

2022.3.16

イデンティタ・ゴローゼ:ミラノサローネ 2022 にカムバック！ 料理と味覚の現在と未来を解釈 2つの革新的なガストロノミー・コンセプト

スーパーサローネでの成功を受け、イデンティタ・ゴローゼ はミラノサローネ と再びコラボレーションし、さらに充実させます。今年はサステナビリティの名のもと、サローネ 60 周年を記念し祝います。

第 60 回サローネ・デル・モービレ・ミラノ（以下、ミラノサローネ）は、「**Identità Golose Milano**（イデンティタ・ゴローゼ・ミラノ）- 国際ガストロノミー・ハブ」とのコラボレーションを決定しました。この決定は、昨年スーパーサローネで発表した革新的な美食のコンセプトが大きな成功を収め、その提案の質の高さが一般の人々から高く評価されただけでなく、何よりもこの 2 つのイベントを結びつける**意図のビジョン**があったからこそなのです。両者とも、私たちの未来は今、現在、そしてますますサステナビリティと環境尊重の旗印のもとにデザインされなければならないと確信しています。そのためには、「**デザイン**」と「**食**」からも始めなければなりません。つまり、常に変化を求める家の**インテリア空間**やキッチンから、ますます意識的で責任ある選択をしていくのです。

環境と資源を大切にすることは、第 60 回ミラノサローネに参加するイデンティタ・ゴローゼの「**ル・フィル・ルージュ**(筋道となる要素)」です。このため、建築家**マリオ・クチネッラ**のキュレーションにより、自然と調和したデザイン、生産、生活の新しい側面を探るプロジェクトの一環として、**S.プロジェクト**と同じ **15 ホール**で新しいガストロノミープロジェクト「**デザイン・ウィズ・ネイチャー**」が誕生します。

イデンティタ・ゴローゼに関わるシェフたちの提案によって、料理の新しい発想や調理を通して、日々、環境に与える影響を少しでも軽減することを可能にします。提供される料理は、より倫理的に持続可能を目指し、買い物の仕方から、どの食材を選び、どのように調理して消費しゴミを最小限に抑えるかを考えるきっかけとなります。

もう 1 箇所には、イタリアの偉大なシェフや職人たちの代表的な食を発見する旅ができるステーションが設置されます。ここでは、エコロジー、クリエイティブ、プロダクティビティといった考え方が融合し、イタリア料理が通常の固定観念を超えたものを提供します。今年も美味大饗宴となりますが、それだけではありません。食のモザイクを思わせるような料理や商品を、買って持ち帰ることも、広い会場内で食べることもできます。



今回もまた、ミラノサローネは、食の分野におけるイタリアの優れたクリエイティブを巻き込んだ刺激的なプロジェクトの共同制作者となり、食をサローネに展示されるすべての不可欠な要素とし、責任ある未来設計の為のヒントとするべく、多様で幸福なアンサンブルに命を吹き込みます。

プレスお問い合わせ先:

山本幸 Yuki Yamamoto

yuki@milanosalone.com

milanosalone.com

International press info:

Marva Griffin-Patrizia Malfatti

press@salonemilano.it