

# ARCLINEA presenta il manifesto del Design Etico: la cucina come connessione fra cibo, famiglia e natura

*In occasione della Milano Design Week 2023, Arclinea, storico marchio internazionale nella produzione di cucine parte del Gruppo B&B Italia, presenta Drawing Better Connections: un manifesto che descrive l'approccio etico al design che sottolinea la connessione tra cibo, famiglia e natura. Un percorso che si snoda attraverso presentazioni, eventi, incontri nel flagship store dell'azienda, in via Durini 7, e che prevede la presentazione di cinque cene private con chef internazionali e stellati*

Milano, 17 aprile 2023 – Arclinea, storico marchio internazionale attivo nella produzione di cucine dal 1960 che opera in oltre 40 paesi nei cinque continenti, presenta un manifesto del proprio approccio etico al design attraverso presentazioni, eventi, incontri negli spazi rinnovati del flagship store dell'azienda, situato in via Durini 7. Il progetto è un invito a valorizzare l'importante legame che unisce cibo, famiglia e natura, dove lo spazio domestico della cucina diventa un luogo di condivisione.

Un concetto fondante della filosofia aziendale, fin dall'inizio della produzione di cucine, che coincide con la nascita di Arclinea nel 1960. *“Interpretiamo la cucina come il luogo dove tutti gli ingredienti fondamentali nella vita – il cibo, la famiglia, la natura – possono connettersi in ricette in continua evoluzione”* dichiara **Gianni Fortuna**, CEO Arclinea. *“È l'epicentro in cui la vita si compie come un rituale, che potrà preservarsi e rigenerarsi se continueremo a progettare spazi che amplificano queste connessioni.”*

La riflessione sul percorso di evoluzione sostenibile intrapreso dal brand si esprime attraverso una serie di eventi unici e prodotti con caratteristiche innovative che saranno presentati alla Milano Design Week 2023.

Il primo punto di **connessione è il cibo**, poiché stabilire un legame più consapevole con ciò che mangiamo è imprescindibile per sostenere la vita sul Pianeta. Con l'impegno di preservare la vastissima eredità gastronomica del Pianeta, Arclinea, in collaborazione con Giovanni Marabese di Milano Food Project, ha allestito cinque cene private che si configurano come una **“Staffetta di ingredienti preziosi”** tra gli chef Luca Marchini, Stefania Bergonzi, Norbert Niederkofler, Mimosa Misasi e Gisli Matt. Agli chef è stato chiesto di utilizzare per i loro menù ingredienti a rischio di estinzione combinati con prodotti locali della propria regione o territorio di provenienza locale e di quelle degli altri partecipanti. Le cene sono connesse l'una all'altra: ogni chef consegnerà al successivo due ingredienti, dando il via a una staffetta in cui gli ingredienti in via di estinzione e quelli di riferimento del territorio di ogni chef fungono da testimone.

**Il legame con la famiglia e la natura** è invece esplicitato attraverso due nuovi ambienti progettati e curati da Antonio Citterio, protagonisti del nuovo spazio di via Durini 7, inaugurato lo scorso anno, attiguo e recentemente collegato al precedente. In primo luogo, ogni progetto è la celebrazione di quella che è la famiglia italiana di partner produttivi che permette ad Arclinea di realizzare i propri prodotti ogni giorno: gli operai e gli artigiani che tengono viva e tramandano la conoscenza attraverso cui preservare e rigenerare nel tempo l'eredità dell'azienda. In secondo luogo, questi

progetti concretizzano l'impegno di Arclinea nel ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente attraverso la creazione di prodotti durevoli e di alta qualità, che si accompagna alla ricerca e all'impiego di materie prime sempre più responsabili. Protagonista di questa edizione è **g\_cover** di Alisea Recycled and Reused Objects Design, un'inedita e innovativa finitura per i pannelli in legno delle cucine che aggiunge un nuovo tassello di eccellenza progettuale nel portfolio di materiali di Arclinea. Una finitura contraddistinta da un tono unico di grigio, conferitole dalla polvere di grafite – un sottoprodotto della produzione di elettrodi – recuperata e riciclata. Questo rivestimento non solo permette all'azienda di contribuire al riciclo di un minerale prezioso – altrimenti disperso in discarica – ma migliora anche la durabilità delle cucine, in quanto **g\_cover** protegge il legno dalla luce e dai segni dell'usura. La grafite, inoltre, è un minerale atossico e viene recuperato e riciclato in Italia attraverso filiere tracciabili, che generano valore sociale e ambientale per ogni attore coinvolto.

Infine, a completare e amplificare l'approccio del brand, verrà presentato **anche un nuovo catalogo della cucina Convivium**: concept presentato nel 2002, diventato simbolo della convivialità e delle connessioni all'interno delle proposte della Collezione Arclinea. Apre il catalogo una riflessione di Antonio Citterio, sull'evoluzione del progetto e un ricordo del legame tra il designer e l'azienda. Chiude il catalogo una sezione tecnica che approfondisce alcuni temi della Collezione ed esplora le inedite soluzioni progettuali dei tavoli Era System e degli elementi New Pocket System.

## NOTE ALLA REDAZIONE

### Gli Chef coinvolti

**Luca Marchini** chef con 1 stella Michelin, proprietario del ristorante l'Erba del Re. Attraverso i suoi piatti racconta una storia di equilibrio, sperimentazione e connessione con le proprie radici territoriali. Ogni sua ricetta esprime l'essenza della sua arte culinaria quanto il rispetto e l'esaltazione delle materie prime.

**Stefania Bergonzi** è la giovane e talentuosa chef di Fieno, una 'trattoria creativa' fondata a Parma nel 2022 da Alfredo Menoni, Beatrice Rossi e Filippo Folloni. Fieno è un progetto culinario che attraverso il cibo crea punti d'incontro tra persone, territorio e prodotti locali.

**Norbert Niederkofler**, chef con tre stelle Michelin, attraverso la propria interpretazione culinaria, trasforma ed evolve il legame tra territorio e materie prime in ricette dall'identità inconfondibile. Ogni suo piatto reinterpreta i sapori locali e di stagione, rigenerando le ricette tradizionali con una sensibilità moderna. In qualità di Miele Global Ambassador, condivide il motto del marchio "sempre meglio" per il pianeta.

**Mimosa Misasi** è la chef fondatrice di Mimosa Milano. Un progetto di alta cucina tutto al femminile, che fonda la sua filosofia sui principi di ricerca, stagionalità, eleganza e condivisione. I suoi piatti sono portavoce di un territorio ricco di storia e di prodotti di eccellenza, trasformati con consapevolezza per proporre una cucina raffinata, molto attenta alle stagioni e al consumo consapevole.

**Gísli Matt** è uno dei principali chef islandesi e proprietario di Slippurin, un ristorante che enfatizza la cucina tradizionale utilizzando ingredienti locali delle isole che formano il territorio islandese. Una realtà culinaria che crea ricette capaci di accorciare la distanza tra chef e produttori della materia prima.

**Milano Food Project** è un progetto alimentare olistico, incentrato in particolar modo sulla ricerca delle materie prime in via di estinzione, indagando le cause della loro scomparsa e delle persone che le producono. Nasce nel 2019 come raccolta di storie sul cibo, con l'obiettivo di suscitare curiosità raccontando la cultura alimentare e gastronomica. Successivamente, e con lo stesso obiettivo, è diventato un vero e proprio progetto di ricerca in giro per il mondo, che si è tradotto in

eventi e cene a Milano, dedicate a questi cibi. Dal progetto “madre” sono nate altre realtà collegate dagli stessi intenti, come Food Emotions e Tone Bread Lab.

## **ARCLINEA**

Dal 1925 la storia di Arclinea coincide con l’evoluzione del costume, risultato di un processo di cambiamento sociale e culturale, italiano e internazionale. Perché la cucina è una dimensione particolare, dove si concentrano molte attività legate alla nostra quotidianità, di natura pratica ma soprattutto emotiva, legate al piacere della condivisione della preparazione e del consumo del cibo.

L’azienda nasce nel 1925 con il nome del suo fondatore, Silvio Fortuna Senior e nel 1960 Arclinea muove verso la produzione di serie di mobili da cucina e presenta, nel 1963, Claudia, la prima cucina con elettrodomestici incorporati. All’inizio degli anni ‘80 Arclinea approccia il mondo del progetto iniziando a collaborare con progettisti esterni all’azienda, consolidando, verso la fine degli anni ‘90, il rapporto con Antonio Citterio, che diventa il progettista di riferimento.

Cogliere i cambiamenti, a volte anticipandoli, conciliare la precisione tecnica con quella funzionale e l’innovazione delle forme con quella degli spazi: questa la visione di Arclinea, che negli ultimi decenni, attraverso la collaborazione con Antonio Citterio, conferma la volontà di produrre non solo attrezzature e arredi, ma sempre più nuove architetture da abitare.

Dal 2016 Arclinea è legata a B&B Italia attraverso una partnership strategica che si fonda sui comuni valori di design, innovazione, qualità: sulla complementarietà dei prodotti e sul comune approccio produttivo industriale votato all’eccellenza. Da dicembre 2018, il Gruppo fa parte di Design Holding, il più grande gruppo al mondo nel settore del design di alta gamma di matrice europea. Design Holding, pariteticamente controllato da Investindustrial e The Carlyle Group, include oltre al Gruppo B&B Italia, Designers Company, Fendi Casa, Flos e Louis Poulsen. Arclinea è un marchio internazionale prestigioso, perfetto ambasciatore del Made in Italy nel mondo, e opera sia nel retail che nel contract con le divisioni residential, hospitality, marine.