

2024.2.13

エウロクチャーナ/EuroCucina 併催イベント： 文化的シンボル、現象、回復力と適応力の見本、感動と驚きの源、過去・現在・未来を探求するデザインの主題、「食」を称賛する

エウロクチャーナ会場の中央には、大きな没入型スペースと流動的で心地よいステージが設置され、権威あるフードマガジン、6誌が、世界中から集まったパフォーマー、アーティスト、デザイナー、シェフとともに、自然がもたらす食材の現在と未来について、斬新で独創的なビジョンを披露します。

「All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances (6つのパフォーマンスでフードデザインの全てを知る)」という包括的なタイトルに掲げるプロジェクトは、展示、考察、パフォーマンス、講演、試食体験が、エウロクチャーナ/FTK - テクノロジー・フォー・ザ・キッチンのパビリオンの中央で毎日1つずつ展開され、「食」とは何か、そして「明日のデザイン」の真髄はどこにあるのか？を考えます。

【フードデザイン】

食は神話であり、哲学であり、文化であり、精神性であり、民間伝承であり、保存され、継承され、再創造されるべきものであるという認識から出発したこのプログラムは、**食がデザインに与える課題と、食の分野がデザイン界にもたらす機会について、討論**することを目的としています。食とデザインの結びつきを通して、食資源の状態、プロセスの持続可能性、進行中のイノベーション、自然であり文化でもある活動の社会的意味合いなど、さまざまな調査の可能性が開かれます。教育と食品産業、生産と消費のサイクル全体、廃棄物管理は、**介入と創造性**の場となります。フードデザインを通して、具体的で先鋭的、詩的で実験的な研究を表現することができます。要するに、食品は他の製品と同じであり、プロジェクトなのです。だからこそ、この6つの体験は、この地球上の人類の未来に変化をもたらすような**食品分野の実験を進めるために、障壁を取り払い、新たな道を切り開くための呼びかけ**となるようにデザインされているのです。

【ライブ開催と試食体験】

各国の独立系フードマガジン6誌が、アーティスト、デザイナー、シェフ、クリエイターと共に創り上げるショーを通して、現代の緊急事態と未来の可能性についての独自の視点を提示

します。インスタレーションは開場時間中見学可能で、試食体験とそれに伴うプロジェクトや編集ビジョンのプレゼンテーションは毎日午後 2 時 30 分からライブが開催されます。

1. 『L'INTEGRALE』(イタリア)

ディレッタ・セレーニが主宰するイタリアの雑誌、『L'INTEGRALE(リンテグラレ)』は、インスタレーションをキュレーションするビジュアル・アーティストのルカ・トレヴィザーニと、試食体験を企画するシェフ兼作家のトンマーゾ・メリッリとともに、『Mangiare il Mare/海を食べる』を開催します。未来の海には魚がいなくなり、人類は漁業という習慣の枠を超えて探検することになります。ステージ上には、既知の魚の代わりに外来種を使ったスープやジュース、ソースで海の風味を引き出せるキッチン/食料庫が設置されます。未来の海では、石でさえも味と栄養の資源となり、現在は食文化の脇役的存在である藻類が、食物と薬という基本的な生態系資源となります。

2. 『FAMILY STYLE』(アメリカ)

アメリカの雑誌、『FAMILY STYLE』が、シェフ、フードエディター、ジェームス・ビアード賞受賞者のソフィア・ローと、アムステルダムを拠点とするデザインスタジオ DRIFT の創設者であるロンネケ・ゴードインとラルフ・ナウタとともに、料理がいかにか「愛情の対象」になりうるかについて議論します。このプロジェクトは、南米で有名なアルゼンチン人のセブシェフ、フランシス・マルマン(世界で 9 つのレストランを持ち、著者も多数、インスタグラムのフォロワー数は 120 万人を超える直火料理の世界的第一人者)が雑誌のために特別に考案したメニューに由来するもので、ソフィー・ローは、非常に個人的なビジョンと美学的に超現実的なフードデザインを通して、私たちと料理やその調理法を結びつける祖先の絆も探求しながら、このメニューに命を吹き込みます。Family Style は、同号の限定版の表紙を飾るオリジナル・アートワークのプロジェクトを Drift studio に託しました。オランダのデザイナーたちは、マテリアリズム(物質主義)に関する最新の研究プロジェクトをきっかけに人間が作り出した日用品と人々の関わり方を分析し、このアートワークを制作しました。自動車、鉛筆、時計といった日常的な製品を原材料に還元し、長方形のブロックの形で見せます。

3. 『PRESERVE JOURNAL』(オーストリア)

オーストリアの雑誌、『PRESERVE JOURNAL』は、ベルギーのアーティスト、グレース・グロリア・ドゥニとコラボレーションし、「脱成長」の概念(持続可能な発展のために、人間と自然との間に生態学的にバランスの取れた関係を確立することを目的とし、経済的生産と消費を管理的、選択的、自発的に削減することを支持する現代の政治的、経済的、社会的思考)を、食の生産と消費にどのように適用できるか、また適用すべきかを議論する『Digesting Degrowth - Care, Commons, Frugal Abundance, and Conviviality (脱成長を消化する-配慮、栄養、質素な豊かさ、共生)』を提案し、パフォーマンス的な食の体験を通して、この基本原則を創造的に探求します。

4. 『LINSEED JOURNAL』(英国)

英国の雑誌、『LINSEED JOURNAL』の創刊者であり、クリエイティブ&エディトリアル・ディレクションを務めるルイズ・ロングが、デザインスタジオ『Arabeschi di Latte(アラベスキ・ディ・ラッテ)』の創始者であるフランチェスカ・サルティと共同で、感謝と保全に値する自然の恵みの豊かさを問う、先見的で衝撃的なプロジェクト、『A Humble Gathering(謙虚な集い)』に取り組めます。その旅は、文字通り「大地から」を意味する「humilis」という言葉から始まります。侵略、搾取、浪費、食欲に直面する中で、謙虚であれという呼びかけは、自然との尊敬に満ちた共存と実りある協力への呼びかけであり、さらに、フミス、腐葉土、謙虚なものには、象徴的な力、神話、哲学、精神性、民間伝承が込められています。天然の「謙虚な」食材、レシピ、物語、文化的好奇心、魅力的な感覚体験がここで披露されます。

5. 『MAGAZINE F』(韓国)

フード・ドキュメンタリー・マガジン オリジン-トランスフォーメーション-コンサンプション」は、韓国の雑誌、『MAGAZINE F』によるプロジェクトで、先見の明と多彩な才能を持つアメリカのフード・アーティスト、ボビー・コルテス(ポール・アレン、エディ・マーフィ、アントニオ・バンデラス、メラニー・グリフィス、レディー・ガガの元プライベート・シェフで、デザイン、建築、アート、写真、料理を融合させた、ランチやディナーのための壮大なポップアップ・インスタレーションを手がける)を招き、世界で最も愛されている食材を使った魅力的でインタラクティブなクリエイションとテイスティングを提案します。また、雑誌の主要テーマについても議論します:「起源」(特定の食材がどこでどのように栽培され、手入れされ、収穫されるのか)、「変容」(歴史、経済、文化が、ニーズを満たし、欲望を表現するために、人間が食材をめぐってどのように行動するのか)、「消費」(食材の調理と試食が、私たちのアイデンティティ、創造性、好奇心、生きる喜びをどのように反映するのか)。

最後の雑誌は?「All You Have Ever Wanted to Know About Food Design in Six Performances(6つのパフォーマンスでフードデザインの全てを知る)」は近日中に発表されます!

プレスお問い合わせ先: 山本幸 yuki@milanosalone.com

International press info: Marva Griffin-Patrizia Malfatti press@salonemilano.it