

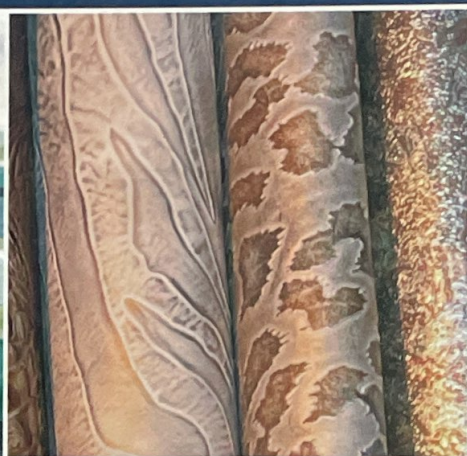
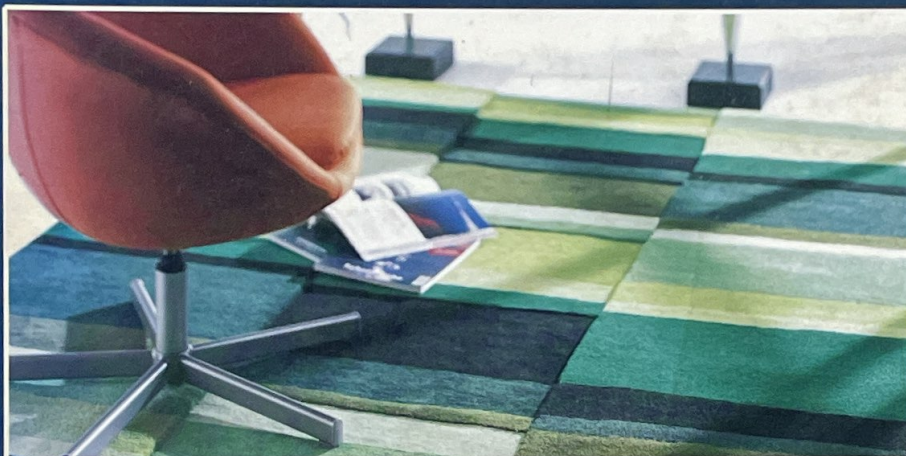
HOME

ITALIA

&

mobile • tessuto • pelle

tappeto



Sesta Edizione



curiosità

curiosità

Il "sapore" del design

DI ERICA MAGGIORA - FOTO DI MASSIMO MENEGATTI

Raffinata Cordon Bleu e anima ispiratrice de "La Maggiorana" (uno spazio multidisciplinare ospitato in una villa alle porte di Torino dove la cucina, intesa ai suoi massimi livelli, è protagonista assoluta), Erica Maggiora ha saputo estendere la sua grande capacità di studiare e preparare cibi raffinati fino a esperienze creative di altro tipo, che coinvolgono non solo il gusto, ma anche tutti gli altri sensi, tanto che sapore, forma e profumi, fra le sue mani, acquistano una dimensione progettuale degna di un artista. Queste funzioni così essenziali, così continue e così strettamente legate alla salute, alla felicità ed agli affari diventano in questo modo il cuore di un'idea più complessa e articolata, che altro non può fare che evolversi... Per Erica Maggiora vale dunque alla perfezione la definizione data da Brillant-Savarin, autore della famosa "Fisiologia del gusto" il quale, con una sola parola, "La gourmandise", indica il concetto di "preferenza appassionata, ragionevole ed abituale per tutto ciò che sollecita il nostro gusto". Lasciamo dunque alle parole di Erica Maggiora il compito di raccontarci la sua esperienza, così ricca e aperta a sempre nuovi orizzonti di ricerca creativa





Nelle mie composizioni non mi fermo ai semplici sapori, che possono essere infiniti e mai interamente uguali tra loro. Il coinvolgimento del senso del gusto avviene nelle sue forme più articolate: passando dal più tradizionale e già citato sapore fino alla percezione visiva, utilizzando forme e colori degli alimenti per creare effetti suggestivi all'interno del piatto. La presentazione estetica del cibo passa poi al contorno in cui lo stesso viene consumato, ossia l'allestimento scenografico della tavola con la realizzazione di tovaglie e accessori vari che rendono piacevole ai commensali il rito del mangiare. Questo esercizio, che partendo dalla preparazione di una ricetta arriva allo studio e alla "progettazione" di tutto quanto le ruota attorno, mi ha portato a collaborare con diverse aziende nell'elaborazione di progetti di comunicazione in cui il cibo era l'elemento centrale. Tra i più significativi vorrei citare uno dei più recenti, quello realizzato per la Paganini, che mi ha chiesto di *creare con elementi commestibili una linea di prodotti tutti naturali*. Ciò mi ha affascinato fin dall'inizio prima di tutto per la sua valenza simbolica, ossia la proposta di tessuti "da gustare", un tema a me molto caro che rappresentava senza dubbio una sfida professionale stimolante, in cui trame e gusto si fondevano per dare origine a nuove suggestioni. Ma questo progetto mirava anche alla creazione di tessuti particolari per una tavola imbandita, in cui dovevano essere privilegiati la qualità e lo spirito naturale. Da questo studio dunque, accanto ai piatti che ho voluto proporre, è nata un'inedita collezione di complementi d'arredo, tutti rigorosamente pensati con i tessuti naturali Paganini. La collaborazione con Helan, nota azienda di cosmesi naturale di Genova, mi ha inoltre permesso di arricchire le stoffe di essenze delicate, che evocavano la percezione di momenti importanti e sensazioni indimenticabili. Per questo motivo, in un rincorrersi di richiami sensoriali, le profumazioni scelte per la nuova collezione di tessuti da annusare hanno fatto la loro comparsa in tavola, dando vita a commistioni affascinanti che stimolassero la creatività e offrissero spunti nuovi.

Fra le altre mie esperienze vorrei anche ricordare un *brunch*

ispirato al Feng Shui (realizzato presso il Cosmoprof di Bologna per l'Oreal Divisione Prodotti Professionali), per il quale mi sono ispirata a questa filosofia antichissima risalente al 3° secolo A. C. che si basa sulla "Teoria dei 5 elementi" (fuoco, terra, metallo, acqua e legno), ognuno dei quali rappresenta energie e vibrazioni che fanno parte della nostra vita quotidiana: colori, odori, sapori. Per l'inaugurazione della nuova sede della scuola d'arte culinaria "La Maggiorana" ho invece curato l'allestimento scenografico dell'evento collaborando con Roberto Cutoli,





The "flavour" of design

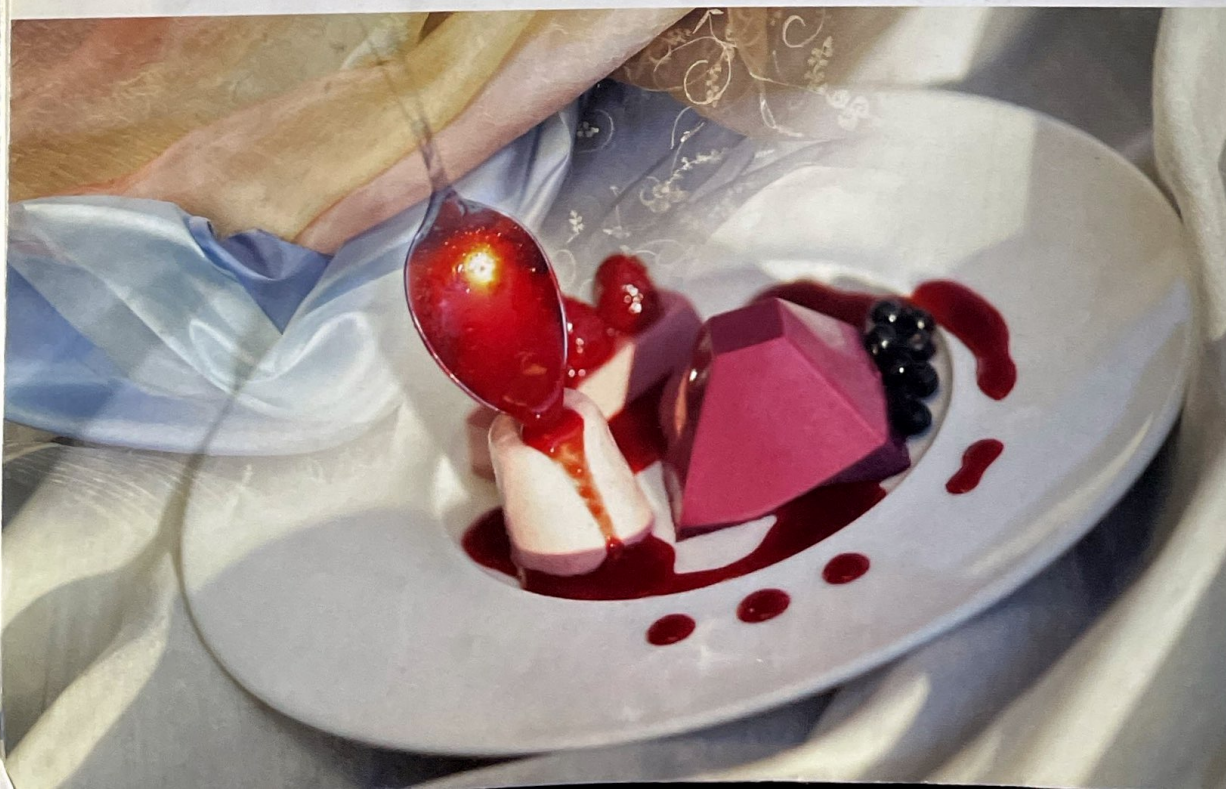
Erica Maggiora is a sophisticated Cordon Bleu chef and the muse of "La Maggiorana", a multipurpose area built inside a villa on the outskirts of Turin where top quality cooking plays the starring role. Erica Maggiora has extended her culinary skills, which are characterized by the creation of sophisticated delicacies, to other types of creations that involve the five senses and not just taste. So much so that the flavours, shapes and scents that she is able to create are worthy of a veritable designer. Such crucial functions, which are tightly knit together and closely related with health, happiness and business, therefore become the very core of a much more complex and multifaceted idea that is bound to develop into something else ... The definition given by Brillant-Savarin, the author

della Lucifero illuminazione, e con Patrizia Setteducati, giovane fashion designer. Per l'occasione sono stati realizzati elementi luminosi composti da prodotti naturali quali peperoni e spaghetti, caramello e frutta disidratata, mentre alcuni piatti da me realizzati sono stati esposti su piedistalli e illuminati come vere e proprie sculture.

L'ultimo progetto a cui mi sto dedicando fa riferimento alla grande difficoltà che ho sempre riscontrato nella scelta di un abito che mi permettesse di esprimere la mia femminilità tra i fornelli: questo mi ha spinto a pensare a un nuovo modo di vestire in cucina con un concetto di grazia ed eleganza. Sto lavorando, dunque, alla realizzazione di questa nuova idea avvalendomi della collaborazione di Patrizia Setteducati e di Anna Colombotto Rosso che sono, oltre che amiche, anche due valide fashion designer.

of the famous "Physiology of taste", perfectly agrees with Erica Maggiora. "La Gourmandise" epitomizes the author's concept of "keen, reasonable and customary liking for anything that is bound to whet our appetite". Erica Maggiora has provided an account of her multifaceted experience and of her relentless quest for new creations.

My creations are not merely restricted to flavours, which are numberless and can vary considerably from one another. The concept of taste is wide-ranging, as it involves the already mentioned traditional flavours as well as the eyesight through using the shapes and colours of food to create amazing presentations. Next to food presentation, a table that is laid with a nice tablecloth and with different accessories that turn eating into an enjoyable experience is just as important. This



exercise, which encompasses food preparation as well as the "design stage" of all the accessories that go with it, resulted into a partnership with several different companies concerning the development of communication projects focusing on food as a key factor. I should like to mention the most recent project that Paganini entrusted me with, concerning the creation of a range of natural products using edible components. This fascinated me from the very start for its symbolic value, namely a range of fabrics "to taste", a subject that I adore and that undoubtedly represented a stimulating professional challenge where textures and flavours were blended into new fascinating products. At the same time, the project also involved the creation of special fabrics for the table where quality and a natural approach were key. As a result, next to the dishes I created, I also developed an unusual collection of furnishing accessories that were made using Paganini natural fabrics. I also worked with Helan, a renowned Genoa-based manufacturer of natural cosmetics in an effort to add soft scents to the fabrics with the purpose of inducing the perception of significant moments and of unforgettable sensations. For this reason, the aromas chosen for the new collection of scented fabrics have been used for the table, thus creating fascinating combinations that appeal to the five senses, while stirring creativity and providing new ideas. I should also like to mention a brunch inspired to Feng Shui (which I prepared at Cosmoprof in Bologna for L'Oreal Professional Products Division). Feng Shui is an ancient philosophy dating from the 3rd century BC that is based on the



principle of the 5 elements (fire, earth, metal, water and wood). Each element represents a set of everyday life's energies and vibrations: colours, smells and flavours.

With reference to the inauguration of "La Maggiorana" culinary school, I worked at the layout of the event with Roberto Cutoli from Lucifero Illuminazione and with Patrizia Setteducati, a young fashion designer. A number of luminous elements were obtained using natural products such as peppers and spaghetti, sugar-candy and dehydrated fruit, while some of the dishes I had prepared were displayed on pedestals and lit up like proper sculptures.

The latest project I am currently working at concerns the great difficulty connected with choosing a garment that is able to epitomize my femininity even while cooking. This gave me the idea for graceful and elegant clothes to wear in the kitchen. I am now developing this idea in partnership with Patrizia Setteducati and Anna Colombotto Rosso, who are two good friends of mine as well as fine fashion designers.



Chi è Erica Maggiore

Nata a Torino il 12 gennaio 1959, nominata a 19 anni la più giovane Cordon Bleu italiana, è stata allieva dei più illustri esperti internazionali di alta cucina. Oggi è soprattutto l'anima ispiratrice de "La Maggiorana", uno spazio multidisciplinare ospitato in una villa dei primi del Novecento circondata da un parco secolare alle porte di Torino, dove unica protagonista è la cucina nelle sue più alte espressioni: dalla scuola di arte culinaria, alla creazione di una griffe di prodotti per la tavola. Figlia d'arte, nipote del fondatore del Biscottificio Maggiore, cresce tra i profumi e le fragranze dei dolci prodotti nell'azienda familiare. La madre Le trasmette la passione per la cucina e con lei dà vita alla prima scuola di cucina nata in Piemonte nel 1975.

Born in Turin on January 12 1959, Erica Maggiore became the youngest Cordon Bleu chef at the age of 19. She trained with leading international culinary experts. At present, she is the muse of "La Maggiorana", a versatile area built inside an early 20th century villa that is surrounded by a century-old park on the outskirts of Turin. There, top quality cooking plays the starring role. The place hosts a culinary school, where tableware and accessories are also created. Erica follows in the family tradition. Indeed, she is the granddaughter of the founder of Biscottificio Maggiore. Erica has grown up amid the aromas and scents of the sweets produced by the family-owned business. Erica has inherited from her mother a passion for cooking and together they set up the first Piedmont-based culinary school in 1975.

the sweets produced by the family-owned business. Erica has inherited from her mother a passion for cooking and together they set up the first Piedmont-based culinary school in 1975.