

ABITARE

SINCE 1961

5 0 5 4 6 2 546 LUGLIO-AGOSTO / JULY-AUGUST 2015
Mensile / Monthly magazine € 10,00 - € 9,00 (Italy only)
UK £ 12 - USA \$ 17 - A € 13 - B € 13 - D € 13
E € 12 - F € 13 - P € 12 - CH CHF 16 - CDN Can 18
9 177 000 1 32 10 08

MEDITERRANEO

- Visions ▪ Stories
- Projects

DESIGN

Evoluzioni e tradizioni
in cucina
Evolution and tradition
in cooking



Appassionati di cucina

Passionate about cooking

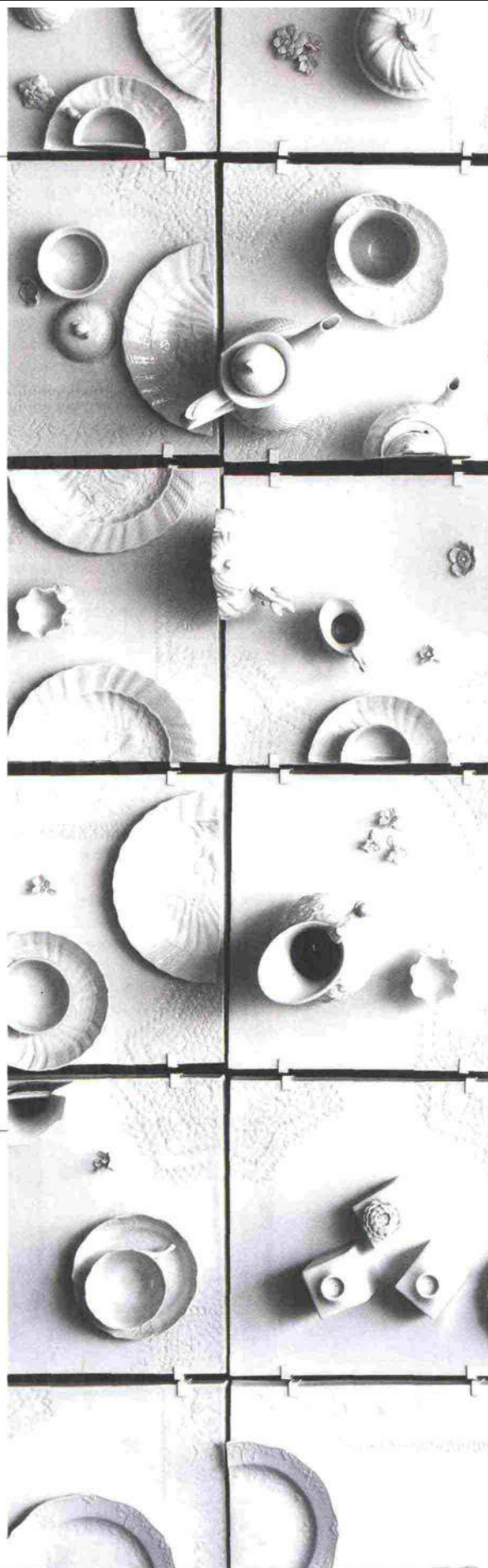
Preparare, gustare e conservare il cibo è un fatto essenziale. Ecco i sistemi e le attrezzature che interpretano la grande tradizione mediterranea

It's all about preparing, preserving and providing a flavourful experience. Our run-down of some of the latest products designed to make the most of the great Mediterranean food tradition

TXT_MIA PIZZI 

Meissen Porzellan Puzzle è la più recente opera di Daniel Spoerri – fondatore della Eat Art – che, dopo essere stata presentata al m.a.x. museo di Chiasso nella personale a lui dedicata, è ora visibile al padiglione svizzero di Expo 2015. Gli aspetti conviviali, la ritualità e la casualità sono motivi fondamentali nelle opere dell'artista. *Meissen Porzellan Puzzle*, nuova fase cromaticamente "bianca", è realizzata con elementi di porcellana Meissen rotti, frammentati, capovolti, tagliati e ricomposti in 36 formelle di 31x31 cm. Un'opera imponente, di 2x2 metri, del peso di 360 kg.

Meissen Porzellan Puzzle is the latest offering from Daniel Spoerri – founder of Eat Art – previously seen at a solo exhibition of his at the m.a.x. museum in Chiasso, and now on show inside the Swiss pavilion at Expo 2015. Concepts of conviviality, ritual and randomness all feature prominently in his work. Meissen Porzellan Puzzle, illustrating the new chromatically "white" phase in his work, is made using broken pieces of Meissen porcelain. The fragments are turned upside down, cut up and reassembled to form 36 tiles measuring 31x31 cm each. An imposing 2x2-metre artwork that weighs 360 kg.



SAN LORENZO, Pan 999, design

Tobia Scarpa Questa piccola realtà milanese è unica al mondo nel suo genere: produce manufatti di argento puro 999 fin dal 1992, dotati di una fondamentale innovazione, studiata con Afra e Tobia Scarpa, coperta da brevetto internazionale e confluita nella collezione **PAN 999**. Cucinare nell'argento non è solo elegante: è soprattutto sano perché questo metallo – solo se puro – ha proprietà battericida, fungicida, virucida; è esente da rame, piombo, nichel, cromo, vernici, resine, permette una cottura rapida a bassa temperatura oltre a preservare i valori antiossidanti e nutrizionali degli alimenti. Innovazione è anche l'accoppiamento con il ferro che riveste l'esterno delle padelle, ottimizzando la distribuzione del calore e adattandole ai piani a induzione, vetroceramica, gas e al forno. I manici di ferro che coronano sotto guscio lungo il perimetro si rivelano inaspettati, svuotati e disordinatamente asimmetrici.

This small Milan-based concern is quite unique in that it has been making products out of 999 pure silver since 1992, when a basic innovation devised by Afra and Tobia Scarpa was introduced, that is covered by international patent and has been grouped together in the PAN 999 collection. Cooking in silver is not just elegant, it is above all healthy, because the pure version of this metal has bactericidal, virucidal and fungicidal properties. It contains no copper, lead, nickel, chrome, paints or resins, spreads the heat uniformly and allows food to be cooked quickly at low temperatures in a way that preserves its anti-oxidant properties and nutritional values. The other innovative aspect is the use of iron on the outside of the receptacle, reducing heat dispersion and guaranteeing that the object can be used on magnetic induction or glass-ceramic cooktops, on gas burners and in ovens. The iron handles that run underneath the perimeter are unexpectedly hollow and asymmetrical.

www.pan999sanlorenzo.it

