

ambiente cucina

FABER

www.faberspa.com

SHOW COOKING TRICOLORI E STREET FOOD

Dai piatti tipici a quelli del benessere, dai dolci allo street food, la cucina italiana fino a ottobre sarà al centro di 20 incontri organizzati da Faber presso l'Art Design Box di via Achille Grandi 50, a Rho, vicino a Expo Milano 2015.

Partner del progetto è **Scavolini** presente con la cucina Motus firmata dal designer Vittore Niuoli (nella foto una delle molteplici soluzioni proposte a catalogo) che interpreta perfettamente il ruolo della cucina contemporanea: non più solo luogo dedicato al cibo ma spazio multitasking, ritrovo intimo per la famiglia e al contempo ambiente dedicato alle relazioni e alla convivialità.

Nella composizione presente a Art Design Box, Motus è dotata di un sistema di elettrodomestici composto da piano cottura, forno, lavello e miscelatore della linea Franke by Bruno

Barbieri. A impreziosire la location è presente anche la cappa Arkea Limited Edition, lanciata per celebrare il 60° anniversario di Faber e caratterizzata da una speciale colorazione in foglia d'argento.

Sempre durante il periodo Expo, Faber sarà presente in città con un'altra iniziativa "golosissima" all'insegna dello street food. Organizzata presso la Cucinoteca di via Ludovico Muratori a Milano e dedicata a tutti i turisti gourmet, la "Faber Street Food Academy" si articola in una serie di lezioni monografiche che, a partire dall'8 luglio, costituiscono altrettanti piccoli viaggi dentro l'anima gastronomica popolare di luoghi e città che da sempre affascinano gli appassionati di cibo di strada.

«Faber è da sempre sinonimo di cucina, e di cura per l'ambiente in cui si prepara il cibo»,



spiega Serena Sorana, Marketing Manager dell'azienda. «Ci sembrava divertente e interessante, nei mesi di Expo 2015, offrire a tutti coloro che sono a Milano per la manifestazione un modo diverso per vivere e avvicinarsi ai cibi più popolari del Pianeta. A partire naturalmente da alcune vere leccornie made in Italy. Conoscerne la preparazione, il backstage per poterlo poi riproporre magari realizzando dei perfetti street food party a casa propria».