

从装饰品到外包装，
从食材到照明：
全世界的设计师和
设计学校相约卫星展，
探索和建构食品的未来。

文字 / Virginio Briatore
摄影 / Niccolò Lanfranchi
翻译 / 郭嘉雯

今年，米兰卫星展迎来了第 22 个年头，每年的卫星展就像是一个葡萄园为我们带来丰硕的果实，酿造出可口的美酒。虽然准备过程中的变量很多，季节也各有不同，但是从一开始就在耕耘这片“葡萄园”的马瓦·格里芬·威尔夏 (Marva Griffin Wilshire) 及其团队，十分了解它的脾气和潜在的可能性，因此他们总是能够生产出优质的“葡萄酒”。



FOOD FOR THE FUTURE

未来食品

1 / Arcimboldo, 捷克托马斯巴塔大学 (Tomas Bata University) 学生作品。

2 / Hunicotta, 韩国科学技术院设计的陶瓷加湿器。

3 / 食品作为设计对象：世界谷物展板。





4

5



6

4 / Belgium is Design, 麻质隔热板与餐具, 罗米·迪多纳托 (Romy di Donato) 设计。

5 / 用于保存奶酪的软木柜, 葡萄牙维塞乌技术与管理学院设计。

6 / 手工镶嵌的木质装饰品, 来自墨西哥瓜达拉哈拉 (Guadala jara) 的阿兰与阿伊顿·米兰达 (Al ò ne Ayrton Miranda) 设计。

7 / 数字化图案的壁纸和装饰品, 弗朗西斯科·弗尔切利尼 (Francesco Forcellini) 设计。

8 / 蔬菜篮、台灯和消音板, 分别由西红柿、咖啡粉和蘑菇制成, 由 PensieroMateria 团队设计。

9 / 铝管和帆布材质的车顶帐篷, 洛桑艺术学院 (ECAL) 塞巴斯蒂安·马鲁什卡 (Sebastian Maluska) 的作品。



7



8



9

2019 年可以说是收成颇丰的一年, 这不得不归功于今年所选择的主题——“食品作为设计对象” (Food as Design Project)。该主题刺激了设计师丰富的创新思维, 像布鲁诺·穆纳里 (Bruno Munari) 关于核桃或橙子完美的外包装, 来自洛桑艺术学院 (ECAL) 的荷兰籍设计师卡洛琳·尼布林 (Carolien Niebling) 的趣味插图, 其作品《未来的香肠》 (the Sausage of the Future) 在两年前的卫星展就已小有名气。

本届卫星展共有 105 个展台, 约 160 位设计师参展, 20 多个专为学校预留的展位。在两个半天的短暂时间里, 我们与 30 多个有趣的展台进行了交流, 着重发掘拥有研究思维和探索新领域的项目。大部分年轻人的设计是照明灯具, 其余很多人则带来座椅的设计, 这两种产品在市场上的范例已经很多, 所以我们并没有特别关注。当然, 产品是可以优化的, 灯具的设计如今也正在经历巨大的变革, 但是对于未来的设计师, 所要求的主题可能更加复杂, 如外包装、食品或是人员和商品的流动。



法国工程师、建筑师扬·桑泰尔 (Yann Santerre) 的大型作品最为引人注目, 他的作品是从港口海底沉积物中获取原料的。这一设计有两个目的, 一是为了保持港口的洁净, 二是为建造装饰业提供可持续的材料。现居鹿特丹的意大利设计师费德里科·帕齐恩扎 (Federico Pazienza) 的创想也很有趣, 他设计的古希腊式容器采用与当时相同的制模和装饰技艺, 却极富当代的数字精神, 可作为针对未来寻求灵感和反思的工具。

PensieroMateria 团队则使用生态友好的材料进行设计, 更好地阐释了今年的主题。



1 / 附带热毯的室外躺椅，塞尔维亚设计师阿妮卡·安德里克 (Anica Andric) 和米兰·卡瑞思科 (Milan Karisik) 的作品。

2 / Coffire 系列，瓷质吊灯，使用从咖啡粉中所提取的色素装饰，现居英国的中国设计师 Zhekai Zhang 设计。

3 / 可移动的门镜，附带停靠自行车的功能，奥地利设计师瓦伦蒂娜·尊德尔 (Valentina Zuendel) 的作品。

4 / Gwilen，将海底沉积物转化为可持续材料的项目，法国布斯设计师特扬·桑泰尔 (Yann Santerre) 设计。

5 / Material Spirits 系列，古希腊式的容器使用了古时的制模和装饰技艺，却极富当代的数字精神，意大利设计师费德里科·帕齐恩扎设计。



该团队由卢卡·亚历山德里尼 (Luca Alessandrini) 和来自维罗纳的三人组 Henry & Co. 共同成立。今年他们带来了以西红柿皮为原料、利用 3D 打印技术制成的蔬菜篮，由咖啡粉制成的台灯和由蘑菇制成的消音隔板。



在米兰国际家具展举办的三周之后，米兰迎来了食品与饮料国际展览会 (Tutto Food)。而未来，卫星展的定位应当会介于这两者之间，以探索关于这一设计主题更多的可能性。■

6 / 可移动式花盆，加拿大多伦多设计师杰米·沃福德 (Jamie Wolfond) 作品。

7 / Eart Hz 系列，关心地球和超人文主义的新式饮食风格，法恩扎工艺美术学院 (ISIA) 学生作品。

8 / 编结灯具，荷兰埃因霍温 Susanne de Graef 工作室作品。

9 / 薄镜，日本 Shinya Yoshida 设计工作室作品。

10 / 极简厨房，坚固耐用、易组装，费德丽卡·博鲁奇 (Federica Poluzzi) 和里卡尔多·兰蒂 (Riccardo Randi) 设计。