



*Dal 10 al 13 aprile 2016*

## **A VINITALY 2016 TABLE&CO – IL DESIGN A TAVOLA**

**Rotonda, quadrata, ovale, rettangolare, ogni forma di tavolo crea una relazione diversa tra i commensali, da conoscere, valorizzare con gli allestimenti più adatti e proporre ai propri clienti in ristoranti e bar. Table&Co propone una serie di ambientazioni di tavole apparecchiate con le porcellane, le posate e i bicchieri di aziende leader mondiali, oltre che con l'oggettistica e mobili di selezionate marche. In mostra anche le bottiglie vincitrici del Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly.**

**Verona, 6 aprile 2016** – Vinitaly ed Enolitech (Verona, 10-13 aprile 2016) sempre sinergiche, grazie a Table&Co – Il design a tavola, trait d'union tra il Salone internazionale del Vino e dei Distillati e il Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie. La nuova iniziativa di Veronafiere, realizzata nell'ampliamento del padiglione 10, è dedicata ai professionisti dell'horeca e al contract.

Il concept della mostra è stato curato da Elisabetta de Strobel, Interior designer, Art director, membro onorario di AIPi e delegata italiana nel Board esecutivo di E.C.I.A., European Council of Interior Architects.

Concept espositivo è quello di raccontare la tavola come spazio architettonico, dove è possibile vivere esperienze che nascono e si determinano proprio attraverso la forma stessa del tavolo e la disposizione degli elementi, decorativi e non, che esso ospita.

La riflessione nasce innanzitutto dall'aspetto formale della tavola. Dalla forma alla sua dimensione, agli elementi che l'arredano, alla luce, e alle sonorità che la avvolgono, tutto contribuisce a fare dello stare a tavola un'esperienza pensata, progettata e consapevole dei valori che tale situazione può veicolare.

Se il tavolo quadrato con la sua forma regolare suggerisce l'idea di stabilità e concretezza, di un luogo dove i commensali possano entrare facilmente in una relazione paritetica, il tavolo rotondo, con le sue forme morbide prive di spigoli, ci racconta di una semplicità e spontaneità nella condivisione del cibo.

La tavola rettangolare, invece, più austera, illustra un ordine gerarchico dei commensali ed un progetto ragionato che stabilisce in maniera precisa la posizione che ogni partecipante dovrà prendere, e quindi di conseguenza il grado d'importanza.

Infine, la tavola ovale, connubio fisico e concettuale delle forme rotonda e rettangolare, se da un lato suggerisce una gerarchia, allo stesso tempo la ammorbidisce, rendendo più fluidi i rapporti interpersonali.

Dieci i settori espositivi di Table&Co, con stili e target diversi, con una studiata commistione di generi, dal classico-contemporaneo, al transition, al moderno, per garantire un'esperienza visiva ed estetica a 360 gradi, in una galleria di presentazioni che fungono da spunto per gli addetti ai lavori e che propongono una panoramica sulle attuali proposte del mercato. Tutto nell'ottica di dare il giusto valore al tempo e al modo in cui i commensali si relazionano, nello spazio limitato di una tavola, valorizzando le persone stesse oltre che le pietanze, affinché il loro apporto a questa esperienza relazionale, estetica e del gusto, rimanga un ricordo vivido nella mente di ciascun ospite, accompagnato da emozioni e sensazioni piacevoli e positive.

All'interno, pienamente in linea con il target dei visitatori di Vinitaly, vengono trattati i temi, del vino, rosso e bianco, della birra e dei dessert. In mostra anche le bottiglie vincitrici del Concorso Internazionale Packaging di Vinitaly.

Partecipano alla realizzazione di Table&Co - Il Design a Tavola in qualità di partner importanti brand di arredo e mise en place, quali: Bertelè; IVV; Philipp Selva; Rosenthal; Sambonet; Saturnia Porcellane; Tognana Porcellane; Frette; Varaschin; Veneta sedie; Villeroy e Boch; Wald; Zuliani Cav. Gelmino.

Si ringraziano inoltre numerose aziende di Enolitech che hanno contribuito con i propri prodotti a completare la decorazione di questi corner e la preparazione delle tavole: Arir s.a.s. Boggio di Zanon Maria Vittoria; Artmenu Factory s.r.l.; Asa selection; Beca Box Factory s.r.l.; Blomus; Bormioli Luigi s.p.a.; Brevetti Waf srl; Caraiba s.r.l.; Detesk s.r.o.; Erbolinea s.r.l.; Eva solo; Farmitaly; Gold Plast Group; Italesse s.r.l.; Merito s.r.l.; Modusfacit by Jolly Design; Patrick s.r.l.; Rastal Italia s.r.l.; Renoir s.r.l.; Schoenhuber s.p.a.; Valentino Moro Fabbro; Vetrodue; Vd Glass; Wine Cave s.r.l.

**Servizio Stampa Veronafiere**

**Tel.:** + 39.045.829.82.42 - 82.85

**E-mail:** [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

**Web:** [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com) | [www.solaqrifood.com](http://www.solaqrifood.com) | [www.enolitech.it](http://www.enolitech.it)

**Twitter:** @pressVRfiere