



MARTATONISTUDIO

COMUNICATO STAMPA

Dal design al food, dal food al design, la Designer Marta Toni interpreta magistralmente questo binomio

La designer [Marta Toni](#) firma il progetto per gli interni de il Frantoio, ristorante di Assisi, che offre una proposta enogastronomica peculiare, dove l'olio extravergine d'oliva è tra i principali protagonisti. La "food experience" racconta la progettazione dell'esperienza per la preparazione e per il consumo: come le persone interagiscono con il cibo, cosa il cibo è in grado di comunicare.

Lo scambio relazionale e il modo di vivere luoghi e oggetti è cambiato sempre di più, anche a causa delle conseguenze delle ultime vicissitudini vissute. Il consumo del cibo come atto colloquiale e sociale è stato stravolto dal confinamento e i luoghi della ristorazione sono stati modificati per tutelare la salute dell'utente. Tutto questo ci porta a rivedere quanto assunto dal mondo del progetto in passato e a porre ai progettisti contemporanei le domande sul cambio di orizzonte. Il cibo rimane senz'altro il legame più stretto con la natura, o il riferimento a essa, da qui il modo di trovare nuove idee e sperimentazioni legate all'esperienza del mangiare e a tutte quelle componenti sensoriali che il cibo è in grado di trasmettere.

È la cucina che crea il cibo, o sono i prodotti, la cultura gastronomica e la tradizione a condizionare la cucina come elemento per la trasformazione del cibo? Nella contemporaneità odierna si inerisce il termine "Food Design". Un termine che sta prendendo sempre più spazio, ma che va ben definito, onde evitare – come spesso accade – di creare confusione. Secondo una recente definizione, va quindi intesa la progettazione del complesso insieme degli atti alimentari. Studi scientifici hanno riconosciuto la valenza dell'impatto che l'ambiente all'interno del quale il cibo viene consumato, incide sulla nostra percezione del gusto.

Le azioni che gravitano intorno al cibo possono essere infatti ripensate, trasformate e contaminate per innovare. In tal senso il Food Design suscita sensazioni e regala emozioni e diventa costruzione delle relazioni tra il futuro come eterno presente, eredità del passato come valore economico, sociale e ambientale. Un impegno imprescindibile che lega Uomo e Natura, Società e Ambiente.

Ricerca, sostenibilità, innovazione e tecnologia sono i requisiti indispensabili per poter parlare di Design, nel suo autentico significato di processo, per progettare un prodotto, un servizio o un'esperienza. In realtà, cosa significa progettare soluzioni innovative e funzionali per una memorabile esperienza del cibo? Alla luce dei nuovi modi di comunicare la gastronomia, quando pensi sia fondamentale che lo chef interagisca con il designer?

“Sempre più il cliente e il target di riferimento cercano una esperienza completa e immersiva, dal food al locale. – dichiara Marta Toni - Personalmente mi sono unita allo chef per creare per il Frantoio, una emozione che andasse sullo stesso binario. Tutto parte dal “concept”, che in questo caso è l'ulivo e l'olio extravergine d'oliva Sono partita dall'idea che l'esperienza deve essere fatta per tutti i sensi; mentre io mi sono focalizzata sulla vista e sul tatto, ho lasciato udito, gusto e



MARTATONISTUDIO

olfatto a Lorenzo Cantoni chef del prestigioso ristorante Il Frantoio, inserito nella splendida cornice del Fontebella Palace Hotel di Assisi, nonché Miglior Chef dell'Olio A.I.R.O 2021”.

Per il ristorante il Frantoio di Assisi, Marta Toni ha infatti creato uno spazio con una spiccata personalità, giocando con i materiali e con i colori, un'alternanza estetica tra artigianalità ed eleganza. Elementi che richiamano la natura nella sua essenza e la sensazione di entrare in un uliveto, che viene enfatizzata dai colori delle pareti, dai giochi di luce e naturalmente dalla presenza delle foglie vere di ulivo incastonate nei tavoli. Ulteriore elemento di richiamo sono le foto di Pier Paolo Metelli, fotografo umbro, autore di immagini per reportage, pubblicazioni di architettura, vino e olio. I meravigliosi scatti degli ulivi monumentali di Francesco, si alternano sulle pareti, coinvolgendo emotivamente l'ospite. Tutti gli elementi dallo spazio all'arredo, fino ad arrivare alla tavola portano in campo la tangibilità emotiva del fuori nel dentro.

Una dimensione immersiva frutto di un lavoro di sinergie, dove il team di lavoro si confronta e interfaccia direttamente con lo chef e si completa; quando si entra nel ristorante si ha la sensazione di essere nella natura e ci si immerge in questo contesto, ci si sente liberi di riappropriarsi del proprio sentire.

Non solo la natura, ma anche il concetto del benessere entra in gioco nel lavoro di design, infatti come racconta la designer: *“Lo studio è partito dall'osservazione delle foglie di ulivo, dalla loro forma e colore; da qui la scelta dei colori usati per i tavoli e per le pareti e la scelta di esporre le emozionanti foto di Pier Paolo Metelli, che rappresentano gli ulivi millenari di Francesco. Un'opera d'arte nell'opera, che dà un segno importante al locale stesso. Credo che sia fondamentale oggi questo gioco di sinergie, anche perché ormai chef e designer partono dallo stesso punto, ossia il concept, come punto nodale che consente al cliente di vivere l'esperienza a tutto tondo. Inoltre, non va trascurato il benessere interiore e quello fisico, che deriva non solo da una cucina sana e attenta come quella dello chef Lorenzo Cantoni, ma anche da un ambiente salubre, dove l'aria e la salute sono fondamentali. Infatti, ho scelto di usare una pittura particolare, attenta alla pulizia dell'aria e quindi alla persona. Ho utilizzato una pittura all'acqua per interni a base di materie prime rinnovabili con packaging realizzato al 100% con materiali riciclati. Grazie a questa innovativa pittura, si neutralizza la formaldeide accumulata nell'aria degli ambienti interni”.*

L'emozione del tatto delle foglie di ulive sotto le dita e l'interazione delle portate con l'ambiente ricreato rendono l'esperienza originale e unica nel suo genere; un rapporto con lo spazio in cui l'azione si compie, in una complessa interazione tra cibo, uomo e ambiente, dove tutti i livelli concorrono nel definire l'esperienza del consumatore.

Press info:

Fosca Tortorelli | archfo@gmail.com | 328 1432380