della giuria della finale del concorso "Lo chef incontra il SelfCookingCenter®", che si terrà ad HOST il 24 ottobre. Un evento importante per i ristoratori: "l'evento è un momento di scambio tra professionisti e permette un confronto sano e stimolante" ha affermato lo chef. **M**

Sito internet: www.rational-online.com

RATIONAL Italia S.r.l. Via Impastato, 22, 30174 - Mestre (VE)



28
sabato
OTT 2017

Torino, Artissima: Premio (€2.500) Fondazione Ettore Fico ad un giovane artista

POSTED BY ARTEDIRITTO IN RECENSIONI

LASCIA UN COMMENTO

Artissima rinnova per il nono anno consecutivo la collaborazione con la **Fondazione Ettore Fico** per il **Premio Fondazione Ettore Fico**, dedicato a un giovane artista tra tutti quelli presentati in fiera.

Il premio sarà attribuito da una giuria composta da

Renato Alpegiani, collezionista e consigliere della

Fondazione Ettore Fico di Torino, **Andrea Busto**, direttore del MEF – Museo Ettore Fico di Torino, **Simone Menegoi**, curatore indipendente e **Letizia Ragaglia**, direttrice del Museion di Bolzano.

Il premio, del valore di 2.500 euro, è finalizzato alla valorizzazione di un artista emergente che si sia particolarmente distinto nella ricerca e nell'utilizzo di nuovi mezzi espressivi attraverso la ricerca innovativa e la propria forza creatrice. Il premio in denaro è rafforzato dall'intenzione della Fondazione Ettore Fico di acquistare un'opera presso la galleria di riferimento del vincitore perché questa diventi parte della collezione del MEF – Museo Ettore Fico.

Inoltre, come per le precedenti edizioni del premio, la giuria potrà selezionare e acquistare altre opere a latere, sempre per arricchire la collezione del MEF – Museo Ettore Fico. La Fondazione, infatti, anche per il 2017 porta avanti il suo importante programma di acquisizioni di opere ad Artissima, dedicato all'arricchimento della collezione del MEF – Museo Ettore Fico di Torino.

Nelle ultime edizioni il premio è stato attribuito nel 2016 a **Gian Maria Tosatti** (Roma, 1980) presentato dalla galleria **Lia Rumma** (Milano, Napoli), nel 2015 ad **Anne Imhof** (Gießen, 1978) presentata dalla **Galleria Isabella Bortolozzi** di Berlino e nel 2014 a **Lili Reynaud-Dewar**, presentata dalla galleria **Emanuel Layr** di Vienna.

Artissima, riconfermando la collaborazione con la Fondazione Ettore Fico, rinsalda ancora una volta le sinergie con i diversi protagonisti culturali del territorio torinese.



ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL – Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

<http://www.artissima.it> | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino**; per incarico dei tre Enti, afferisce alla **Fondazione Torino Musei**. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a **Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. L'organizzazione di Artissima è curata da **Artissima srl**, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS

Main Partner UniCredit

Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termetorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value

In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra

Official Carrier Arterìa

Official Insurance Art Defender Insurance

Media Partner La Stampa, Artsy

Media Coverage Sky Arte HD

ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL – Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

<http://www.artissima.it> | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino**; per incarico dei tre Enti, afferisce alla **Fondazione Torino Musei**. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a **Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. L'organizzazione di Artissima è curata da **Artissima srl**, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS

Main Partner UniCredit

Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termetorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value

In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra

Official Carrier Arterìa

Official Insurance Art Defender Insurance

Media Partner La Stampa, Artsy

Media Coverage Sky Arte HD

Arte&Finanza

ottobre 31, 2017

Pubblicato da: BeBeez1

 Stampa  Email

Artissima a Torino. Rinnovato sodalizio con la Fondazione Ettore Fico.



Artissima 24

Edizione 2017
Artissima 2017

Il Premio Fondazione
Ettore Fico

Riconfermato il
sodalizio tra
Artissima e la

Fondazione Ettore Fico.

Oval, Lingotto Fiere Torino

2 novembre 2017 | Presentazione alla stampa, preview, vernissage

3-4-5 novembre 2017 | Apertura al pubblico



Opera di Reginald Sylvester II. Titolo: Weather We kive or die.

Artissima rinnova per il nono anno consecutivo la collaborazione con la Fondazione Ettore Fico per il Premio Fondazione Ettore Fico, dedicato a un giovane artista tra tutti quelli presentati in fiera. Il premio sarà attribuito da una giuria composta da Renato Alpegiani, collezionista e consigliere della Fondazione Ettore Fico di Torino, Andrea Busto, direttore del MEF – Museo Ettore Fico di Torino, Simone Menegoi, curatore indipendente e Letizia Ragaglia, direttrice del Museion di Bolzano. Il riconoscimento, del valore di 2.500 euro, è finalizzato alla valorizzazione di un artista emergente che si sia particolarmente distinto nella ricerca e nell'utilizzo di nuovi mezzi espressivi attraverso la ricerca innovativa e la propria forza creatrice. Il premio in denaro è rafforzato dall'intenzione della Fondazione Ettore Fico di acquistare un'opera presso la galleria di riferimento del vincitore perché questa diventi parte della collezione del MEF – Museo Ettore Fico. Inoltre, come per le precedenti edizioni del premio, la giuria potrà selezionare e acquistare altre opere a latere, sempre per arricchire la collezione del MEF – Museo Ettore Fico. La Fondazione, infatti, anche per il 2017 porta avanti il suo importante programma di acquisizioni di opere ad Artissima, dedicato all'arricchimento della collezione del MEF – Museo Ettore Fico di Torino. Nelle ultime edizioni il premio è stato attribuito nel 2016 a Gian Maria Tosatti (Roma, 1980) presentato dalla galleria Lia Rumma (Milano, Napoli), nel 2015 ad Anne Imhof (Gießen, 1978) presentata dalla Galleria Isabella Bortolozzi di Berlino e nel 2014 a Lili Reynaud-Dewar, presentata dalla galleria Emanuel Layr di Vienna. Artissima, riconfermando la collaborazione con la Fondazione Ettore Fico, rinsalda ancora una volta le sinergie con i diversi protagonisti culturali del territorio torinese.

ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL – Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

www.artissima.it | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino; per incarico dei tre Enti, afferisce alla Fondazione Torino Musei. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino. L'organizzazione di Artissima è curata da Artissima srl, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS: Main Partner UniCredit. Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termotorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value. In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra. Official Carrier: Arteria. Official Insurance: Art Defender Insurance. Media Partner: La Stampa, Artsy. Media Coverage Sky Arte HD.

CONTATTI PER LA STAMPA

PCM Studio

Via Farini, 70 | 20159 Milano

press@paolamanfredi.com | t. 02 36769480

Paola C. Manfredi | paola.manfredi@paolamanfredi.com – m. +39 335 5455539

Federica Farci | federica@paolamanfredi.com – m. +39 342 0515787

Clara Cervia | clara@paolamanfredi.com – m. +39 393 4695107



ARTISSIMA 2017 RINGRAZIA

FONDAZIONE TORINO MUSEI REGIONE PIEMONTE CITTÀ DI TORINO FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT
CONFRATRIA DI SAN PAOLO
CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

ARTISSIMA

INTERNAZIONALE
D'ARTE
CONTEMPORANEA
WWW.ARTISSIMA.IT

3 - 5 NOVEMBRE 2017
OVAL, LINGOTTO FIERE
TORINO



Artissima, a Torino di scena 200 gallerie

📅 31 OTT 2017 📁 NEWS DESIGN



© Perottino, Alfero, Tardito - Artissima 2016

Aprire oggi al pubblico **Artissima**, la fiera annuale dedicata all'arte che sarà in scena all'**Oval** di Torino fino a domenica 5 novembre. La 24° edizione della rassegna si svolge per la prima volta sotto la guida di **Ilaria Bonacossa**, nominata direttrice nel dicembre 2016, e introduce una serie di **novità** che investono trasversalmente il suo programma e la sua composizione: oltre alla nuova sezione **Disegni**, ai rinnovati team di curatori e all'innovativa piattaforma digitale annunciati di recente, Artissima si arricchisce infatti di nuove idee e iniziative specifiche come lo speciale progetto espositivo "**Deposito d'Arte Italiana Presente**", un innovativo palinsesto di talk, una nuova firma al progetto di allestimento del padiglione fieristico.

"Il 2017 - spiega Bonacossa - segna i cinquant'anni dall'inaugurazione di iniziative seminali per la genesi dell'**Arte Povera**. Artissima vuole rintracciare, in alcune delle esperienze più irregolari di quegli anni, le fondamenta che hanno reso Torino la capitale italiana dell'arte contemporanea. Artissima, come spazio ibrido e aperto al futuro, indagherà, attraverso la ricostruzione temporanea di contesti iconici come il Deposito d'Arte Presente (1967-68) o la discoteca Piper (1966-69), le relazioni tra pratiche artistiche, mercato, collezionismo e tempo libero. Il radicamento di queste sperimentazioni nel Dna della città ha portato alla nascita di importanti musei e di istituzioni internazionali per l'arte contemporanea, tra cui la fiera stessa. In particolare, Artissima evocherà queste esperienze per la loro visionaria capacità di reinventare i ruoli e di attivare contaminazioni tra diverse discipline, restando ancora oggi fonte d'ispirazione per molti artisti".

Artissima 2017 presenterà un **nuovo progetto di allestimento** dello studio Vudafieri Saverino Partners di Milano che valorizzerà gli spazi del padiglione e i diversi progetti della fiera. Tra questi, la nuova sezione curata Disegni che si aggiunge alle storiche quattro sezioni (Main Section, New Entries, Dialogue e Art Editions) e alle sezioni curate (Present Future e Back to the Future), portando le sezioni di Artissima a quota sette.

Tra gli sponsor e i partner della fiera per il settore design figurano: Artek, Cappellini, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, Golran, Gufram, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting e Vitra.

SCOPRI ARTISSIMA 2017



Scopri il ricco calendario di eventi e presentazioni di Artissima, all'Oval dal 3 al 5 novembre.

Conversazioni, presentazioni di progetti e cataloghi d'arte, interventi di curatori, artisti, giornalisti, visite alla fiera con collezionisti e ospiti speciali promossi da musei, istituzioni e realtà dell'arte e non solo: oltre 50 appuntamenti per 7 iniziative, nate con l'intento di offrire nuove chiavi di lettura per tutti i pubblici, dai neofiti ai collezionisti, dagli studenti ai curatori, dagli appassionati agli scettici dell'arte contemporanea.

Accanto all'ormai **Meeting Point by la Stampa** con quotidiani appuntamenti per raccontare i più recenti sviluppi del sistema dell'arte, quest'anno nascono **I salotti**, uno spazio intimo dedicato alle presentazioni di volumi e cataloghi e **l'Edicola**, un chiosco dove acquistare una selezione delle più interessanti riviste d'arte e design, insieme ai *tabloid* dal mondo. Per quanto riguarda le visite guidate, il vivace programma delle **Walkie-Talkies by Lauretana 2017** è firmato da Abaseh Mirvali (curatrice di progetti d'arte architettura che vive fra Berlino e Città del Messico) e presenta 14 coppie di curatori e collezionisti internazionali in conversazione tra gli stand della fiera. Gli speciali **Ypsilon St'Art Tour by Lancia**, a cura di Arteco, accompagnano invece il visitatore in un'indagine insolita e puntuale quest'anno incentrata sul tema "Inquadrare il contemporaneo", articolato in 6 percorsi: *Fiera in tempo reale / L'arte italiana / Ri-scatti / Photo Credits / The picture is the message / Autoritratti*. Sorprendente anche la programmazione di interventi al **Piper. Learning at the discotheque**, dove si alternano conversazioni, workshop, 'intermezzi' musicali, lezioni e proiezioni video. E chi vuole approcciare il mondo dell'arte in modo ancora più attivo può avvalersi del servizio **Art Advisory** di *Unicredit*: una consulenza gratuita e personalizzata che il Main Partner di Artissima offre a chi già colleziona ma soprattutto a chi, affascinato dall'arte, vuole iniziare a farlo.

Scopri online il [programma](#) completo delle nostre iniziative!

Ed ecco solo alcuni dei partecipanti: **Hans-Ulrich Obrist, Kamasi Washington, Tom Eccles, Tony Oursler, Francesco Manacorda, Mario García Torres, Charles Asprey, Sam Thorne, Carolyn Christov-Bakargiev, Maria Grazia Chiuri, Maria Luisa Frisa, Carlos Garaicoa, Eva e Manfred Frey, Eva Wittocx, Adam Budak, Tracy O'Brien, Seb Patane, Cally Spooner, Eva Fabbris, Barry e Debra Campbell, Pedro Gadanho, Antonio Dalle Nogare, Andrea Viliani, Pierre Bal-Blanc, Rà di Martino, Philip Corner, Massimo Torrigiani, Barbara Casavecchia, Rose Lejeune, Kristin Rey, Giulia Tosetti, Francesco Zanot, Myriam Ben Salah, Yvonne e David Fleck, Lorenzo Fusi, Ruben Levi, Kate Sutton, Pietro Derossi, Catherine Rossi, Guido Costa, Jacqueline de Jong, Esther Ferrer, Corrado Levi, Dafne Boggeri, Pietro Derossi, Graziella Gay, Piero Gilardi, Clino Castelli, Tommaso Trini, Fulvio Ferrari, Aram Moshayedi, Eliza Osborne, Marion Baruch, Judy Blum Reddy, Anna Valeria Borsari, Vivienne Koorland, Rasheed Araeen, Roberto D'Agostino.**

Artissima ti aspetta a Torino!

Prepara la tua visita su www.artissima.art

Artissima
3-5 novembre 2017
Oval, Torino

2 novembre
Preview per la stampa e i collezionisti, Vernissage (su invito)

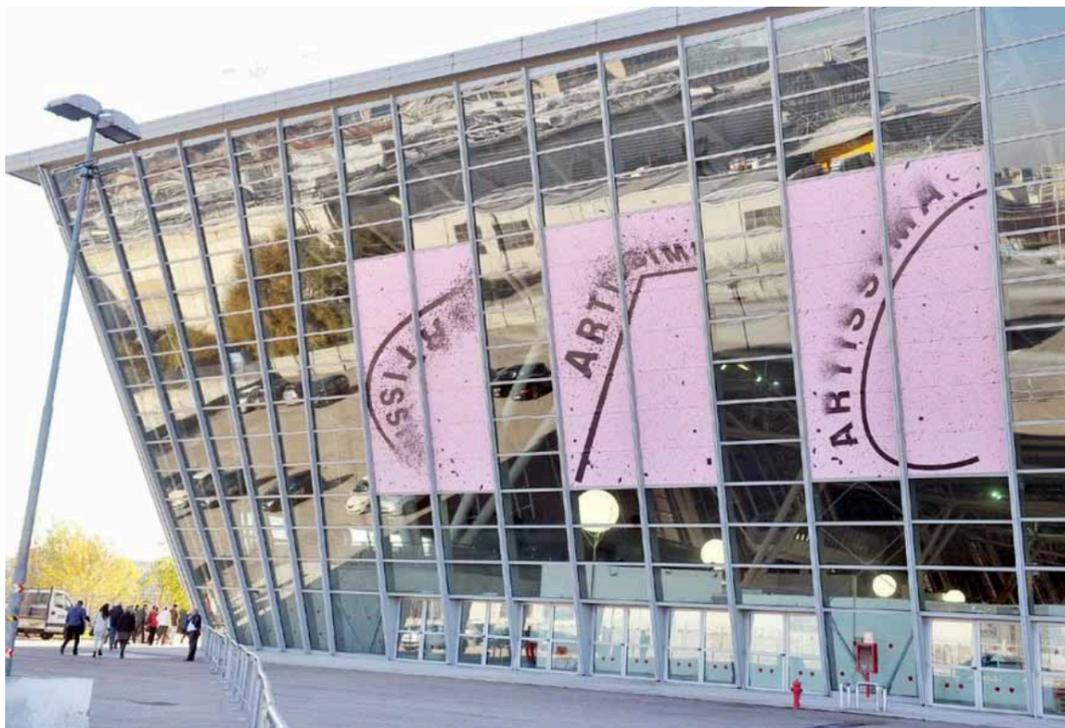
3-5 novembre
Apertura al pubblico. Tutti i giorni ore 12.00-20.00

Info
Artissima - T +39 011 19744106 - info@artissima.it

Artissima è un marchio di Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino; per incarico dei tre Enti, afferisce alla Fondazione Torino Musei. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino. L'organizzazione di Artissima è curata da Artissima srl, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera.

Main partner UniCredit
Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termetorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value
In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia - Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra
Official carrier Arteria
Official insurance Art Defender Insurance
Media Partner La Stampa, Artsy
Media Coverage Sky Arte HD

A Torino inizia Artissima 24



Artissima 2017 apre oggi all'OVAl di Torino, accogliendo il pubblico da venerdì 3 a domenica 5 novembre.

Artissima si conferma un appuntamento unico nel panorama culturale europeo, capace di attrarre gallerie, artisti, collezionisti e professionisti del settore da tutto il mondo.

Riconosciuta a livello internazionale per la sua attenzione alle pratiche sperimentali e per la capacità di innovarsi a ogni edizione, nel 2017 la fiera introduce una serie di novità che investono trasversalmente il suo programma e la sua struttura.

La vitalità di Artissima e la sua forza innovatrice si riverbera su tutta la città, attraverso collaborazioni con le numerose istituzioni museali e con i progetti culturali del territorio.

La fiera è da sempre considerata un evento fondamentale per Torino grazie alla capacità di attrarre pubblici ampi e internazionali e di attivare processi economici, culturali e di accoglienza incisivi. In occasione dell'edizione 2017, l'indotto cittadino e regionale verrà analizzato attraverso un'indagine puntuale che la Camera di commercio di Torino, confermando il suo interesse per la fiera, ha commissionato al Dipartimento di Management dell'Università di Torino. I risultati verranno presentati nel 2018.

Ancora una volta Artissima si conferma un progetto unico, in grado di sostenere la ricerca curatoriale con un approccio dinamico in continua evoluzione.

La fiera è gestita da Artissima srl, società che afferisce alla Fondazione Torino Musei.

Le novità dell'edizione 2017

Disegni: la nuova sezione di Artissima, curata da Luís Silva e João Mourão, valorizza una pratica artistica in grado di catturare l'immediatezza processuale e di pensiero del gesto creativo, e rivolge una particolare attenzione alla crescita di un nuovo collezionismo.

Un nuovo team di curatori: le sezioni ad invito si rinnovano attraverso il coinvolgimento di personalità italiane e internazionali attive nelle trasformazioni del mondo dell'arte contemporanea.

Il Deposito d'Arte Italiana Presente: il nuovo progetto espositivo e culturale di Artissima, curato da Ilaria Bonacossa e Vittoria Martini, dedicato all'arte italiana dal 1994 a oggi. Il Deposito ospita importanti prestiti dalle istituzioni piemontesi e opere provenienti dalle gallerie presenti in fiera.

"PIPER. Learning at the discotheque": sperimentale programma di incontri a cura di the classroom pensato per raccontare l'arte contemporanea in maniera non convenzionale in uno spazio ispirato alla storica discoteca Piper Club di Torino.

Sette premi ad artisti e gallerie di cui quattro alla loro prima edizione: l'OGR Award è il nuovo premio della Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT finalizzato all'acquisizione di un'opera che si aggiunge alla propria Collezione e destinata alle neonate OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino. Refresh Premio Irinox, promosso da Irinox e dedicato alla nuova sezione Disegni, celebra l'artista che "reinventa conservando" ed esalta in chiave contemporanea l'immediatezza espressiva del disegno. Il Campari Art Prize, in collaborazione con Gruppo Campari, premia un artista under 35 che incentri la sua ricerca sul potere evocativo del racconto nelle sue molteplici declinazioni. Il Premio CARIOCA KIDS, in collaborazione con l'Assessorato all'Istruzione della Città di Torino, promosso da CARIOCA e curato da ZonArte, è dedicato a New Entries e finalizzato ad attivare nuovi percorsi didattici nelle scuole dell'infanzia di Torino.

La piattaforma digitale: Artissima trasforma il suo catalogo in una piattaforma digitale in costante aggiornamento e di facile fruizione per offrire alle gallerie una vetrina non solo fisica per entrare in contatto con un pubblico più vasto di appassionati.

La #SocialRoom: uno spazio in cui il pubblico della fiera potrà ricaricare i propri dispositivi e non solo, trovando un ambiente ricco di stimoli, suggestioni e ispirazioni digitali.

La nuova immagine coordinata: il progetto grafico scelto per rappresentare l'identità della fiera, a cura di Studio Sonnoli, racconta lo spirito trasformativo dell'arte contemporanea che Artissima da sempre promuove.

Il progetto di allestimento: lo studio Vudafieri-Saverino Partners di Milano firma il nuovo allestimento per valorizzare gli spazi del padiglione e i diversi progetti della fiera.

Nuova attenzione al food e alla ricerca enogastronomica: il vigore e l'inventiva della Chef stellata Mariangela Susigan, del Gardenia di Caluso, accoglieranno gli ospiti nel ristorante in Vip Lounge, arredato da Edra con sedie di Jacopo Foggini, tappezzerie Dedar, luci Nemo Lighting e cucine di Marrone, per offrire loro un'esperienza intensa e fantasiosa. Il bistrot, arredato da Lago Design, sarà a cura di Piaceri d'Italia, realtà gastronomica attenta alla qualità e all'autenticità grazie alla vicinanza con i presidi Slow Food.

After Artissima: lo storico circolo torinese Società Canottieri Esperia organizzerà "After Artissima", una lounge "chill, drink and dance" da giovedì 2 a sabato 4 novembre dalle 22.30 alle 03.00 (l'ingresso sarà consentito agli ospiti muniti di badge espositore, vip, press).

Nelle parole di Ilaria Bonacossa:

"Il 2017 segna una ricorrenza importante, non solo per Torino, ma per tutto il mondo dell'arte: 50 anni dalla prima mostra dell'Arte Povera (1967), la più rivoluzionaria, emozionante e poetica avanguardia artistica del dopoguerra che sancì la vocazione contemporanea di questa città. Per celebrare oggi quell'energia creativa, Artissima richiama negli spazi dell'Oval due esperienze sorprendenti, ma ancora poco conosciute, di quegli anni: il Piper Club di Torino (1966–69), e il Deposito dell'Arte Presente (1967–68). La storia della discoteca Piper, culla di una fervente subcultura, viene rievocata dal progetto "PIPER. Learning at the discotheque", in cui un palinsesto di lezioni-conferenze si trasforma in scuola non convenzionale. La rivoluzionaria esperienza del Deposito, uno spazio industriale aperto per presentare fuori dagli spazi "borghesi" le opere della nascente Arte Povera, è invece ispirazione per il progetto "Deposito d'Arte Italiana Presente" in cui un magazzino si trasforma in spazio espositivo per presentare una selezione di opere create tra il 1994 e il 2017 da artisti italiani di diverse generazioni.

Dirigere Artissima è, per una curatrice, l'occasione non solo per riscoprire il passato ma per spiare il futuro dell'arte e metterne in discussione lo status quo. Le fiere d'arte contemporanea si distinguono per la dimensione non gerarchica della loro offerta in cui la molteplicità delle ricerche artistiche ridefinisce il sistema globale dell'arte contemporanea. La fiera si sviluppa orizzontalmente come un rizoma, affiancando in una struttura diffusa e reticolare, acentrica, le opere di settecento artisti presentati da più di duecento gallerie. Come il rizoma è un anti-albero, un'anti-radice, così la fiera è un'anti-struttura capace nella sua molteplicità di aprire spiragli sulle trasformazioni future della società contemporanea. Se l'arte da sola non può cambiare il mondo, ci auspichiamo che l'incontro con opere sorprendenti ed emozionanti possa cambiare il modo in cui ciascuno guarda la realtà".

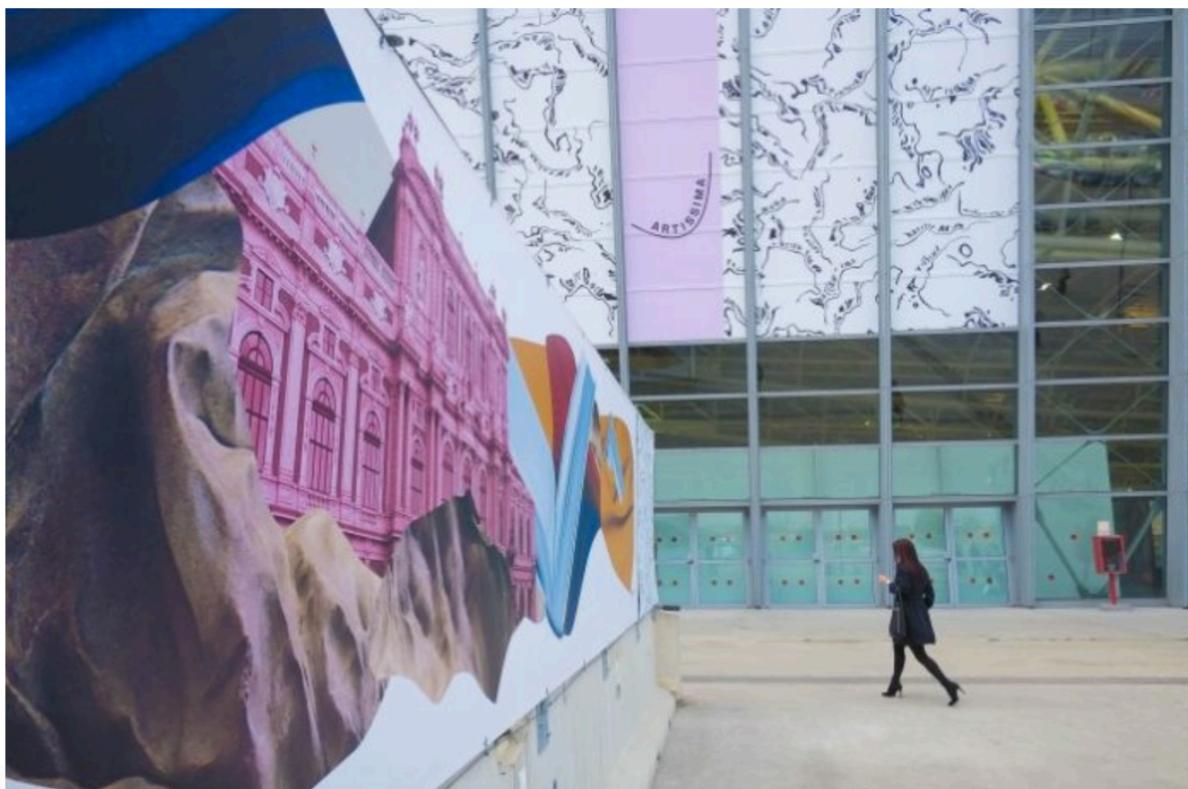
TORINO

L'apertura al pubblico da venerdì 3 a domenica 5 novembre

Si alza il sipario su Artissima: tutte le novità della 24a edizione [LE FOTO]

Oggi l'inaugurazione della fiera presso l'Oval Lingotto alla presenza della sindaca Appendino e del governatore Chiamparino

02 novembre 2017 18:08



Al via la **24a edizione di Artissima**. La fiera d'arte contemporanea, divenuta un appuntamento unico nel panorama culturale europeo, è stata inaugurata oggi all'**Oval-Lingotto** di Torino alla presenza della sindaca **Chiara Appendino** e del presidente della Regione Piemonte, **Sergio Chiamparino**.

I NUMERI DI ARTISSIMA.

I numeri della rassegna, che quest'anno si annuncia particolarmente ricca, sono straordinari. Vi espongono, infatti, **206 gallerie di 32 Paesi**, il 62% delle quali straniere. Uno spazio espositivo di 20.000 metri quadrati ospita 2.000 opere di 700 artisti. Inoltre saranno assegnati premi per un valore totale di 40mila euro. L'obiettivo è superare i **50mila visitatori** dell'anno scorso.

Per la prima volta Artissima si svolge sotto la guida di **Ilaria Bonacossa**, nominata direttrice a dicembre 2016. "Il 2017 – spiega – segna una ricorrenza importante, non solo per Torino ma per tutto il mondo dell'arte: i 60 anni della prima **mostra dell'Arte Povera**, la più rivoluzionaria, emozionante e poetica avanguardia artistica del dopoguerra che sancì la vocazione contemporanea di questa città. Artissima vuole richiamare qui all'Oval quelle atmosfere".

LE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2017.

Disegni: la nuova sezione di Artissima, curata da Luís Silva e João Mourão, valorizza una pratica artistica in grado di catturare l'immediatezza processuale e di pensiero del gesto creativo, e rivolge una particolare attenzione alla crescita di un nuovo collezionismo.

Un nuovo team di curatori: le sezioni ad invito si rinnovano attraverso il coinvolgimento di personalità italiane e internazionali attive nelle trasformazioni del mondo dell'arte contemporanea.

Il Deposito d'Arte Italiana Presente: il nuovo progetto espositivo e culturale di Artissima, curato da Ilaria Bonacossa e Vittoria Martini, dedicato all'arte italiana dal 1994 a oggi. Il Deposito ospita importanti prestiti dalle istituzioni piemontesi e opere provenienti dalle gallerie presenti in fiera.

"PIPER. Learning at the discotheque": sperimentale programma di incontri a cura di the classroom pensato per raccontare l'arte contemporanea in maniera non convenzionale in uno spazio ispirato alla storica discoteca Piper Club di Torino.

La piattaforma digitale: Artissima trasforma il suo catalogo in una piattaforma digitale in costante aggiornamento e di facile fruizione per offrire alle gallerie una vetrina non solo fisica per entrare in contatto con un pubblico più vasto di appassionati.

La #SocialRoom: uno spazio in cui il pubblico della fiera potrà ricaricare i propri dispositivi e non solo, trovando un ambiente ricco di stimoli, suggestioni e ispirazioni digitali.

La nuova immagine coordinata: il progetto grafico scelto per rappresentare l'identità della fiera, a cura di Studio Sonnoli, racconta lo spirito trasformativo dell'arte contemporanea che Artissima da sempre promuove.

Il progetto di allestimento: lo studio Vudafieri-Saverino Partners di Milano firma il nuovo allestimento per valorizzare gli spazi del padiglione e i diversi progetti della fiera.

Nuova attenzione al food e alla ricerca enogastronomica: il vigore e l'inventiva della Chef stellata Mariangela Susigan, del Gardenia di Caluso, accoglieranno gli ospiti nel ristorante in Vip Lounge, arredato da Edra con sedie di Jacopo Foggini, tappezzerie Dedar, luci Nemo Lighting e cucine di Marrone, per offrire loro un'esperienza intensa e fantasiosa. Il bistrot, arredato da Lago Design, sarà a cura di Piaceri d'Italia, realtà gastronomica attenta alla qualità e all'autenticità grazie alla vicinanza con i presidi Slow Food.

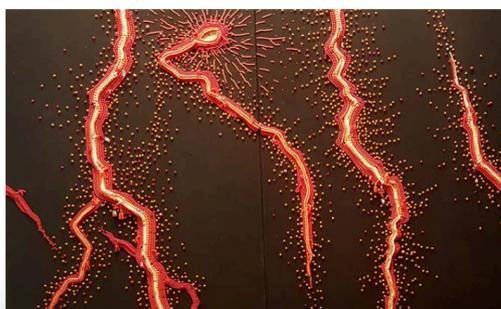
After Artissima: lo storico circolo torinese Società Canottieri Esperia organizzerà "After Artissima", una lounge "chill, drink and dance" da giovedì 2 a sabato 4 novembre dalle 22.30 alle 03.00.



ARTE, VARIE: SCUOLE, MANIFESTAZIONI...

TORINO ARTISSIMA 2017 – DA NON PERDERE

🕒 2 NOVEMBRE 2017 📍 DONNECULTURA 💬 LASCIA UN COMMENTO



.....

COS' E' ARTISSIMA 2017 ???

ARTISSIMA 24

Ricerca e innovativa

Edizione 2017

Artissima goes digital!

È ora online la versione completa

del catalogo digitale Artissima.art.

Artissima 2017

Oval, Lingotto Fiere Torino

2 novembre 2017 | Presentazione alla stampa, preview, vernissage

3-4-5 novembre 2017 | Apertura al pubblico

Artissima, Internazionale d'Arte Contemporanea, apre la sua 24esima edizione a Torino dal 3 al 5 novembre 2017 e lancia oggi la piattaforma digitale artissima.art, dove collezionisti, professionisti del settore, appassionati e nativi digitali potranno esplorare in anteprima le gallerie, gli artisti e le opere della fiera.

Fedele alla sua identità sperimentale, **ricercata e innovativa** che la rende un evento d'eccellenza nel panorama fieristico internazionale, Artissima 2017 intercetta le tendenze del mondo dell'arte attraverso un modello alternativo di diffusione e fruizione della cultura.

A due settimane dall'inaugurazione dell'evento viene lanciata la piattaforma **Artissima Digital**, un progetto sviluppato con il sostegno di Compagnia di San Paolo per trasformare la fiera in un *ecosistema* digitale, vivo e partecipato anche dopo l'evento.

Il catalogo della fiera diventa digitale: ogni visitatore potrà esplorare la fiera virtualmente e studiarne i contenuti. Registrandosi poi potrà attivare una propria area dedicata in cui salvare le opere, le gallerie e gli artisti che più lo affasciano, creando così la sua personale 'collezione virtuale'.

Questo nuovo ecosistema viene arricchito da un' **agendaonline** che, **interagendo con la wishlist, consente agli utenti registrati di archiviare anche gli eventi favoriti:**talk, visite guidate, premiazioni e incontri.

Per poter **programmare la propria visita all'Oval**, navigando la fiera in modo più approfondito e immediato durante e dopo la settimana dell'arte contemporanea torinese.

Artissima Digital offre inoltre alla fiera la possibilità di **dialogare e coinvolgere audience diverse anche attraverso rubriche social** che accompagneranno il pubblico tutto l'anno (**#ArtissimaRewind**) e con una completa offerta editoriale.

Il blog della fiera, sempre vivo di contenuti aggiornati, rende l'esperienza 'Artissima' unica ospitando i contributi della redazione di **#ArtissimaLive**, una piattaforma condivisa dove riviste on-line, blogger, siti web di settore collaborano alla creazione di contenuti prodotti in diretta nei giorni dell'evento. Quest'anno la rosa dei partecipanti - coordinati da Elena Bordignon - comprende: ATPdiary (Milano); Art Dependence (Anversa); Aujourd'hui Magazine (Lisbona); Fruit of the forest (Miami e Milano); Kabul Magazine (Milano); The Exhibitionist (USA).

Infine, accanto all'area dedicata ai blogger e in continuità con essa, Artissima introduce per la prima volta nel 2017 anche la **#Social-Room**, **spazio fisico in cui il pubblico digitale della fiera potrà ricaricare i propri dispositivi**, trovando un ambiente ricco di stimoli e suggestioni.

Tutto l'ecosistema digitale sarà consultabile in fiera grazie a **due postazioni dedicate poste all'ingresso del padiglione** che consentiranno di sfogliare non solo il catalogo online per informazioni last-minute, ma anche il ricco calendario di eventi.

ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL - Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

www.artissima.it | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino**; per incarico dei tre Enti, afferisce alla **Fondazione Torino Musei**. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a **Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. L'organizzazione di Artissima è curata da **Artissima srl**, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS

Main Partner UniCredit

Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termeterino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value

In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra

Official Carrier Arteria

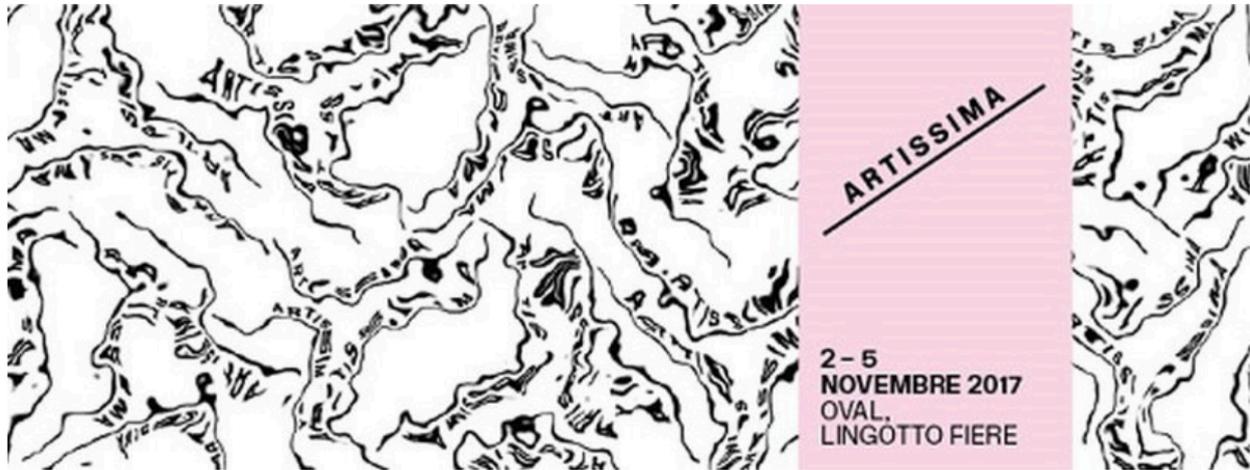
Official Insurance Art Defender Insurance

Media Partner La Stampa, Artsy

Media Coverage Sky Arte HD

Aprire Artissima 2017 a Torino

by Redazione Hestetika | nov 3, 2017 | Art |



Ha preso il via all'OVAL di Torino Artissima 2017. La rassegna sarà aperta al pubblico da venerdì 3 a domenica 5 novembre. Per la prima volta sarà sotto la guida di Ilaria Bonacossa, nominata direttrice a dicembre 2016.

Artissima si conferma un appuntamento unico nel panorama culturale europeo, capace di attrarre gallerie, artisti, collezionisti e professionisti del settore da tutto il mondo.

Riconosciuta a livello internazionale per la sua attenzione alle pratiche sperimentali e per la capacità di innovarsi a ogni edizione, nel 2017 la fiera introduce una serie di novità che investono trasversalmente il suo programma e la sua struttura.

Le innovazioni dell'edizione 2017 sottolineano la vocazione della fiera alla scoperta e alla valorizzazione di talenti, riconfermandone il ruolo di autorevole laboratorio di ricerca per il futuro dell'arte.

La vitalità di Artissima e la sua forza innovatrice si riverbera su tutta la città, attraverso collaborazioni con le numerose istituzioni museali e con i progetti culturali del territorio.

La fiera è da sempre considerata un evento fondamentale per Torino grazie alla capacità di attrarre pubblici ampi e internazionali e di attivare processi economici, culturali e di accoglienza incisivi. In occasione dell'edizione 2017, l'indotto cittadino e regionale verrà analizzato attraverso un'indagine puntuale che la Camera di commercio di Torino, confermando il suo interesse per la fiera, ha commissionato al Dipartimento di Management dell'Università di Torino. I risultati verranno presentati nel 2018.

Ancora una volta Artissima si conferma un progetto unico, in grado di sostenere la ricerca curatoriale con un approccio dinamico in continua evoluzione.

La fiera è gestita da Artissima srl, società che afferisce alla Fondazione Torino Musei.



LE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2017

Disegni: la nuova sezione di Artissima, curata da Luís Silva e João Mourão, valorizza una pratica artistica in grado di catturare l'immediatezza processuale e di pensiero del gesto creativo, e rivolge una particolare attenzione alla crescita di un nuovo collezionismo.

Un nuovo team di curatori: le sezioni ad invito si rinnovano attraverso il coinvolgimento di personalità italiane e internazionali attive nelle trasformazioni del mondo dell'arte contemporanea.

Il Deposito d'Arte Italiana Presente: il nuovo progetto espositivo e culturale di Artissima, curato da Ilaria Bonacossa e Vittoria Martini, dedicato all'arte italiana dal 1994 a oggi. Il Deposito ospita importanti prestiti dalle istituzioni piemontesi e opere provenienti dalle gallerie presenti in fiera.

"PIPER. Learning at the discotheque": sperimentale programma di incontri a cura di the classroom pensato per raccontare l'arte contemporanea in maniera non convenzionale in uno spazio ispirato alla storica discoteca Piper Club di Torino.

Sette premi ad artisti e gallerie di cui quattro alla loro prima edizione: l'OGR Award è il nuovo premio della Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT finalizzato all'acquisizione di un'opera che si aggiunge alla propria Collezione e destinata alle neonate OGR – Officine Grandi Riparazioni di Torino. Refresh Premio Irinox, promosso da Irinox e dedicato alla nuova sezione Disegni, celebra l'artista che "reinventa conservando" ed esalta in chiave contemporanea l'immediatezza espressiva del disegno. Il Campari Art Prize, in collaborazione con Gruppo Campari, premia un artista under 35 che incentri la sua ricerca sul potere evocativo del racconto nelle sue molteplici declinazioni. Il Premio CARIOCA KIDS, in collaborazione con l'Assessorato all'Istruzione della Città di Torino, promosso da CARIOCA e curato da ZonArte, è dedicato a New Entries e finalizzato ad attivare nuovi percorsi didattici nelle scuole dell'infanzia di Torino.

La piattaforma digitale: Artissima trasforma il suo catalogo in una piattaforma digitale in costante aggiornamento e di facile fruizione per offrire alle gallerie una vetrina non solo fisica per entrare in contatto con un pubblico più vasto di appassionati.

La #SocialRoom: uno spazio in cui il pubblico della fiera potrà ricaricare i propri dispositivi e non solo, trovando un ambiente ricco di stimoli, suggestioni e ispirazioni digitali.

La nuova immagine coordinata: il progetto grafico scelto per rappresentare l'identità della fiera, a cura di Studio Sonnoli, racconta lo spirito trasformativo dell'arte contemporanea che Artissima da sempre promuove.

Il progetto di allestimento: lo studio Vudafieri-Saverino Partners di Milano firma il nuovo allestimento per valorizzare gli spazi del padiglione e i diversi progetti della fiera.

Nuova attenzione al food e alla ricerca enogastronomica: il vigore e l'inventiva della Chef stellata Mariangela Susigan, del Gardenia di Caluso, accoglieranno gli ospiti nel ristorante in Vip Lounge, arredato da Edra con sedie di Jacopo Foggini, tappezzerie Dedar, luci Nemo Lighting e cucine di Marrone, per offrire loro un'esperienza intensa e fantasiosa. Il bistrot, arredato da Lago Design, sarà a cura di Piaceri d'Italia, realtà gastronomica attenta alla qualità e all'autenticità grazie alla vicinanza con i presidi Slow Food.

After Artissima: lo storico circolo torinese Società Canottieri Esperia organizzerà "After Artissima", una lounge "chill, drink and dance" da giovedì 2 a sabato 4 novembre dalle 22.30 alle 03.00 (l'ingresso sarà consentito agli ospiti muniti di badge espositore, vip, press).

Nelle parole di Ilaria Bonaccosa:

"Il 2017 segna una ricorrenza importante, non solo per Torino, ma per tutto il mondo dell'arte: 50 anni dalla prima mostra dell'Arte Povera (1967), la più rivoluzionaria, emozionante e poetica avanguardia artistica del dopoguerra che sancì la vocazione contemporanea di questa città. Per celebrare oggi quell'energia creativa, Artissima richiama negli spazi dell'Oval due esperienze sorprendenti, ma ancora poco conosciute, di quegli anni: il Piper Club di Torino (1966-69), e il Deposito dell'Arte Presente (1967-68). La storia della discoteca Piper, culla di una fervente subcultura, viene rievocata dal progetto "PIPER. Learning at the discotheque", in cui un palinsesto di lezioni-conferenze si trasforma in scuola non convenzionale. La rivoluzionaria esperienza del Deposito, uno spazio industriale aperto per presentare fuori dagli spazi "borghesi" le opere della nascente Arte Povera, è invece ispirazione per il progetto "Deposito d'Arte Italiana Presente" in cui un magazzino si trasforma in spazio espositivo per presentare una selezione di opere create tra il 1994 e il 2017 da artisti italiani di diverse generazioni.

Dirigere Artissima è, per una curatrice, l'occasione non solo per riscoprire il passato ma per spiare il futuro dell'arte e metterne in discussione lo status quo. Le fiere d'arte contemporanea si distinguono per la dimensione non gerarchica della loro offerta in cui la molteplicità delle ricerche artistiche ridefinisce il sistema globale dell'arte contemporanea. La fiera si sviluppa orizzontalmente come un rizoma, affiancando in una struttura diffusa e reticolare, acentrica, le opere di settecento artisti presentati da più di duecento gallerie. Come il rizoma è un anti-albero, un'anti-radice, così la fiera è un'anti-struttura capace nella sua molteplicità di aprire spiragli sulle trasformazioni future della società contemporanea. Se l'arte da sola non può cambiare il mondo, ci auspichiamo che l'incontro con opere sorprendenti ed emozionanti possa cambiare il modo in cui ciascuno guarda la realtà".

I NUMERI

206 gallerie da 32 paesi

62% di espositori stranieri

20.000 mq di esposizione

Più di 700 artisti presentati

Più di 2.000 opere in mostra

Oltre 46 curatori e direttori di museo nelle giurie e iniziative speciali

Oltre 40.000 € di premi per artisti e gallerie

400.000 € di acquisizioni istituzionali (2016)

50.000 visitatori (2016)

LE SEZIONI

Le sezioni di Artissima sono sette.

Quattro sono selezionate dal comitato delle gallerie della fiera:

Main Section, raccoglie le gallerie più rappresentative del panorama artistico mondiale. Quest'anno ne sono state selezionate 95 di cui 46 straniere.

New Entries, sezione riservata alle gallerie emergenti sulla scena internazionale, quest'anno avrà 13 gallerie di cui 8 straniere.

Dialogue, novità dell'edizione 2016, è una sezione dedicata a progetti specifici in cui le opere di uno, due o tre artisti vengono messe in stretta relazione tra loro, con 33 gallerie di cui 26 straniere.

Editions & Publishing, inaugurata nel 2012, ospita edizioni, stampe e multipli di artisti contemporanei di 10 gallerie e librerie.

Comitato Main Section, New Entries, Dialogue, Editions & Publishing

Isabella Bortolozzi, galleria Isabella Bortolozzi, Berlin

Paola Capata, galleria Monitor, Roma

Guido Costa, galleria Guido Costa Projects, Torino

Martin McGeown, galleria Cabinet, London

Gregor Podnar, galleria Gregor Podnar, Berlin

Jocelyn Wolff, galleria Jocelyn Wolff, Paris

Tre sono sezioni curate da board di curatori e direttori internazionali:

Present Future

Back to the Future

Disegni

PRESENT FUTURE

Present Future è la sezione di Artissima dedicata ai talenti emergenti. Per l'edizione 2017 il nuovo board di giovani curatori internazionali è coordinato da Cloé Perrone. Gli artisti sono presentati dalle loro gallerie di riferimento attraverso una selezione studiata ad hoc dal team di curatori. Le opere degli artisti invitati includono proposte inedite realizzate per la fiera e progetti alla loro prima esposizione nel contesto europeo e italiano. Nel 2017 Present Future propone i progetti di 20 artisti presentati da 23 gallerie (17 straniere e 6 italiane). Le gallerie di Present Future accolgono i visitatori all'ingresso della fiera e richiamano la piazza di una Torino barocca. Lo space design è a cura di Magis.

Il Premio illy Present Future, sostenuto da illycaffè dal 2001, sarà assegnato all'artista la cui ricerca sarà considerata maggiormente innovativa da una giuria internazionale. Dal 2012, il Premio, in collaborazione con il Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, offre al vincitore l'eccezionale opportunità di una mostra negli spazi del Museo.

Grazie alla visione contemporanea di illycaffè e all'attiva partnership con il Castello di Rivoli, il Premio illy Present Future offre un contributo importante all'affermazione degli artisti emergenti e conferma il ruolo innovatore di Artissima.

Nel 2016 il premio è stato assegnato all'artista americana Cécile B. Evans (Cleveland, 1983) con l'opera *What the heart wants* (2016). Una sua personale sarà presentata presso il Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea in concomitanza con Artissima 2017 (Inaugurazione venerdì 3 novembre alle ore 11:00).

Comitato Present Future

Cloé Perrone (coordinatrice), curatrice indipendente, Roma, New York

Samuel Gross, curatore capo Istituto Svizzero di Roma

João Laia, curatore indipendente e scrittore, Lisbon

Charlotte Laubard, curatrice e decano Visual Arts Department, HEAD, Geneva

Giuria Premio illy Present Future

Mary Ceruti, direttore esecutivo e curatrice, SculptureCenter, New York

Carolyn Christov-Bakargiev, direttrice, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea e GAM, Torino

Luigi Fassi, curatore arti visive, Steirischer Herbst festival, Graz

Premiazione

Venerdì 3 novembre | 14.30 | Spazio illy Cafè

I vincitori delle ultime edizioni:

2016: Cécile B. Evans, galleria Barbara Seiler, Zurich

2015: Alina Chaiderov, galleria Antoine Levi, Paris

2014: Rachel Rose, galleria High Art, Paris

2013: Caroline Achaintre, galleria Arcade, London e Fatma Bucak, galleria Alberto Peola, Torino

2012: Vanessa Safavi, galleria Chert, Berlin; Santo Tolone, galleria Limoncello, London e Naufus Ramírez-Figueroa, galleria Proyectos Ultravioleta, Guatemala City

Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea

illy Present Future 2016 Prize Exhibition

Piazzale Mafalda di Savoia, Rivoli, Torino

Mostra Personale di Cécile B. Evans

BACK TO THE FUTURE

Back to the Future è la sezione speciale di Artissima dedicata alla riscoperta, attraverso mostre personali, di pionieri dell'arte contemporanea. L'edizione 2017 si concentra sulla riscoperta di talenti dell'arte contemporanea attivi negli anni '80 ed è curata da un board coordinato da Anna Daneri.

La sezione, giunta alla sua ottava edizione, mira a riportare al centro della storia dell'arte internazionale artisti che hanno avuto un ruolo fondamentale nella trasformazione dei linguaggi formali e il cui lavoro ha influenzato le pratiche contemporanee. Per il grande pubblico, Back to the Future offre un'opportunità unica di scoprire importanti opere degli anni '80 e valutarne l'impatto sulle sperimentazioni attuali. Nel 2017 partecipano a Back to the Future 27 artisti, presentati da 29 gallerie (12 italiane, 17 straniere).

Durante Artissima una giuria internazionale assegnerà alla galleria con il progetto più interessante in termini di rilevanza storica e di presentazione il Premio Sardi per l'Arte Back to the Future, nato dalla partnership con la Fondazione Sardi per l'Arte. La premiazione si svolgerà nella "piazza" di Back to the future, il cui space design è a cura di Cassina.

Artissima 2017

OVAL di Torino

Apertura al pubblico: 3-4-5 novembre 2017

ore 12.00-20.00



Artissima 24 Edizione 2017. Campari Art Prize Sári Ember è la vincitrice del nuovo riconoscimento di Artissima e Campari

novembre 4, 2017 (14.28)



Annamária Molnár, Ilaria Bonacossa, Sári Ember, Paolo Cavallo, Carina Plath, Adam Budak

Photo: Perottino – Alfero – Bottallo – Formica

È **Sári Ember** (São Paulo, 1985) presentata dalla **Ani Molnár Gallery** di Budapest la vincitrice della prima edizione del **Campari Art Prize**, realizzato da **Artissima** in collaborazione con **Gruppo Campari**.

Il premio è dedicato a un artista under 35 scelto tra tutti quelli presenti nelle sette sezioni di Artissima, selezionato in base alla sua ricerca sul potere evocativo del racconto, sulla dimensione comunicativa e sulla capacità narrativa dell'opera.

Sári Ember riceverà un premio in denaro; verrà inoltre ospitata una sua mostra personale presso Galleria Campari, museo aziendale del Gruppo, ubicato nella sede storica di Campari, presso gli HQs di Sesto S. Giovanni (Milano).

La giuria internazionale composta da **Adam Budak**, capo curatore National Gallery di Praga, **Carina Plath**, vice direttrice Sprengel Museum Hannover, **Francesco Stocchi**, curatore arte moderna e contemporanea Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam e Curatore Fondazione Memmo Roma, ha selezionato Sári Ember con la seguente motivazione:

La giuria ha deciso di premiare l'artista per la sua ricerca sulla dimensione comunicativa e sulla capacità narrativa dell'opera. Sári Ember è in grado di creare una mitologia privata a partire da schemi archetipici ed esperienze collettive. La giuria ha apprezzato la varietà di tecniche e materiali, come ceramica, pietra, collage, fotografia, che l'artista usa per costruire un'archeologia del contemporaneo. Gli ambienti onnicomprensivi e delicati che la Ember crea restituiscono il senso di una presentazione museale e dello spazio come totalità.

Il nuovo premio si inserisce coerentemente tra le novità della ventiquattresima edizione di Artissima, sottolineando la vocazione della fiera alla scoperta e alla valorizzazione di talenti e riconfermandone il ruolo di autorevole laboratorio di ricerca per il futuro dell'arte. Il Campari Art Prize segna inoltre l'inizio di una partnership triennale tra Artissima e il Gruppo Campari, con l'obiettivo di creare una collaborazione innovativa tra il brand e gli artisti contemporanei.

www.artissima.it | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino**; per incarico dei tre Enti, afferisce alla **Fondazione Torino Musei**. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a **Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. L'organizzazione di Artissima è curata da **Artissima srl**, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS

Main Partner UniCredit

Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termetorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value

In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra

05
domenica
Nov 2017

Torino, 24. Artissima 2017: Refresh Premio Irinox a David Haines (sezione Disegni)

POSTED BY ARTEDIRITTO IN ANTEPRIMA

LASCIA UN COMMENTO

*Irina Zucca Alessandrelli,
Katharine Stout, Claire
Gilman, João Mourão, Luis
Silva, Nieck de Bruijn, Martijn
Dijkstra, Katia Da Ros e Ilaria
Bonacossa*

*Photo: Perottino – Alfero –
Bottallo – Formica*



È **David Haines** presentato dalla galleria **Upstream** di Amsterdam il vincitore del nuovo premio **Refresh Premio Irinox**, nato in collaborazione con **Irinox Spa** e dedicato alla neonata sezione della fiera **Disegni**. Il riconoscimento, del valore di 5.000 euro, celebra l'artista che attraverso il disegno "reinventa conservando", riesce ovvero ad esaltare in chiave contemporanea l'immediatezza espressiva di un mezzo che da sempre rappresenta la via più semplice alla trasformazione del pensiero in forma visiva.

David Haines, galleria

*Upstream | Photo: Perottino –
Alfero – Bottallo – Formica*

Il vincitore è stato selezionato
dalla giuria composta da

Claire Gilman, curatrice
presso The Drawing Center di
New York, **Katharine Stout**,

vice direttrice dell'Institute of Contemporary Arts di Londra e **Irina Zucca**

Alessandrelli, curatrice presso la Collezione Ramo di Milano, con le seguenti
motivazioni: *Crediamo che tra le potenti proposte degli artisti in mostra, il lavoro
di David si distingue perché capace di dare voce e evidenziare temi prominenti
nell'ambito del Disegno oggi. Il modo in cui utilizza questo mezzo per giocare
con la rappresentazione, in termini di lavorazione sia artigianale che digitale,
così come il suo profondo riferimento all'arte storica sono esemplari all'interno di
un ambito che conosce oggi una prolifica produzione. Il suo lavoro offre
un'intensa testimonianza della nostra condizione contemporanea, in cui il
desiderio di intimità da un lato e contatto umano dall'altro è filtrato dalla
solitudine dello schermo.*



La commissione ha voluto riconoscere inoltre una doppia menzione speciale a **Ulla von Brandenburg** rappresentata dalla galleria **Produzentengalerie Hamburg** di Amburgo e a **Ferdinand Penker** rappresentato dalla galleria **Daniel Marzona** di Berlino e **Nächst St. Stephan** **Rosemarie Schwarzwälder** di Vienna.

Ferdinand Penker, galleria Daniel Marzona e galleria Nächst St. Stephan
Rosemarie Schwarzwälder
Photo: Perottino – Alfero – Bottallo – Formica
Ulla von Brandenburg, galleria Produzentengalerie Hamburg

Photo: Perottino – Alfero – Bottallo – Formica

Il vincitore è stato selezionato tra i **26 artisti** della sezione curata da **Luís Silva** e **João Mourão** direttori della Kunsthalle Lissabon di Lisbona, rappresentati da **26 gallerie**, di cui 10 italiane e 16 straniere.

Il premio nasce grazie alla sinergia tra Artissima, fiera riconosciuta per la sua attenzione alle pratiche sperimentali e Irinox, realtà che da sempre si caratterizza per la capacità di innovare e anticipare le esigenze di un mercato in continuo mutamento.

Irinox, nata nel 1989 a Corbanese, in provincia di Treviso, è riconosciuta a livello internazionale come specialista degli abbattitori rapidi di temperatura e di sistemi di conservazione di alta qualità. Pioniera nel suo campo, da oltre 25 anni, investe costantemente nella ricerca sulle tecnologie, trasferendole dall'ambito professionale a quello domestico.

Il vincitore è stato selezionato tra i **26 artisti** della sezione curata da **Luís Silva** e **João Mourão** direttori della Kunsthalle Lissabon di Lisbona, rappresentati da **26 gallerie**, di cui 10 italiane e 16 straniere.

Il premio nasce grazie alla sinergia tra Artissima, fiera riconosciuta per la sua attenzione alle pratiche sperimentali e Irinox, realtà che da sempre si caratterizza per la capacità di innovare e anticipare le esigenze di un mercato in continuo mutamento.

Irinox, nata nel 1989 a Corbanese, in provincia di Treviso, è riconosciuta a livello internazionale come specialista degli abbattitori rapidi di temperatura e di sistemi di conservazione di alta qualità. Pioniera nel suo campo, da oltre 25 anni, investe costantemente nella ricerca sulle tecnologie, trasferendole dall'ambito professionale a quello domestico.



ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL – Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

<http://www.artissima.it> | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair

Artissima è un marchio di **Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino e Città di Torino**; per incarico dei tre Enti, afferisce alla **Fondazione Torino Musei**. La ventiquattresima edizione di Artissima viene realizzata attraverso il sostegno dei tre Enti proprietari del marchio, congiuntamente a **Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, Compagnia di San Paolo e Camera di commercio di Torino**. L'organizzazione di Artissima è curata da **Artissima srl**, società costituita nel 2008 per gestire i rapporti artistici e commerciali della fiera. L'immagine e il progetto grafico di Artissima sono a cura dello Studio Sonnoli.

PARTNERS & FRIENDS

Main Partner UniCredit

Partner Art Defender, Edit, Gruppo Campari, illycaffè, Irinox, K-Way, Lancia, Lauretana, Montblanc, Nino Franco Prosecco, QC Termetorino, Fondazione Sardi per l'Arte, Torino Outlet Village, Tosetti Value

In-kind partner Artek, Cappellini, Carioca, Cassina, Dedar, Driade, Edra, F/ART, Gebrüder Thonet Vienna, GL Events Italia – Lingotto Fiere, Golran, Gufram, Guido Gobino, Lago Design, Magis, Marrone, Metalsistem, Moroso, Nemo Lighting, Pastiglie Leone, Torino Airport | Sagat, Trenitalia, Vitra

Official Carrier Arterìa

Official Insurance Art Defender Insurance

Media Partner La Stampa, Artsy

Media Coverage Sky Arte HD

CONTATTI PER LA STAMPA

PCM Studio

Via Farini, 70 | 20159 Milano

press@paolamanfredi.com | t. 02 36769480

Paola C. Manfredi | paola.manfredi@paolamanfredi.com – m. +39 335 5455539

Federica Farci | federica@paolamanfredi.com – m. +39 342 0515787

Clara Cervia | clara@paolamanfredi.com – m. +39 393 4695107

ARTISSIMA 2017 Internazionale d'Arte Contemporanea

3-4-5 novembre 2017

OVAL – Lingotto Fiere

T +39 011 19744106

<http://www.artissima.it> | info@artissima.it

Facebook: Artissima Fair

Twitter: @ArtissimaFair

Instagram: ARTISSIMAFAIR

Pinterest: Artissima

Youtube: Artissima Fair