

**Salamancadesign & Co. S.r.l.**

Via Laura Bassi Veratti 11/2D  
40137 Bologna  
P.IVA 02713851208  
N. REA 461298

T. +39 051355566\_F. + 39 0517414337  
www.salamancadesign.com  
e.mail: info@salamancadesign.com

Salamanca Design & Co Presenta PURE\_ Design Factory  
Design concept per i territori, le materie e il food

*Dall'8 al 13 Aprile in Brera District presso la Galleria LaboExpo  
in ForoBuonaparte 60 Salamanca Design presenta PURE:  
Intrecci e interazioni tra natura, materie, territori e "cibo vero" interpretate  
dal design di Lucy Salamanca.*

La mostra decontestualizza la materia e definisce alcuni territori percettivi che legano il cibo ai sensi per coinvolgere il visitatore all'interno di percorsi con diverse modalità soggettive di gustare lo spazio, il cibo, il design.

Diversi materiali e lavorazioni associati a un "cibo vero" di Alce Nero rivelano lo stretto collegamento della biologia con le maestranze dell'artigiano, la cura dell'agricoltore per la terra e lo spirito dei luoghi.

L'evento racconta una nuova struttura di filiera ove l'eterogeneità degli attori permette di trasformare la complessità in un nuovo modo di osservare e rallentare l'esperienza percettiva. La struttura multidimensionale accompagna il visitatore a percorrere, a interagire a seconda del proprio linguaggio e tendenza a creare analogie tra memorie, luoghi, suoni, sapori intorno al fare degli artigiani e degli agricoltori: il legno associato al gusto del pomodoro emiliano, l'olio d'oliva alla pietra leccese, la pasta associata alla matericità del porfido trentino, il miele marchigiano al gres, il tessuto associato alle farine di grano pugliese.

Le maestranze territoriali, rientrando nella sfera del fare, del creare, del produrre, sono alla base di ogni attività manuale e materiale dell'uomo, e molto spesso il prodotto di questa attività sconfinava nel campo della cultura, del godimento spirituale, della percezione artistica.

PURE\_design Factory ha l'ambizione di valorizzare un'arte nata in un luogo e ricreare l'atmosfera che ha dato vita al lavoro delle persone: siano agricoltori o artigiani del fare.

Un ruolo importante anche per PURE hanno quelle produzioni con accentuate identità nazionali e regionali, capaci di soddisfare esigenze di originalità per riscoprire quanto forte è **il legame tra prodotti e luoghi** e quanto questa mutua influenza, nel nostro caso frutto di una storia millenaria, rappresenti per noi un valore irrinunciabile.

L'evento propone al visitatore un percorso che da estetico si fa materico e sensoriale: i sensi si sovrappongono alla realtà "attuale" una realtà "percettiva" fatta di flussi di informazioni ulteriori a ciò che già gli occhi vedono, come suoni, pensieri, odori, materie, lavori. Un percorso all'interno di una **library emozionale** che serve la materia come prezioso alimento dei sensi e della ricchezza del vissuto di ciascuno. Un luogo ove comporre e fondere per affinità le diverse materie naturali presenti in mostra e portare la propria interpretazione in modo unico e collettivo, anche sui social network.

**Salamanca design & Co.**



info@salamancadesign.com www.salamancadesign.com

L'evento PURE nasce con l'obiettivo di presentare un moto dinamico per gestire il bello e il gusto in una scala più accessibile, intesa come cura del dettaglio, armonia delle forme, piacevolezza dei sensi estetici e interiori... perchè questo è parte della fluidità e ispirazione della vita.

Gli agricoltori veri di **Alce Nero** sono portatori di questa testimonianza riuniti sotto un unico brand per garantire che le esperienze millenarie della terra siano riprodotte con maestria unica, ma ripetibile, a seconda della cultura e della terra. **Cibo vero ®** con cui la mostra PURE tesse il legame tra cibo, gusto del prodotto e della materia pura, anche nel saperla lavorare.

Alce Nero ospiterà nell'area food, realizzata con la collaborazione del colore e delle materie di Oikos, i Blogger ad assaggiare e commentare per iscritto con sensazioni vere i prodotti dei soci agricoltori e associare una o più immagini anche tratte dalla mostra e/o dal cibo; un mini racconto in 140 caratteri con l'etichetta hashtag #civuolegusto.

Così gli artigiani romagnoli dell'azienda **MIDA'** portano in mostra la loro passione nello sviluppare progetti sempre particolari, ma al tempo stesso fedeli alle loro origini di artigiani, ricercatori e interpreti della materia e delle nelle sue variegata potenzialità. MIDA' associato al "cibo vero" del pomodoro emilio romagnolo porta l'esperienza e la cultura della lavorazione del legno, facendolo degustare sia esteticamente che tattilmente, rendendolo unico e risvegliandone l'essenza con maestria.

Come l'azienda artigianale di **Monolite Ipergres** che associa le qualità della propria materia a un prodotto delle api - il miele - presentando una modalità gustativa legata alle proprietà di una materia pura come il gres, lavorato secondo tecniche che lo rendono originale, materico, colorabile, sottile, ma di durezza e incorruttibilità uniche, in una parola IperGres.

Partecipa inoltre **Pimar** con la lavorazione artigianale dell'installazione in pietra leccese che il progetto ha collegato in mostra al territorio pugliese e all'olio d'oliva.

La natura con il laboratorio di **Flò Fiori** è trasversale a tutte le installazioni: coglie il momento in cui si integra con la materia e diventa essa stessa una delle materie vive in mostra. Si estende a comporre la variegata library con utilizzo di solo gres grezzo nelle diverse finiture.

**Oikos** – colori e materie per l'architettura – guida a un'accoglienza cromatica fin dall'esterno del percorso mostra integrando materie solide e naturali con le sue finiture micacee, oltre a creare accostamenti conviviali tra cibo e colore nella lounge informale di Alce Nero.

L'atelier **Pochade**, parte della selezione di Primato Pugliese, specializzata in stampa d'arte su tessuto, accompagna PURE con l'eleganza tessile di un lino naturale declinato cromaticamente in associazione al territorio e alle coltivazioni di grani autoctoni come il Senatore Cappelli.

La **DELLED** è presente con un'illuminazione dalle tinte vintage ma rigorosamente a LED, selezionata principalmente per la sua capacità mimetica di presentare la poesia estetica di una tradizionale lampadina con un corpo luce integrato al microtrasformatore.

**Studio Arki** di Bologna ha realizzato il sound design dell'evento PURE proponendo il contesto materico uditivo del percorso creato intrecciando il paesaggio sonoro delle regioni di riferimento e le voci degli artigiani creatori dei prodotti esposti.

La storica azienda **Moncini** - fondata nel 1910 nel settore della lavorazione delle pietre naturali - ha inoltre partecipato alla realizzazione del manufatto in porfido che in mostra è collegato alla lavorazione della pasta biologica di Alce Nero.



Ancora una volta partecipa al progetto della Salamanca Design & Co **la falegnameria del carcere di Bollate** e i diversi collaboratori sia interni che esterni alla struttura.

**Giovedì 10 aprile** dalle ore 16 alle 18 grazie al media partner **Vogue Bambini**, al **gioco creativo di HAPE**, alla **presenza dell'entomologo Gianumberto Accenelli di Eugea con il progetto "Effetto Farfalla"**, l'**apicoltrice Laura e la merenda baby di Alce Nero** il percorso si trasforma in luogo di conoscenza e interazione per i più piccoli e un'occasione per lasciare anche un loro segno sulla rete attraverso un messaggio con l'**hashtag #civuoleunfiore**.  
(Merenda Alce Nero su invito iscrivendosi a [info@alcenero.it](mailto:info@alcenero.it) con il testo "merenda Alce Nero" + nome partecipante/i. Fino a esaurimento posti)

Ufficio Stampa e Relazioni Pubbliche  
Ghénos Communication  
via Poliziano, 4 – 20154 Milano  
tel. 02 34530468 – fax 02 34531710  
[www ghenos.net](http://www ghenos.net)  
[info@ghenos.net](mailto:info@ghenos.net)

Immagine su:  
[www ghenos.net/Salamanca\\_Salone2014.zip](http://www ghenos.net/Salamanca_Salone2014.zip)