



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

ASA Magazine

ASANNEWS.IT – 2 SETTEMBRE 2021

Mandarossa, a Milano Design Week per tutela di sostenibilità e spreco alimentare



Milano Design week, storico evento che celebra l'arte ed il design, quest'anno è incentrato sul tema della sostenibilità a 360 gradi anche in cucina, con i prodotti alimentari abbinati al design.

All'interno del format, gli eventi di Fuorisalone 2021, tra appuntamenti di gusto ed idee creative, come il Greener Bar di Heineken, primo bar completamente sostenibile.

A **Milano Design Week**, in programma dal 5 al 12 settembre, **Mandarossa**, top brand dell'azienda vitivinicola siciliana **Cantine Settesoli**, con sede a Menfi (AG), è tra i protagonisti della terza edizione di RoGUILTLESSPLASTIC progetto internazionale di sensibilizzazione per il riuso, il riciclo e l'upcycle dei rifiuti creato dalla gallerista milanese Rossana Orlandi. La missione del brand di vini siciliani sarà quella di raccontare attraverso la sua storia e i suoi prodotti come anche la filiera agroalimentare possa ridurre significativamente il suo impatto ambientale attraverso l'uso di pratiche di produzione volte alla sostenibilità e al rispetto dell'ecosistema in cui si opera.

Mandarossa parteciperà con uno spazio dedicato presso il re-Food Market, exhibition che ricostruirà un supermercato ideale ed iconico i cui scaffali ospiteranno **brand alimentari impegnati e sensibili ai temi della sostenibilità e dello spreco alimentare.**



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI



Presidente Cantine Settesoli, dott. Giuseppe BURSI (credit u.s. WellCom)

Il re-Food Market che vede la partnership di Esselunga, con la curatela scientifica di Livia Pomodoro, Cattedra UNESCO, Food: Access and Law presso l'Università degli Studi di Milano, sarà aperto tutti i giorni dal 4 al 12 settembre dalle ore 10.00 alle ore 20.00 presso la splendida Sala del Cenacolo del Museo Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci. Qui Mandrarossa realizzerà una installazione intitolata *less unsustainable rhetoric* che racconterà un approccio autentico al rispetto per l'ambiente.

I vini di Menfi saranno protagonisti di **un altro importante momento del progetto:**

la **Ro100Dinner**, la mitica **cena di gala** che la Gallerista Rossana Orlandi organizza nel cortile della sua Galleria e che avrà luogo l'8 settembre, riservata ai partner, istituzioni e ai più rilevanti nomi internazionali del design. Il menu della cena è appositamente creato e realizzato dagli **chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini** de **Il Luogo di Aimo e Nadia**.

*«Siamo felici ed onorati di poter essere tra i partner di questo progetto – dichiara il Presidente di Mandrarossa, top brand di Cantine Settesoli, **Giuseppe Bursi**, di cui condividiamo i temi e l'impegno nel sensibilizzare quante più persone possibili alla necessità di ridurre l'impatto ambientale sia a livello individuale che sociale. La visione di Rossana Orlandi di riunire i mondi del design e dell'agroalimentare, due delle punte di diamante del nostro Paese, in questa missione è certamente vincente ed encomiabile. Da anni la nostra cooperativa si impegna nel salvaguardare e promuovere la bellezza del territorio del Menfishire e delle materie prime che qui nascono, sia con una filiera consapevole e rispettosa dell'ecosistema, sia avvicinando quante più persone ad una scoperta responsabile dei tesori naturalistici, storici ed enogastronomici di questa terra».*

RoGUILTLESSPLASTIC 2021

Sotto l'egida del pay off 2021 del suo progetto internazionale, SAVE THE WASTE, WASTE IS VALUE, Rossana Orlandi – per la Milano Design Week dal 5 al 12 settembre – nell'affascinante nuova cornice degli spazi rinnovati del Museo Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci, location partner del progetto, cura tre site exhibition di grande respiro.

TrashFormation Village, nei Giardini, un vero e proprio villaggio realizzato con materiali di re-Waste a cui parteciperanno nomi internazionali dell'architettura, della progettazione industriale e della produzione sostenibile



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Hall of Waste, nei Chiostri, una vera e propria walk of fame in cui saranno esposti le iniziative più creative, innovative sul tema del re-Waste. Qui la site specific curata dalla Reale Ambasciata di Danimarca in Italia in collaborazione con DAC | Danish Architecture Center; i finalisti del Ro Plastic Prize, la Challenge internazionale del RoGUILTLESSPLASTIC, che gode della official partner di Qatar Museums e una selezione di artisti e designer curata da Rossana Orlandi. Re-Food Market, nella sala del Cenacolo, con la curatela scientifica di Livia Pomodoro, prima cattedra UNESCO al mondo sullo spreco alimentare, con sede Università degli Studi di Milano. Un supermercato iconico i cui scaffali avranno in esposizione i progetti di Aziende e Associazioni realizzati per contrastare lo spreco alimentare.

Se nel 2019 la Sostenibilità era la parola chiave del progetto e nel 2020 si è andato oltre facendo leva sulla Responsabilità del singolo, per il 2021 Rossana Orlandi conia una nuova parola a cui affidare il messaggio da condividere con il suo progetto EMOZIONABILITA', perché è solo con l'emozione che si può arrivare ad appassionare le persone su temi importanti.

SUSTAINABILITY, RESPONSIBILITY, EMOTIONABILITY sono il tritico su cui si fondano gli engagement che la gallerista milanese pone a tutti i protagonisti di questa edizione di RoGUILTLESSPLASTIC.

Maggiori informazioni su: guiltlessplastic.com