

INSIDER



©MOTEL, il nuovo spazio eventi di Manifattura Tabacchi ph. Giovanni Savi

ISBN 978-88-944405-0-8



MOTEL: IL NUOVO SPAZIO EVENTI DI MANIFATTURA TABACCHI

Disponibile per affitti privati è la soluzione perfetta e versatile per sfilate, shooting fotografici, convention o come location cinematografica e televisiva.

L'ECOLOGIA ADDOSSO

Ecoalf e Rifò: i due brand di moda sostenibile hanno aperto uno store in Manifattura Tabacchi per promuovere una moda più consapevole.

SCATTI D'AMORE

Per quarant'anni, Zhang Chaoyin ha fotografato i panorami e la cultura dell'Himalaya: ora una mostra porta in Italia i capolavori del maestro cinese e il suo sguardo appassionato.

!!!ZENIT

NUOVI LOFT E APPARTAMENTI IN CONSEGNA A SETTEMBRE 2026

LIVE IN
MANIFATTURA
TABACCHI

SALES OFFICE

PIAZZA FRANCESCA MORVILLO, 51
PIANO TERRA EDIFICIO 4
MANIFATTURA TABACCHI

liveinmanifattura.com

info@liveinmanifattura.com

055 0620103

SNEAK PEEK



HAPPY HOUR BOOK CLUB

Incontrarsi per chiacchierare delle proprie letture preferite sorseggiando un drink. Da Cuchiss Lab un appuntamento mensile per gli appassionati di libri: all'ora dell'aperitivo ci si trova per **condividere poesia, narrativa o saggistica**, volumi amati o detestati, interrotti o riletti, proposti agli altri intervenuti per scambiarsi pareri e opinioni. Scopri i prossimi temi in programma: a marzo "Siamo Qui Riuniti", e ad aprile "Un tran tran chiamato desiderio".



ROMAGNA GHIOTTA A FIRENZE

Accessibile e informale: **La Piadineria** approda nel cuore di Manifattura Tabacchi con un'idea di ristorazione fast casual in sintonia con lo spirito del luogo. Dallo scorso ottobre, il ristorante è una presenza quotidiana nel distretto, grazie a un'offerta di piadine **preparate al momento, personalizzabili** e pensate per accompagnare i diversi ritmi della giornata.

NATURA IN CITTÀ

Venti espositori selezionati tra le aziende storiche del territorio (e non solo), con caratteristiche particolari - specializzati in acidofile, bonsai, piante grasse e così via - ma soprattutto attività, laboratori, workshop per approfondire la cultura del verde. Il **21 e 22 marzo**, torna in Manifattura l'appuntamento con "**Botanica Urbana**", evento ideato in collaborazione con la **Società Toscana di Orticoltura**. Dedicate a grandi e bambini, per imparare ad apprezzare e curare il verde con attività mirate, le due giornate sono ricche di proposte, tutte libere e gratuite, salvo registrazione via mail. Ci saranno visite guidate per illustrare quale sia il verde che meglio si adatta a luoghi urbanizzati, degustazioni e occasioni per imparare come meglio curare le proprie piante.

CONNESSIONI INTERNAZIONALI

Il **25 marzo** torna "**Connect Firenze**", evento di **MACA District** e **CEA CAPA Education Abroad** che porta oltre 200 studenti internazionali in Manifattura Tabacchi tra **panel, laboratori e incontri con realtà locali**. Si parte il 21 marzo con l'esibizione dei **Bandierai degli Uffizi**; a seguire il 25 focus su turismo, business e nuove visioni dell'abitare. Evento gratuito, aperto alla cittadinanza, con iscrizione su **@maca_district**

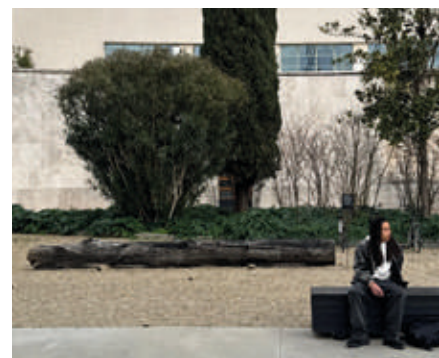


FUTURO VEGETALE

Ricerca botanica, sociale e progettuale: la **nona edizione** di Futuro Vegetale, il master dell'Università di Firenze, è **radicalmente interdisciplinare**. Coordinato dal sociologo **Leonardo Chiesi** e dallo scienziato vegetale **Stefano Mancuso**, il percorso approfondisce la ricerca di soluzioni innovative ispirate al mondo vegetale che migliorino la qualità delle relazioni sociali, dell'abitare, dei materiali e delle tecnologie. Il programma prevede lezioni, visite ai centri di ricerca e attività sul territorio, con contributi esterni su economia, arte ed etnobotanica. **info@futurovegetale.it**

VERDE PRIMORDIALE

Un tronco di quercia dell'Eneolitico, rinvenuto a otto metri di profondità in Manifattura Tabacchi e datato tra il 2480 e il 2280 a.C. Conservato grazie a un ambiente privo di ossigeno, il reperto, probabilmente trasportato da un'alluvione del torrente Terzolle, restituisce una rara **testimonianza del paesaggio naturale** di Firenze 4000 anni fa, allora dominato da boschi e corsi d'acqua.





MOTEL

Hosting moments

Gli interni di Motel sono curati dallo studio di architettura q-bic; conservano il fascino post-industriale degli spazi di Manifattura Tabacchi.

Il nuovo
spazio eventi
di Manifattura
Tabacchi

Celebrazioni private, convegni, performance musicali, eventi aziendali, allestimenti d'arte e molto altro: Motel è uno spazio poliedrico e modulabile.

HOSTING MOMENTS

Motel è il nuovo spazio eventi di Manifattura Tabacchi.

Un luogo dove fermarsi quanto basta per incontrare, immaginare, trasformare. Un tempo e uno spazio condiviso che accoglie le differenze, favorisce lo scambio e moltiplica i punti di vista.

Per informazioni e prenotazioni:
info@manifatturatabacchi.com

MOTEL: IL NUOVO SPAZIO EVENTI DI MANIFATTURA TABACCHI

DISPONIBILE PER AFFITTI PRIVATI, CON I SUOI 3.000 MQ DI SUPERFICI, È LA SOLUZIONE PERFETTA E VERSATILE PER SFILATE, SHOOTING FOTOGRAFICI, CONVENTION O COME LOCATION CINEMATOGRAFICA E TELEVISIVA

C'è un nuovo place to be a Firenze: si chiama Motel ed è il nuovo hub eventi di Manifattura Tabacchi. Un luogo di incontro e contaminazione pronto ad accogliere linguaggi diversi, sperimentazioni audaci e comunità in movimento. Due ambienti da oltre 500 metri quadri ciascuno, un Caveau di quasi 1.000, una terrazza di 240, per un totale di 3.000 metri quadri di libertà progettuale. Motel è pensato per adattarsi: dalle celebrazioni private ai convegni, dalle performance musicali agli eventi aziendali, dai panel agli allestimenti d'arte, è uno spazio poliedrico, modulabile, con wi-fi diffuso in tutta l'area (perfetto quindi anche per streaming e format ibridi) e parcheggio sotterraneo attivo 24/7.

Gli interni, curati dallo studio di architettura q-bic, mantengono intatto il fascino postindustriale di Manifattura.

Volumi ampi e luce che dialoga con la memoria del luogo: un'estetica autentica che non ha bisogno di filtri. Il cuore più suggestivo è il **Caveau**, uno spazio espositivo allestito con macchinari, documenti e oggetti storici recuperati durante la ristrutturazione di Manifattura Tabacchi. **Non una semplice esposizione, ma una narrazione immersiva, memoria che diventa esperienza.** Un ambiente museale che resta vivo: disponibile anch'esso per eventi, convegni, attività speciali, oltre alle tradizionali visite guidate gratuite su prenotazione. Un luogo dove il passato industriale dialoga con il presente creativo, senza nostalgia ma con consapevolezza.

Ad accogliere chi entra nell'edificio c'è **"Hercules"** di Patrick Tuttofuoco: due grandi occhi che convergono sull'osservatore. Guardano, ma allo stesso tempo riflettono,

interrogando lo spettatore su chi sia realmente al centro dell'opera. Il lavoro di Tuttofuoco ruota attorno al rapporto tra individuo e trasformazione: l'essere umano come agente di cambiamento, come misura della realtà. Modernismo e cultura pop si fondono nel suo linguaggio visivo, fino a sfiorare l'astrazione. Ma **al centro resta sempre la figura umana: moltiplicata, reinterpretata, resa universale.** Le sue opere sono specchi contemporanei, che invitano a interrogarsi sulla propria essenza e sulla relazione con il mondo. "Hercules" è dunque coerente con Motel: uno spazio che esiste proprio per generare trasformazione.

Da marzo, Motel è ufficialmente a disposizione della cittadinanza: in un momento in cui le città hanno bisogno di luoghi capaci di creare connessioni reali, Motel si propone come piattaforma aperta, dove le idee trovano spazio, fisico e simbolico, per crescere.



Patrick Tuttofuoco, artista visivo. È docente di Arti Visive alla Nuova Accademia di Belle Arti (NABA) di Milano.

OLTRE GLI STEREOTIPI DEL MITO

«L'opera nasce nell'ottica di riflettere sugli stereotipi - non solo quelli di genere, ma in senso ampio. Mi interessava usare l'immagine di Ercole, che è uno stereotipo del maschio vincente, dinamico, che si fa valere attraverso la sua forza: in realtà ad analizzarlo anche **Ercole è un ibrido**, mezzo divino e mezzo umano. Una condizione che mi pareva perfetta per quello su cui volevo lavorare: creare un displacement percettivo che genera un ampliamento degli scenari. Ho realizzato una specie di ritratto, composto da **due occhi, uno di uomo e l'altro di donna, e al centro un ipotetico terzo occhio: rappresenta l'idea di un altro modo di vedere il mondo**, che trascende la natura materiale di vita e mondo. Questo terzo occhio è un fiore sensuale, un'orchidea. L'incontro con gli spazi di Manifattura Tabacchi e con il progetto Motel ha aperto per l'opera una nuova possibilità di esistenza, tanto da portarmi a proporla qui la collocazione. È uno spazio in divenire, intermedio, che può farsi contesto di innumerevoli storie. **C'è un passato, ci sarà un futuro: in mezzo c'è questo momento di grande potenzialità**»

Patrick Tuttofuoco, *Artista visivo*



PUBBLICO

QUATTRO DONNE PER IL NUOVO CICLO DI RESIDENZE D'ARTISTA DI TOAST PROJECT, UN LUOGO IN CUI ELABORARE LE PROPRIE RIFLESSIONI LIBERAMENTE E IN MODO DIALETTICO

Lorena Bucur, Carolina Cappelli, Lusine Kagramanyan e Alice Minervini. Sono le quattro artiste scelte per il **terzo ciclo di PUBBLICO**, il programma di studi d'artista ed eventi promosso da Toast Project.

Le quattro artiste attivano prospettive e provenienze diverse: Minervini lavora su estetiche del gusto e genealogie femminili; Bucur trasforma fotografia, cemento, metallo e tessuti industriali in dispositivi che interrogano paesaggi liminali e memorie migranti; Cappelli intreccia cinema performativo, scrittura e pratiche collettive; Kagramanyan opera tra suono, pittura, scultura, testo e radio, esplorando diaspora armena, memoria sonora e cultura materiale quotidiana. Il legame delle quattro artiste con Firenze è forte, nonostante il confronto costante con contesti internazionali, motivo per cui le loro residenze

rappresentano un arricchimento per il panorama culturale cittadino grazie alla presenza in loco garantita dal programma. Un modo per **mescolare identità, geografie e pratiche varie attraverso la collaborazione e l'apertura al territorio locale**, contribuendo a rendere Firenze una scena culturale vivace e ricca di stimoli.

Oltre allo scambio costante tra le artiste, che lavorano in atelier contigui, il progetto prevede un momento preciso di restituzione e incontro con il pubblico, tra aprile e maggio, grazie ai momenti di open studio in cui la cittadinanza può visitare gli ambienti in cui lavorano - «uno spazio di lavoro solitamente privato, che invece viene aperto alle visite», come ha spiegato il curatore Stefano Giuri. Un'occasione straordinaria per confrontarsi con le artiste e approfondire direttamente con loro la ricerca che stanno portando avanti.

LE ARTISTE

Carolina Cappelli – *Borgo San Lorenzo, 1995*
Performer e filmmaker con base tra Firenze e Vienna. La sua ricerca unisce scrittura, cinema e pratiche performative, generando lavori che interrogano i contesti in cui prendono forma. Ha collaborato con Markus Öhrn, Francesca Grilli, Bruce Nauman, Roberto Fassone e Alex Franz Zehetbauer. Vincitrice dell'Italian Council 2024 e del Vienna Prize for Performing Arts, ha partecipato al programma PARASOL di Tanzquartier Wien nel 2025.

Lorena Bucur – *Cremona, 1996*
Artista visiva con base a Bologna. Lavora tra fotografia analogica, scultura e installazione, indagando paesaggi liminali, memorie di migrazione e materiali industriali trasformati in superfici d'immagine e architetture fragili.

Alice Minervini (aka pakkiana) - *Firenze, 1997*
Artista e ricercatrice attiva tra Italia e Londra. La sua pratica intreccia femminilità, affetti, folklore della moda ed estetiche camp, lavorando sulla figura della pacchiana/pakkiana come soggetto transfemminista attraverso collaborazioni, autofiction e performance.

Lusine Kagramanyan – *Mosca*
Artista interdisciplinare e sound researcher di origine armena con base a Vienna. Opera tra suono, scultura, pittura, testo, installazione e radio, lavorando su memoria sonora, diaspora, cultura materiale quotidiana e forme di ironia leggera. Conduce dal 2019 il progetto radiofonico Panorama Yerevan su NTS Radio e ha presentato lavori in contesti come Vleeshal, Framer Framed e Austrian Cultural Forum London.

Lo spazio dedicato al progetto si trova al primo piano dell'edificio B9 di Manifattura Tabacchi, un building non ancora restaurato che offre una sala di oltre 200 metri quadrati per le attività condivise, gli allestimenti temporanei e gli appuntamenti pubblici, oltre ai quattro atelier di 5 x 4 metri ciascuno dedicati al lavoro individuale e quotidiano delle residenti. Le sue caratteristiche industriali e scabre rendono quest'area particolarmente adatta come piattaforma di produzione artistica contemporanea. Soprattutto

a Firenze, dove non è semplice individuare spazi per artisti under 35 all'inizio del loro percorso di lavoro. Un momento critico per tanti, che troppo spesso sono costretti ad andarsene per la difficoltà di trovare spazi accessibili in città. Grazie al programma residenziale, hanno **a disposizione uno spazio di lavoro creativo e stimolante**, dove sviluppare la propria ricerca in dialogo con altri giovani artisti, a contatto con le tante realtà innovative dell'area, creando un luogo di confronto di forte impatto culturale.



Lorena Bucur, Nascondino, 2022.
Lusine Kagramanyan, Everything is (not) a Sacher Cake, 2025.
Alice Minervini, Reclaiming Pakkianas, 2023-on going.



HAI TROVATO TUTTE E QUATTRO LE BICI?

Se sì, bravo. Se no, puoi sempre tornare indietro: anche questo è movimento. Non erano dettagli messi lì per gioco. Erano direzioni.

STRADA. Slancio. Velocità. Andare un po' oltre.

GRAVEL. Curiosità. Deviare. Scegliere il percorso meno ovvio.

MTB. Istinto. Irregolarità. Attraversare ciò che non è perfetto.

E-BIKE URBANA. Equilibrio. Quotidianità. Muoversi meglio, ogni giorno.

Le abbiamo nascoste perché questo numero parla di movimento.

Non solo in chilometri. Ma anche di scelte, di cambi di ritmo e di andare nella direzione giusta. Se le hai trovate tutte, non hai solo letto il magazine. Lo hai percorso.



MADONE

SUPERALA SE CI RIESCI



TREK

www.trekbikes.com

MT TASTE - PO'STÒ



INZIMINO DI SEPPIE, PATATE E CARCIOFI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 1 ORA

PORZIONI: 4

INGREDIENTI

- 800 G DI SEPPIE PULITE
- 4 CARCIOFI
- 2 PATATE
- 300 G DI BIETOLE
- 2 SPICCHI DI AGLIO
- 200 G DI POMODORI PELATI
- 1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO
- ½ BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
- 5 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 50 G DI OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO
- 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO FRESCO
- 1 MAZZETTO DI MAGGIORANA FRESCA
- PEPERONCINO FACOLTATIVO
- SALE E PEPE NERO Q.B.

PROCEDIMENTO

1. Pulizia delle seppie

Lava bene le seppie, elimina interiora, becco e osso. Tagliale a strisce larghe 1 cm o a pezzi regolari. Tieni da parte eventuale nero (facoltativo).

2. Preparazione delle verdure

Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne, spunta le punte e affetta i cuori sottilmente. Mettili in acqua e limone.

Lava le bietole, elimina le coste più dure e tagliale grossolanamente.

Pela le patate e tagliale a dadini non troppo grandi.



3. Soffritto

In un tegame largo e basso scalda l'olio con cipolla tritata fine, i carciofi tagliati fini e gli spicchi d'aglio schiacciati. Fai rosolare dolcemente 10 minuti.

4. Rosolatura delle seppie

Aggiungi le seppie, alza leggermente il fuoco e falle insaporire 5-6 minuti, finché rilasciano l'acqua e tornano ad asciugarsi. Sfumare con il vino bianco.

5. Pomodoro e carciofi

Unisci pelati schiacciati e concentrato di pomodoro e le patate a dadini. Mescola, sala leggermente e aggiungi la maggiorana. Copri e cuoci 25 minuti a fuoco dolce.

6. Bietole e finitura

Aggiungi le bietole, le olive, una macinata di pepe e peperoncino. Prosegui la cottura 10-15 minuti, mescolando delicatamente, finché le seppie sono tenere e il sugo ristretto.

Spegni, aggiungi prezzemolo tritato e lascia riposare 10 minuti prima di servire.

TIPS

Servi caldo con pane toscano abbrustolito e un filo di olio a crudo

@posto_cafe_firenze



Ragazza in abito tradizionale, Contea di Purang, Ngari, Tibet, 1994.
ph Zhang Chaoyin

SCATTI D'AMORE

PER QUARANT'ANNI, ZHANG CHAOYIN HA FOTOGRAFATO I PANORAMI E LA CULTURA DELL'HIMALAYA: ORA UNA MOSTRA PORTA IN ITALIA I CAPOLAVORI DEL MAESTRO CINESE, IL SUO SGUARDO APPASSIONATO SU UNA TERRA DISTANTE E BELLISSIMA

«Durante oltre venti giorni e notti a Kekexili, aspettai l'attimo in cui gli yak selvatici e le mandrie di antilopi tibetane galoppassero via; a meno trenta gradi di temperatura, sul versante nord dell'Everest, immortalai la maestosità della prima luce del Sole che tingeva di rosso una nube a bandiera sulla vetta; in un antico villaggio del Ladakh, vissi con la gente del posto per due settimane prima di cogliere la realtà più autentica della loro vita». Nelle parole di **Zhang Chaoyin**, fotografo che per quarant'anni ha immortalato la realtà dell'Himalaya e i suoi cambiamenti, c'è tutta la passione per una regione affascinante e remota, oltreché per il raccontare per immagini, la fotografia.

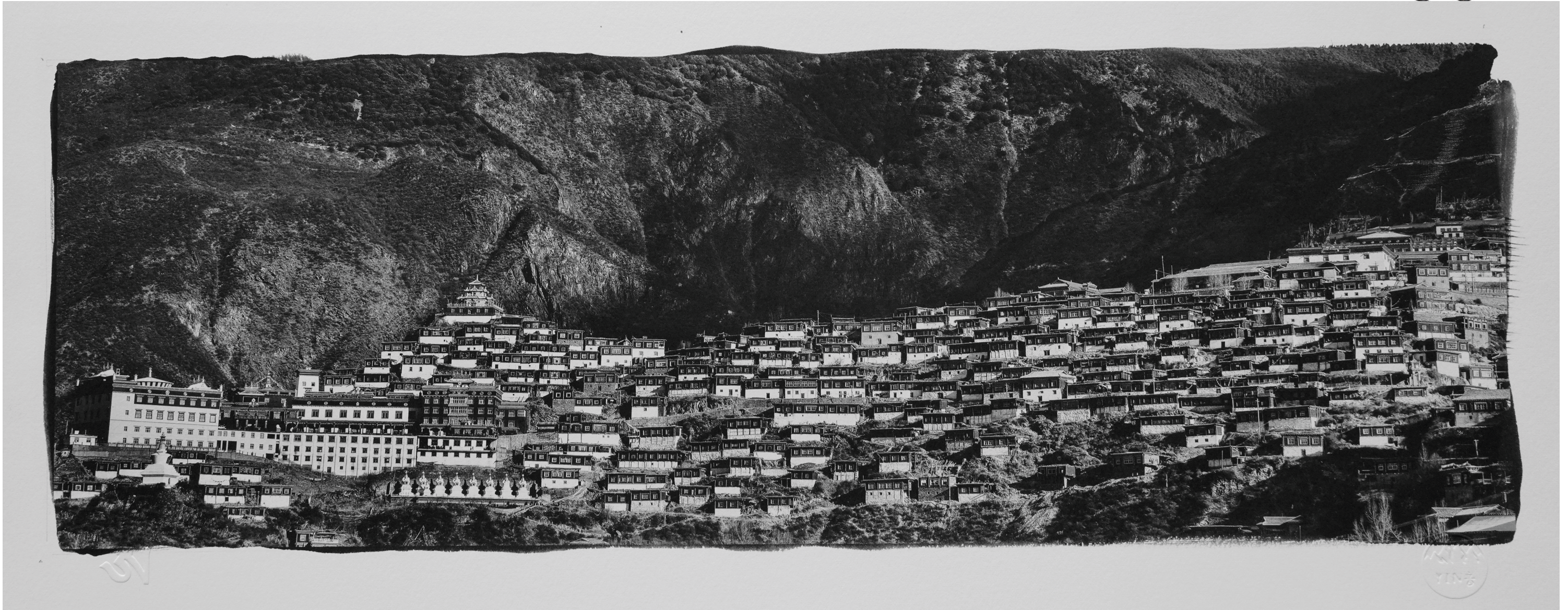
Dal 26 Marzo 2026, una sessantina di suoi lavori saranno esposti in Manifattura Tabacchi per onorare con una grande mostra il lavoro di una vita: **"Luci d'alta quota: lettera di un amore di quarant'anni su pellicola"** è la prima esposizione italiana dedicata al fotografo cinese. Le immagini sono una scelta tra tutti gli scatti realizzati in quarant'anni di spedizioni, confluiti nel volume "Himalaya", diviso in sei sezioni che spaziano dalla geografia alla storia, dall'arte alla letteratura, alla religione, al folklore, al progresso scientifico. Le bandiere di preghiera alla sorgente del Fiume Giallo, nel Qinghai; il lago sacro del Bon, il quarto più grande del Tibet e il secondo più profondo della Cina, circondato da montagne a circa 4.900 metri d'altitudine, nel Qiangtang; la fila di stupa sul passo "Bena" nel Mustang, in Nepal; e le incredibili mille sfumature di luce dei tramonti sui ghiacciai, ipnotiche e metafisiche. **Le fotografie in mostra sono la sbalorditiva traduzione visiva del profondo trasporto del fotografo per il "tetto del mondo"**. Era destinato ad essere un musicista, Zhang Chaoyin. Ma nell'85, neolaureato al Conservatorio, si ritrova con una macchina fotografica in mano, e la sua vita cambia. Come dichiarerà in seguito, **«musica e fotografia sono così simili: richiedono entrambe ritmo, luce e risonanza emotiva. Solo che la melodia musicale svanisce in un istante, mentre la fotografia può solidificare l'attimo in eternità»**.

Anche in tempi di fotografia digitale, Zhang Chaoyin è rimasto fedele alla pellicola e alla stampa al platino, una tecnica complessa che garantisce elevata stabilità nel tempo.

Chaoyin è accompagnato nel suo percorso professionale dal figlio Zhang Yuxiao, che crescendo si appassiona all'arte della fotografia e condivide con il padre l'amore per l'altipiano. Tutte le sue immagini sono realizzate su pellicola: nonostante l'introduzione del digitale e le facilitazioni che comporta, Chaoyin ha deciso di rimanere fedele alla tecnica tradizionale, perché convinto che ogni fotogramma analogico porti con sé un'atmosfera unica. Anche la scelta della tipologia di stampa non è comune: le immagini sono riprodotte al platino, una tecnica ideata nel 1870 dal fotografo britannico William Willis. Grazie all'elevata stabilità e durezza del metallo raro, le stampe possono conservarsi per oltre 500 anni senza sbiadire. Una qualità che richiede tempo, riflessione e una perizia fuori dal comune per essere ottenuta: «Il processo della stampa al platino è carico di ritualità – dalla preparazione della soluzione di sali di metalli nobili all'esposizione precisa alla luce ultravioletta – ogni passo è un dialogo con il tempo».

Una mostra in cui sono espresse contemporaneamente la filosofia, l'approccio metodologico e la testimonianza d'amore dell'artista.





Monastero di Baiyu, Sichuan, 1995.
ph. Zhang Chaoyin

L'ARTISTA

Zhang Chaoyin è un **fotografo del Chinese National Geography** con un Master in Arti Visive e Fotografia. Dopo essersi laureato al conservatorio della Central University for Nationalities, ha studiato alla Central Academy of Fine Arts e al Queensland College of Art in Australia. La sua pratica si distingue per l'uso della pellicola e per la padronanza della stampa al platino-palladio.

Tra il 1983 e il 1998, Zhang è stato vicedirettore della rivista "Gansu Nationalities" ed è entrato a far parte della Nationalities Publishing House nel 2000. Zhang Chaoyin è autore del monumentale volume "Himalaya", opera enciclopedica di oltre 2.900 pagine con più di 3.000 immagini della regione himalayana, scattate nell'arco di quarant'anni. Ha inoltre realizzato numerosi volumi



Zhang Chaoyin con il figlio Zhang Yuxiao

illustrati come "Gandhara", "The Last Pure Land", "Chinese Folk Travel", "Tibetan Culture e Chinese Landscape Art", oltre a più di 200 articoli di approfondimento pubblicati su "Chinese National Geography" e altre riviste. Ha tenuto mostre in varie parti del mondo, dagli Stati Uniti all'Australia.



Pastori durante il Monlam Festival
al Monastero di Labrang, Gansu, 1986.
ph. Zhang Chaoyin

Blend
MANIFATTURA



PIZZERIA / RISTORANTE CONTEMPORANEO / EVENTI PRIVATI



TOSCANA TECNOLOGICA

INAUGURATI A FEBBRAIO I NUOVI UFFICI FIORENTINI DI SIEMENS: RIGENERAZIONE URBANA E SENSO DI COMUNITÀ PER IL LAVORO DEL FUTURO

Un'idea di lavoro aperta, flessibile e integrata con il contesto urbano. Coerente con un progetto che ha restituito alla città di Firenze un patrimonio industriale reinterpretato secondo criteri di sostenibilità ambientale, valorizzazione architettonica e promozione del senso di comunità. **Siemens** ha inaugurato a febbraio i suoi nuovi uffici fiorentini nel complesso di Manifattura Tabacchi, uno dei più rilevanti interventi di rigenerazione urbana in Italia, proseguendo un percorso orientato alla creazione di ambienti di lavoro capaci di interpretare in modo coerente le trasformazioni organizzative, tecnologiche e culturali in atto e rafforzando il proprio legame con uno dei distretti più dinamici del sistema industriale italiano.

L'apertura dei nuovi uffici rappresenta un'evoluzione della presenza dell'azienda nel contesto locale, confermando Siemens come partner industriale e tecnologico di riferimento per il territorio. Sviluppati su una superficie di circa 380 metri quadrati, i nuovi spazi si inseriscono nel contesto di una collaborazione di lungo periodo tra Siemens e la regione Toscana, caratterizzata da un tessuto produttivo ad alta intensità tecnologica e da filiere industriali nelle quali **innovazione e sostenibilità** rappresentano leve fondamentali per la competitività. In questo contesto, Siemens affianca da tempo le imprese locali nei percorsi di trasformazione, mettendo a disposizione **competenze e soluzioni tecnologiche** e promuovendo una collaborazione continua fondata sulla prossimità e su un dialogo costante, che si estende anche allo sviluppo delle competenze.

L'azienda contribuisce al rafforzamento del **legame tra mondo imprenditoriale toscano e formazione**, sostenendo ad esempio il rinnovamento di laboratori scolastici e la realizzazione di percorsi formativi su automazione, robotica e mecatronica, in collaborazione con realtà come l'Istituto Marconi di Prato, con l'obiettivo di supportare la crescita di talenti in linea con le esigenze dell'industria contemporanea. «Oggi abbiamo compiuto un ulteriore passo nel percorso di collaborazione di lungo periodo tra Siemens e la regione Toscana, consolidando una visione orientata all'evoluzione industriale e alla centralità delle competenze» ha dichiarato Floriano Masoero, CEO di Siemens Italia. «Essere presenti sul territorio significa poter affiancare più da vicino clienti e partner, contribuendo allo sviluppo industriale e alla crescita delle competenze. La scelta di Manifattura Tabacchi va in questa direzione: un luogo che interpreta il cambiamento e guarda al futuro, in sintonia con i valori di Siemens».

Cerimonia di inaugurazione e taglio del nastro della nuova sede Siemens

L'ECOLOGIA ADDOSSO

ECOALF E RIFÒ: I DUE BRAND DI MODA SOSTENIBILE HANNO APERTO UNO STORE IN MANIFATTURA TABACCHI PER PROMUOVERE UNA MODA PIÙ CONSAPEVOLE

Moda sì, ma rispettosa dell'ambiente. Manifattura Tabacchi si riconferma un centro di innovazione e sostenibilità con l'apertura del negozio di Ecoalf e Rifò, due marchi fashion all'insegna dell'economia circolare. Il primo è un brand spagnolo, fondato nel 2009 da Javier Goyeneche, che utilizza plastiche ripescate dal mare per creare abiti di grande stile a ridottissimo impatto ecologico. Il secondo è una griffe nostrana, di Prato per la precisione, ideata da Niccolò Cipriani nel 2017 con l'obiettivo di realizzare abbigliamento esclusivamente con tessuti riciclati, recuperando la storica attività di lavorazione dei filati usati dell'area pratese.

Collezioni uomo, donna e accessori, colori vivaci, linee contemporanee: **i due marchi condividono la filosofia di produzione sostenibile e circolare e uno stile informale e di tendenza.** Una nuova generazione di prodotti nati da esigenze ecologiche ma con la stessa qualità e design dei migliori prodotti non riciclati, come si è prefissato Goyeneche fin dagli esordi del marchio. «In realtà il progetto di questo punto vendita e showroom nasce da Lorenzo Casari, il nostro agente di vendite», ha spiegato Cipriani. «Voleva coinvolgere due realtà con cui lavora, Ecoalf e Rifò, per creare questo spazio di moda circolare, in cui tutto quello che viene venduto nasce dalla valorizzazione di uno scarto, che sia in campo sintetico come avviene per loro o delle fibre naturali per noi».

L'apertura dei due negozi proprio in Manifattura non è casuale: «L'Italia è un mercato molto importante per Ecoalf, quindi aprire un nuovo store a Firenze, proprio nella riqualificata Manifattura Tabacchi, un quartiere permeato dall'energia creativa della moda, dell'arte e del design, non poteva essere un'opportunità migliore», ha commentato Goyeneche, che ha aggiunto: «Condividere questo spazio con Rifò, un marchio locale e orientato alla sostenibilità, ci permette di educare e sensibilizzare».

Sulle pareti dei 150 metri quadrati dello store "bimarca" fanno bella mostra di sé le grandi fotografie di pescatori che collaborano con la Fondazione Ecoalf per recuperare i rifiuti dai fondali marini con il progetto "Upcycling the Oceans", iniziativa internazionale partita dalla Spagna e che ora si è allargata in quasi tutto il bacino del Mediterraneo - e non solo - con oltre 4000 pescatori coinvolti.

Il negozio è anche un punto di raccolta: al centro dello spazio un grande cubo trasparente accoglie le vecchie maglie di Rifò, che siano almeno 95% cashmere, lana e cotone, oltre ai pantaloni in cotone per almeno il 95%. In cambio viene offerto un codice sconto del 20% che è possibile utilizzare sia in negozio che online. Inoltre sarà presto disponibile un servizio di rammento e riparazione dei capi. Molti i progetti che bollono in pentola: «Vorremmo dare ulteriore vitalità a questo luogo e nel futuro organizzare qui eventi e workshop sui temi che più ci stanno a cuore, quelli del riuso, della riparazione e del riciclo» ha concluso Cipriani. **«Lo pensiamo non solo come un punto vendita, ma anche e soprattutto come un luogo interattivo e di contaminazione».**



Collezioni sia maschili che femminili, una ampia gamma di accessori, colori vivaci e linee contemporanee: Ecoalf e Rifò condividono filosofia di produzione e stile, proposti nello store co-brandizzato di Manifattura Tabacchi.



ECOALF/RIFÒ – EDIFICIO B6

APERTURE:

Mercoledì, giovedì e venerdì
dalle 10.30 alle 14.00
e dalle 15.30 alle 19.00

Sabato e domenica
dalle 10.30 alle 19.30



La chef Xin Ge ha trasformato un piccolo takeaway in un ristorante raffinato, rivoluzionando gli stereotipi sulla cucina cinese in Italia.

OUTSIDER

CUCINA TRASCENDENTALE

IL RISTORANTE IL GUSTO DI XINGE NON PROPONE SEMPLICEMENTE UNA CUCINA ORIGINALE, MA UNA VISIONE ONIRICA E FILOSOFICA DELLO STARE A TAVOLA

Niente lanterne rosse o dragoni oro. Il gusto di Xinge è un ristorante cinese al limite del metafisico, in cui tradizione orientale e moda occidentale si incontrano per un connubio esplosivo di stile e originalità. **Ogni portata è costruita come un'opera d'arte, bilanciando i sapori ma anche l'aspetto, i colori.** Nato dalla passione visionaria della chef Xin Ge Liu, il locale è la traduzione sensoriale del suo mondo complesso e affascinante.

Chef Xin Ge, perché ha creato questo ristorante?

«Ho sempre lavorato nel mondo del fashion e del design ma ho anche una grande passione per la cucina. Volevo rivoluzionare l'idea della tradizione culinaria asiatica, soprattutto cinese, e volevo legarla al mondo della moda, esprimere l'emozione del femminile attraverso la cucina. Volevo offrire un'esperienza unica, un viaggio sensuale. Per questo anche stilisticamente il ristorante non usa i colori classici ma abbiamo scelto il blu e il colore della terracotta. L'idea che vogliamo trasmettere è quella di essere in un sogno»

Come si è formata?

«Dopo aver studiato in Australia sono arrivata in Italia a 18 anni, ho fatto l'Università qui. Come chef invece ho cominciato praticamente da bambina: i nonni mi hanno trasmesso la loro passione e le conoscenze, li aiutavo in cucina già da piccola. Poi ho fatto la scuola Cordon Bleu qui a Firenze e diversi corsi di perfezionamento, sia a Hong Kong che altrove»

Come si trova a Firenze?

«Firenze è una città speciale, in cui convivono diverse anime internazionali, come Manifattura Tabacchi. E poi è una città della moda, che per me è fondamentale: la moda è la mia anima»

Che cucina propone?

«Non tradizionale. Il mio è un **fusion etnico con una sensibilità e uno storytelling originali.** Uso prodotti locali, dalle carni al pesce, alle specialità come il tartufo, anche se alcune spezie particolari vengono dalla Cina perché qui non si trovano.

Anche i drink hanno un ruolo importante e sono il risultato di una ricerca fusion. Per esempio abbiamo sperimentato dei drink abbinati al proprio segno zodiacale cinese, che dipende dall'anno di nascita. Spesso condivido questa idea di cucina con altri chef come Cristina Bowerman, Vito Mollica, Bruno Verjus, che hanno tutti ristoranti stellati. Sono molto aperti, supportano il mio lavoro, collaboriamo e ci scambiamo idee, facciamo eventi insieme in tutto il mondo»

L'immagine del suo ristorante è nuova, originale, con interni ricercati.

«Il ristorante è diviso in due aree: quella blu è Xinge Go-go, take away con piatti più tradizionali come riso cantonese, spring rolls e così via. L'altra, arancione, è quella più raffinata, in stile bauhaus, con uno specchio che fa sembrare tutto un'astronave, in cui propongo le mie creazioni più originali. Lo spazio è stato realizzato da b-arch, studio di architettura di Firenze»

Un ruolo importante nel menù è rivestito dal "pollo Shibari".

«È un piatto molto conosciuto, amato da tanti chef stellati. Si basa su un concetto molto forte, l'idea di liberarsi dai fili invisibili che ci costringono per affermare la nostra identità. La filosofia di questo piatto è fondamentale: chi lo assapora, liberando il pollo libera il proprio pensiero»

Qual è il piatto che le piace di più preparare?

«Il dim sum. Mi piace variare, mi piace l'idea del racconto, qui c'è una parte di creatività importante, entro nel mio mondo e riesco a condividere sensazioni molto personali. Chi viene al ristorante per la prima volta deve provare assolutamente **"The dream of the red chamber"**: sono polpette fritte di scampi e mozzarella, con una salsa cinese. È un piatto **ispirato a un romanzo di Cao Xueqin**, intitolato allo stesso modo, considerato uno dei quattro grandi romanzi classici della letteratura cinese. Lo abbiamo presentato a Roma, in occasione dei festeggiamenti per gli 80 anni della FAO, alla presenza di Papa Leone XIV, è stato molto apprezzato. **Si ispira ai principi della famiglia, della condivisione, dello stare allo stesso tavolo, tipici della cultura cinese.** Noi amiamo condividere il cibo ma soprattutto ricordare il momento della condivisione, perché i momenti insieme sono i più preziosi e irripetibili»



COLLETTIVAMENTE SPECIFICO

UN COLLETTIVO MULTIDISCIPLINARE, UN LABORATORIO APERTO E UN'IDEA CHIARA: REALIZZARE UN ECOSISTEMA CREATIVO CAPACE DI RACCONTARE IL PRESENTE ATTRAVERSO LINGUAGGI DIVERSI

Uno dei progetti più interessanti di dialogo tra arte, spazio urbano e comunità. Nato a Milano, nel cuore di Bicocca, all'interno del progetto di rigenerazione urbana BiM, come laboratorio di progettazione e produzione creativa multidisciplinare, Specific è prima di tutto un'idea condivisa: quella di un'arte che non si limita a occupare uno spazio, ma che lo interpreta, lo attraversa e lo mette in discussione.

Il collettivo prende forma come progetto site-specific - da cui il nome - costruito in relazione diretta con il processo di riqualificazione BiM promosso da Aermont e gestito da Manifattura placemakers. Alla base ci sono le esperienze di Patrick Tuttofuoco e Andrea Sala, artisti visivi da sempre attenti al rapporto tra opera e contesto, affiancati dal regista e autore Nic Bello, noto al grande pubblico anche come "Iena", e dalla food designer Alessandra Pallotta. Un nucleo eterogeneo, a cui si sono aggiunti nel tempo l'artista Gabriele Bianchi e l'artista e fotografa Martina Ferrari, che ha fatto della contaminazione tra discipline il proprio metodo di lavoro. Dal 2023 Specific ha abitato temporaneamente il primo piano dell'edificio Innovazione 3, tra atelier e spazi

espositivi, accompagnando fin dall'inizio la trasformazione di BiM. Un percorso che ha trovato una nuova tappa nell'aprile 2025, con l'apertura dello spazio espositivo al piano terra dell'edificio rinnovato di Pirelli 10, affacciato sul BiM Garden, e con i nuovi atelier creativi su viale Pirelli.

Il programma di Specific è ampio e trasversale: installazioni, design, performance, cinema, musica e arte contemporanea convivono in una proposta capace di attirare migliaia di visitatori e di costruire una community creativa attenta, curiosa e in continuo dialogo. Al centro c'è una forte attenzione ai giovani artisti emergenti e alla gestione completa del processo creativo, dall'idea alla produzione. BiM diventa così un laboratorio sperimentale permanente, un luogo in cui l'arte non solo si mostra, ma prende posizione e contribuisce attivamente al dibattito culturale della città.

Installazioni, design, performance, cinema, musica, arte contemporanea: Specific è un collettivo nato in BiM di cui anima creativamente gli spazi. Sotto, *brucia brucia brucia!*, ottobre 2025; nella pagina accanto *Menta*, giugno 2025 — mostre a cura di Specific.



TRANSLATIONS

MOTEL: Manifattura Tabacchi's New Event Space

Available for private hire, it's the perfect versatile solution for fashion shows, photo shoots, conventions, or as a film and TV location.

WEARING ECOLOGY

Ecoalf and Rifò: the two sustainable fashion brands have opened a shared store at Manifattura Tabacchi, promoting a more conscious approach to style.

SHOTS OF LOVE

For forty years, Zhang Chaoyin has photographed the landscapes and culture of the Himalayas. Now an exhibition brings the masterpieces of the Chinese master and his passionate gaze to Italy.

SNEAK PEEK

1 – HAPPY HOUR BOOK CLUB

Meeting up to chat about favorite reads over a drink. At Cuchiss Lab, a monthly gathering for book lovers: at aperitivo time, people come together to share poetry, fiction, or essays—beloved or abandoned volumes, finished or reread—proposed to others to exchange thoughts and opinions. Discover upcoming themes: in March “Siamo Qui Riuniti”, and in April “Un tran tran chiamato desiderio.”

2 - ROMAGNA FLAVORS IN FLORENCE

Accessible and informal: La Piadineria arrives in the heart of Manifattura Tabacchi with a fast-casual dining concept in tune with the spirit of the place. Since last October, the restaurant has been a daily presence in the district, offering freshly prepared, customizable piadine designed to match the different rhythms of the day.

3 – NATURE IN THE CITY

Fifteen exhibitors selected from historic local businesses (and beyond), each with distinctive specialties—acid-loving plants, bonsai, succulents, and more—alongside activities, labs, and workshops dedicated to deepening green culture. On March 21–22, “Botanica Urbana” returns to Manifattura Tabacchi, an event created in collaboration with the Società Toscana di Orticultura. Designed for both adults and children, the two days are packed with free activities (registration by email required), including guided tours on urban greenery, tastings, and opportunities to learn how best to care for your plants.

4 – INTERNATIONAL CONNECTIONS

On March 25, “Connect Firenze” returns—an event by MACA District and CEA CAPA Education Abroad that brings over 200 international students to Manifattura Tabacchi for panels, workshops, and meetings with local organizations. It kicks off on March 21 with a performance by the Bandierai degli Uffizi, followed on March 25 by a focus on tourism, business, and new visions of living. Free event, open to the public, registration via @maca_district

5 – FUTURO VEGETALE

Botanical, social, and design research: the ninth edition of Futuro Vegetale, the University of Florence master's program, is radically interdisciplinary. Coordinated by sociologist Leonardo Chiesi and plant scientist Stefano Mancuso, the course explores innovative solutions inspired by the plant world to improve social relationships, living environments, materials, and technologies. The program includes lectures, research center visits, and field activities, with external contributions in economics, art, and ethnobotany. info@futurovegetale.it

6 – PRIMORDIAL GREEN

An Eneolithic oak trunk, discovered eight meters underground at Manifattura Tabacchi and dated between 2480 and 2280 BC. Preserved thanks to an oxygen-free environment, the find—likely carried there by a flood of the Terzolle stream—offers rare evidence of Florence's natural landscape 4,000 years ago, then dominated by forests and waterways.

MOTEL: MANIFATTURA TABACCHI'S NEW EVENT SPACE

Available for private hire and offering 3,000 sqm of surfaces, it's the perfect versatile solution for fashion shows, photo shoots, conventions, or film and TV productions.

There's a new place to be in Florence: it's called Motel, and it's Manifattura Tabacchi's new events hub. A meeting place and a space for cross-pollination, ready to welcome diverse languages, bold experimentation, and moving communities. Two environments of over 500 sqm each, a nearly 1,000 sqm Caveau, and a 240 sqm terrace—totalling 3,000 sqm of creative freedom.

Motel is designed to adapt: from private celebrations to conferences, from musical performances to corporate events, from panels to art installations. It's a multifaceted, modular space with Wi-Fi throughout (perfect for streaming and hybrid formats) and a 24/7 underground parking facility. The interiors, curated by architecture studio q-bic, preserve Manifattura's post-industrial charm. Concrete, generous volumes, light in dialogue with the memory of the place: an authentic aesthetic that needs no filters.

The most evocative heart of the space is the Caveau—an exhibition area set up with machinery, documents, and historical objects recovered during Manifattura Tabacchi's renovation. Not just an exhibition, but an immersive narrative: memory turned into experience. A museum-like environment that remains alive, also available for events, conferences, and special activities, in addition to traditional free guided tours by reservation. A place where industrial heritage meets the creative present—without nostalgia, but with awareness.

Welcoming visitors at the entrance is Hercules by Patrick Tuttofuoco: two large eyes converging on the observer. They look, but also reflect, questioning who truly stands at

the center of the work. Tuttofuoco's practice revolves around the relationship between the individual and transformation—the human being as an agent of change, as a measure of reality. Modernism and pop culture merge in his visual language, brushing against abstraction. Yet the human figure always remains central: multiplied, reinterpreted, made universal. His works act as contemporary mirrors, inviting reflection on one's own essence and relationship with the world. Hercules is therefore perfectly aligned with Motel: a space that exists precisely to generate transformation.

From March, Motel officially opens to the city. At a time when cities need places capable of creating real connections, Motel presents itself as an open platform—where ideas find both physical and symbolic space to grow.

BOX - HOSTING MOMENTS

Motel is Manifattura Tabacchi's new event space.

A place to stop just long enough to meet, imagine, transform. A shared time and space that welcomes differences, encourages exchange, and multiplies points of view.

For information and bookings:

info@manifatturatabacchi.com

BOX - BEYOND THE STEREOTYPES OF MYTH

“The work was conceived as a reflection on stereotypes — not only gender stereotypes, but in a broader sense. I was interested in using the image of Hercules, a stereotype of the successful, dynamic male who asserts himself through strength. Yet, when you look more closely, even Hercules is a hybrid, half divine and half human. This condition felt perfect for what I wanted to explore: creating a perceptual displacement that opens up expanded scenarios. I created a kind of portrait, composed of two eyes — one male and one female — and at the center a hypothetical third eye. It represents the idea of another way of seeing the world, one that transcends the material nature of life and reality. This third eye is a sensual flower, an orchid.

The encounter with the spaces of Manifattura Tabacchi and with the Motel project opened up a new possibility of existence for the work, to the point of leading me to propose its placement here. It is a space in transformation, an in-between condition that can become the setting for countless stories. There is a past, there will be a future: in between lies this moment of great potential.”

Patrick Tuttofuoco, visual artist

[Motel's interiors are designed by the architecture studio q-bic; they preserve the post-industrial charm of Manifattura Tabacchi's spaces.]

[Private celebrations, conferences, musical performances, corporate events, art installations, and much more: Motel is a multifaceted, modular space.]

[Patrick Tuttofuoco, visual artist. He is a Professor of Visual Arts at the Nuova Accademia di Belle Arti (NABA) in Milan.]

PUBLIC

Four women for the new cycle of artist residencies by Toast Project—a space in which to develop reflections freely and through dialogue.

Four women for the new cycle of artist residencies by Toast Project—a space in which to develop reflections freely and through dialogue. Lorena Bucur, Carolina Cappelli, Lusine Kagramanyan and Alice Minervini are the four artists selected for the third cycle of PUBLIC, the artist study and event program promoted by Toast Project. Each brings distinct perspectives and backgrounds. Minervini works on aesthetics of taste and female genealogies; Bucur transforms photography, concrete, metal, and industrial textiles into devices that question liminal landscapes and migrant memories; Cappelli intertwines performative cinema, writing, and collective practices; Kagramanyan moves across sound, painting, sculpture, text, and radio, exploring the Armenian diaspora, sonic memory, and everyday material culture. Although constantly engaging with international contexts, all four artists maintain a strong connection with Florence. For this reason, their residencies represent a meaningful enrichment of the city's cultural landscape, thanks to the on-site presence ensured by the program. A way of blending identities, geographies, and practices through collaboration and openness to the local context—contributing to a vibrant and stimulating cultural scene in Florence.

Beyond the ongoing exchange between the artists, who work in adjoining studios, the project includes a specific moment of sharing and encounter with the public. Between April and May, open studio sessions will allow visitors to enter the artists' workspaces—“a place of work that is usually private, but here opened to visits,” as curator Stefano Giuri explains. An opportunity to engage directly with the artists and gain deeper insight into the research they are developing.

The space dedicated to the project is located on the first floor of Manifattura Tabacchi's B9 building—an unrestored structure that offers a hall of over 200 square meters for shared activities, temporary installations, and public events, alongside four 5 × 4 meter studios devoted to the residents' individual, day-to-day practice. Its raw, industrial features make this area particularly suited as a platform for contemporary artistic production—especially in Florence, where it is not easy to find spaces for under-35 artists at the beginning of their professional paths. A critical moment for many, who are too often forced to leave the city due to the difficulty of accessing affordable workspaces.

Thanks to the residency program, they are provided with a creative and stimulating working environment in which to develop their research in dialogue with other young artists, in close contact with the many innovative realities of the area—shaping a place of exchange with a strong cultural impact.

BOX - THE ARTISTS

Carolina Cappelli – Borgo San Lorenzo, 1995

Performer and filmmaker based between Florence and Vienna. Her practice brings

together writing, cinema, and performative approaches, producing works that question the contexts in which they take shape. She has collaborated with Markus Öhrn, Francesca Grilli, Bruce Nauman, Roberto Fassone, and Alex Franz Zehetbauer. Winner of the Italian Council 2024 and the Vienna Prize for Performing Arts, she took part in Tanzquartier Wien's PARASOL program in 2025.

Lorena Bucur – Cremona, 1996

Visual artist based in Bologna. Working across analogue photography, sculpture, and installation, she investigates liminal landscapes, migrant memories, and industrial materials transformed into image surfaces and fragile architectures.

Alice Minervini (aka pakkiana) – Florence, 1997

Artist and researcher active between Italy and London. Her practice weaves together femininity, affect, fashion folklore, and camp aesthetics, engaging with the figure of the pacciana/pakkiana as a transfeminist subject through collaborations, autofiction, and performance.

Lusine Kagramanyan – Moscow

Interdisciplinary artist and sound researcher of Armenian origin, based in Vienna. Her work spans sound, sculpture, painting, text, installation, and radio, exploring sonic memory, diaspora, everyday material culture, and subtle forms of irony. Since 2019 she has hosted the radio project Panorama Yerevan on NTS Radio and has presented her work in contexts including Vleeshal, Framer Framed, and the Austrian Cultural Forum London.

[Lorena Bucur, *Nascondino (Hide and Seek)*, 2022. Lusine Kagramanyan, *Everything is (not) a Sacher Cake*, 2025. Alice Minervini, *Reclaiming Pakkianas*, 2023–ongoing]

DID YOU FIND ALL FOUR BIKES?

If so, well done. If not, you can always go back: that, too, is movement. They weren't details placed there for fun. They were directions.

ROAD. Momentum. Speed. Going a little further.

GRAVEL. Curiosity. Taking a detour. Choosing the less obvious path.

MTB. Instinct. Irregularity. Crossing what isn't perfect.

URBAN E-BIKE. Balance. Everyday life. Moving better, every day.

We hid them because this issue is about movement.

Not only in kilometres, but in choices, shifts in pace, and heading in the right direction. If you found them all, you didn't just read the magazine. You travelled through it.

INZIMINO OF CUTTLEFISH, POTATOES & ARTICHOKEs

Prep time: 30 minutes - Cooking time: 1 hour - Serves: 4

INGREDIENTS

800 g cleaned cuttlefish; 4 artichokes; 2 potatoes; 300 g Swiss chard; 2 garlic cloves; 200 g canned peeled tomatoes; 1 tbsp tomato paste; ½ glass dry white wine; 5 tbsp extra virgin olive oil; 50 g pitted Taggiasca olives in oil; 1 small bunch fresh parsley; 1 small bunch fresh marjoram; Chili flakes (optional); Salt and freshly ground black pepper, to taste

METHOD

1. Prepare the cuttlefish

Rinse the cuttlefish thoroughly, removing innards, beak, and cuttlebone. Slice into 1-cm strips or evenly sized pieces. Reserve the ink if desired (optional).

2. Prepare the vegetables

Clean the artichokes by removing the tough outer leaves and trimming the tips. Thinly slice the hearts and place in lemon water. Wash the Swiss chard, discard the toughest stems, and roughly chop. Peel the potatoes and cut into small cubes.

3. Build the soffritto

In a wide, low saucepan, heat the olive oil with finely chopped onion (if using), sliced artichokes, and crushed garlic cloves. Cook gently for about 10 minutes.

4. Brown the cuttlefish

Add the cuttlefish, raise the heat slightly, and sauté for 5–6 minutes until they release their liquid and begin to dry again. Deglaze with the white wine.

5. Tomatoes & potatoes

Stir in the crushed peeled tomatoes, tomato paste, and diced potatoes. Mix well, season lightly with salt, and add the marjoram. Cover and simmer gently for 25 minutes.

6. Swiss chard & finish

Add the Swiss chard, olives, black pepper, and chili (if using). Continue cooking for another 10–15 minutes, stirring carefully, until the cuttlefish are tender and the sauce has thickened.

Turn off the heat, add finely chopped parsley, and let rest for 10 minutes before serving.

TIPS

Serve hot with toasted Tuscan bread and a drizzle of raw extra virgin olive oil.

Recipe courtesy of Posto Café Firenze

@posto_cafe_firenze

SHOTS OF LOVE

For forty years, Zhang Chaoyin has photographed the landscapes and cultures of the Himalayas. Now an exhibition brings the masterpieces of the Chinese master to Italy—his passionate gaze on a distant and breathtaking land.

“During more than twenty days and nights in Kekexili, I waited for the moment when wild yaks and herds of Tibetan antelopes would burst into a gallop; at minus thirty degrees, on the northern face of Everest, I captured the majesty of the first sunlight turning a banner cloud red at the summit; in an ancient village in Ladakh, I lived with local people for two weeks before grasping the most authentic reality of their lives.”

In Zhang Chaoyin's words—photographer of the Himalayas and their transformations for over four decades—lies a profound passion for this fascinating and remote region, and for visual storytelling itself.

From March 26, 2026, around sixty of his works will be exhibited at Manifattura Tabacchi, honoring a lifetime of work with a major exhibition. High-Altitude Lights: A Forty-Year Love Letter on Film is the first Italian show dedicated to the Chinese photographer. The images are selected from forty years of expeditions and collected in the volume Himalaya, divided into six sections ranging from geography to history, from art and literature to religion, folklore, and scientific progress. Prayer flags at the source of the Yellow River in Qinghai; the sacred Bon lake—the fourth largest in Tibet and the second deepest in China—surrounded by mountains at nearly 4,900 meters in Qiangtang; a line of stupas on the Bena Pass in Mustang, Nepal; and the extraordinary thousand shades of light at sunset on glaciers, hypnotic and metaphysical. The photographs on display are a stunning visual translation of the photographer's deep devotion to the “roof of the world.” Zhang Chaoyin was destined to become a musician. But in 1985, newly graduated from the Conservatory, he found himself holding a camera—and his life changed. As he later explained, “Music and photography are so similar: both require rhythm, light, and emotional resonance. The difference is that musical melody fades in an instant, while photography can solidify a moment into eternity.”

He is accompanied in his professional journey by his son Zhang Yuxiao, who grew up sharing his father's love for photography and for the plateau.

All of Chaoyin's images are shot on film. Despite the rise of digital photography and its conveniences, he has chosen to remain faithful to traditional techniques, convinced that every analog frame carries a unique atmosphere. His printing method is equally distinctive: the photographs are produced using platinum printing, a process developed in 1870 by British photographer William Willis. Thanks to the rare metal's exceptional stability and durability, these prints can last over 500 years without fading. A quality that demands time, reflection, and uncommon craftsmanship: “The platinum printing process is ritualistic—from preparing noble metal salt solutions to precise ultraviolet exposure—every step is a dialogue with time.”

An exhibition where philosophy, methodology, and a declaration of love converge—offering an intimate portrait of an artist and his lifelong bond with the Himalayas.

THE ARTIST

Zhang Chaoyin is a photographer for Chinese National Geography and holds a Master's degree in Visual Arts and Photography. After graduating from the Conservatory of the Central University for Nationalities, he went on to study at the Central Academy of Fine Arts and at the Queensland College of Art in Australia. His practice is distinguished by the use of film and by his mastery of platinum–palladium printing. Between 1983 and 1998, Zhang served as deputy editor of Gansu Nationalities magazine, and in 2000 he joined Nationalities Publishing House. He is the author of the monumental volume Himalaya, an encyclopedic work spanning more than 2,900 pages and featuring over 3,000 images of the Himalayan region, captured over the course of forty years. He has also produced numerous illustrated books, including Gandhara, The Last Pure Land, Chinese Folk Travel, Tibetan Culture, and Chinese Landscape Art, as well as more than 200 in-depth articles published in Chinese National Geography and other magazines. His work has been exhibited internationally, from the United States to Australia.

[Girl in Traditional Dress, Purang County, Ngari, Tibet, 1994. Photo by Zhang Chaoyin]

[Even in the age of digital photography, Zhang Chaoyin has remained faithful to film and platinum printing—a complex technique that ensures exceptional long-term stability.]

[Baiyu Monastery, Sichuan, 1995. Photo by Zhang Chaoyin]

[Zhang Chaoyin with his son Zhang Yuxiao]

[Shepherds during the Monlam Festival at Labrang Monastery, Gansu, 1986. Photo by Zhang Chaoyin]

WEARING ECOLOGY

Ecoalf and Rifò: the two sustainable fashion brands have opened a shared store at Manifattura Tabacchi, promoting a more conscious approach to style.

Fashion, yes—but with respect for the environment. Manifattura Tabacchi confirms its role as a hub of innovation and sustainability with the opening of Ecoalf and Rifò's co-branded shop—two labels rooted in circular economy principles. Ecoalf is a Spanish brand founded in 2009 by Javier Goyeneche, transforming plastic recovered from the ocean into high-quality garments with a minimal environmental footprint. Rifò, on the other hand, is an Italian label from Prato, launched in 2017 by Niccolò Cipriani with the goal of creating clothing exclusively from recycled fabrics—reviving the historic textile recycling tradition of the Prato district.

Menswear, womenswear, and accessories; vibrant colors and contemporary lines: the two brands share a sustainable, circular production philosophy alongside an informal, trend-driven aesthetic. A new generation of products born from ecological needs yet offering the same quality and design as non-recycled fashion—an ambition Goyeneche has pursued since Ecoalf's earliest days. “In fact, the idea for this store and showroom came from Lorenzo Casari, our sales agent,” Cipriani explains. “He wanted to bring together two brands he works with—Ecoalf and Rifò—to create a circular fashion space where everything sold comes from the valorization of waste, whether synthetic, as in their case, or natural fibers, as in ours.”

Choosing Manifattura Tabacchi was no coincidence. “Italy is a very important market for Ecoalf, so opening a new store in Florence—right here in the regenerated Manifattura Tabacchi district, an area infused with creative energy from fashion, art, and design—couldn't have been a better opportunity,” says Goyeneche. He adds: “Sharing this space with Rifò, a local sustainability-focused brand, allows us to educate and raise awareness.”

Covering 150 square meters, the shared store features large photographs of fishermen involved in Ecoalf Foundation's Upcycling the Oceans project—an international initiative that began in Spain and has since expanded across much of the Mediterranean and beyond, engaging over 4,000 fishermen in recovering marine waste.

The shop also functions as a collection point. At the center of the space, a large transparent cube gathers old Rifò sweaters (at least 95% cashmere, wool, or cotton) and cotton trousers (minimum 95%). In return, customers receive a 20% discount code usable both in-store and online. A mending and repair service will also be available soon. Many projects are already in the pipeline. "We'd like to bring even more life to this place and, in the future, host events and workshops around the themes closest to our hearts—reuse, repair, and recycling," Cipriani concludes. "We see it not only as a retail space, but above all as an interactive place for exchange and cross-pollination." [Men's and women's collections, a wide range of accessories, bold colors, and contemporary silhouettes: Ecoalf and Rifò share both philosophy and style, brought together in Manifattura Tabacchi's co-branded store.]

TECH TUSCANY
In February, Siemens inaugurated its new Florence offices: urban regeneration and a sense of community for the future of work.

An idea of work that is open, flexible, and integrated with the urban context—fully aligned with a project that has returned an industrial heritage site to the city of Florence, reinterpreted through environmental sustainability, architectural enhancement, and the promotion of community. Siemens opened its new Florence offices in February within Manifattura Tabacchi, one of Italy's most significant urban regeneration projects. This marks another step in the company's journey toward creating work environments capable of responding coherently to ongoing organizational, technological, and cultural transformations, while strengthening its connection with one of the most dynamic districts in Italy's industrial system.

The opening represents an evolution of Siemens' local presence, confirming the company as a key industrial and technological partner for the territory. Developed across approximately 380 square meters, the new offices sit within a long-standing collaboration between Siemens and the Tuscany region—an area characterized by a highly technology-driven production fabric and industrial supply chains where innovation and sustainability are fundamental drivers of competitiveness. Within this context, Siemens has long supported local companies in their transformation journeys, providing expertise and technological solutions while fostering continuous collaboration based on proximity and constant dialogue—extending also to skills development.

Siemens also contributes to strengthening the link between Tuscany's business ecosystem and education, supporting initiatives such as the renovation of school laboratories and the creation of training programs in automation, robotics, and mechatronics—in collaboration with institutions like the Istituto Marconi in Prato—aimed at nurturing talent aligned with the needs of contemporary industry. "Today we have taken another step forward in the long-term collaboration between Siemens and the Tuscany region, consolidating a vision focused on industrial evolution and the central role of skills," said Floriano Masoero, CEO of Siemens Italy. "Being present locally allows us to work more closely with customers and partners, contributing to industrial development and skills growth. Choosing Manifattura Tabacchi reflects this approach: a place that embodies change and looks to the future, in harmony with Siemens' values."

[Ribbon-cutting ceremony marking the inauguration of Siemens' new Florence headquarters.]

TRANSCENDENTAL CUISINE
At Il Gusto di Xinge, food is not just original—it becomes a dreamlike, philosophical way of being at the table.

No red lanterns or golden dragons. Il Gusto di Xinge is a Chinese restaurant on the edge of metaphysics, where Eastern tradition meets Western fashion in an explosive blend of style and originality. Each dish is conceived as a work of art, balancing flavors as well as form and color. Born from the visionary passion of chef Xin Ge Liu, the restaurant is a sensory translation of her complex and fascinating inner world.

Chef Xin Ge, why did you create this restaurant?
"I've always worked in fashion and design, but I also have a deep passion for cooking. I wanted to revolutionize the idea of Asian—especially Chinese—culinary tradition and connect it to fashion, expressing feminine emotion through food. I wanted to offer a unique experience, a sensual journey. That's why, stylistically, we avoided classic colors and chose blue and terracotta. The idea is to make guests feel like they're inside a dream."

How did you train?
"After studying in Australia, I came to Italy at 18 and went to university here. As a chef, I actually started very young: my grandparents passed on their passion and knowledge, and I helped in the kitchen as a child. Then I attended Le Cordon Bleu in Florence and took several advanced courses, both in Hong Kong and elsewhere."

How do you feel about Florence?
"Florence is a special city, where different international souls coexist—like at Manifattura Tabacchi. And it's also a fashion city, which is fundamental for me: fashion is my soul!"

What kind of cuisine do you offer?
"Not traditional. Mine is an ethnic fusion with an original sensibility and storytelling. I use local products—meat, fish, specialties like truffle—though some specific spices come from China because you can't find them here. Drinks also play an important role and are the result of fusion research. For example, we experimented with cocktails paired to your Chinese zodiac sign, based on your birth year. I often share this culinary vision with chefs like Cristina Bowerman, Vito Mollica, and Bruno Verjus—all Michelin-starred. They're

very open, they support my work, and we collaborate and exchange ideas, organizing events around the world."

The restaurant's image is new and highly distinctive.
"The space is divided into two areas: the blue one is Xinge Go-go, our takeaway with more traditional dishes like fried rice and spring rolls. The orange area is more refined, Bauhaus-inspired, with a mirror that makes everything feel like a spaceship—this is where I present my most original creations. The space was designed by b-arch, an architecture studio based in Florence."

One key dish on your menu is the 'Shibari Chicken.'
"It's a very well-known dish, loved by many starred chefs. It's based on a powerful concept: freeing yourself from the invisible strings that constrain you, in order to affirm your identity. The philosophy behind this dish is essential—when guests untie the chicken, they also free their own thoughts."

What's your favorite dish to prepare?
"Dim sum. I love variation and storytelling—there's a strong creative component. I enter my own world and share very personal sensations. First-time guests absolutely have to try *The Dream of the Red Chamber*: fried scampi and mozzarella balls with Chinese sauce. It's inspired by the novel of the same name by Cao Xueqin, considered one of the four great classical novels of Chinese literature. We presented it in Rome during the 80th anniversary celebrations of the Food and Agriculture Organization, in the presence of Pope Leo XIV, and it was very well received. The dish reflects principles of family, sharing, and sitting at the same table—central to Chinese culture. We love sharing food, but above all remembering the moment of togetherness, because shared moments are the most precious and unrepeatable."

[Chef Xin Ge has transformed a small takeaway into a refined restaurant, overturning stereotypes about Chinese cuisine in Italy.]

COLLECTIVELY SPECIFIC
A multidisciplinary collective, an open lab, and a clear vision: building a creative ecosystem able to narrate the present through multiple languages.
One of the most compelling projects bridging art, urban space, and community. Born in Milan, in the heart of Bicocca within the urban regeneration project BiM, Specific began as a multidisciplinary design and creative production lab—but above all as a shared idea: an art practice that doesn't simply occupy space, but interprets it, moves through it, and questions it.

The collective takes shape as a site-specific project — hence the name — conceived in direct relation to the BiM redevelopment process promoted by Aermont and managed by Manifattura Placemakers. At its core are the experiences of Patrick Tuttofuoco and Andrea Sala, visual artists long engaged with the relationship between artwork and context, joined by director and author Nic Bello (also known to the wider public as a TV personality) and food designer Alessandra Pallotta. A heterogeneous nucleus that has expanded over time to include artist Gabriele Bianchi and artist-photographer Martina Ferrari, who has made cross-disciplinary contamination her working method.

Since 2023, Specific temporarily occupied the first floor of the Innovazione 3 building, hosting studios and exhibition spaces while accompanying BiM's transformation from the outset. A new milestone came in April 2025 with the opening of an exhibition space on the ground floor of the renovated Pirelli 10 building overlooking the BiM Garden, alongside new creative studios on Viale Pirelli.

Specific's program is broad and transversal: installations, design, performance, cinema, music, and contemporary art coexist in a proposal capable of attracting thousands of visitors and building a creative community that is attentive, curious, and in constant dialogue. At its core lies a strong focus on emerging young artists and on managing the entire creative process—from concept to production. BiM thus becomes a permanent experimental lab, a place where art doesn't merely present itself, but takes a stance and actively contributes to the city's cultural debate.

[Installations, design, performance, cinema, music, contemporary art: Specific is a collective born within BiM, creatively activating its spaces.
Below, *brucia brucia brucia!*, October 2025; on the facing page *Menta*, June 2025 — exhibitions curated by Specific.]

PHOTO CREDITS
© Claudia Artese • © Sofie Delauw • © Andrea Di Lorenzo
• © Martina Ferrari • © Giovanni Savi

 Scansiona per scaricare tutti i numeri di INSIDER in formato PDF / Scan to download all issues of INSIDER in PDF format.

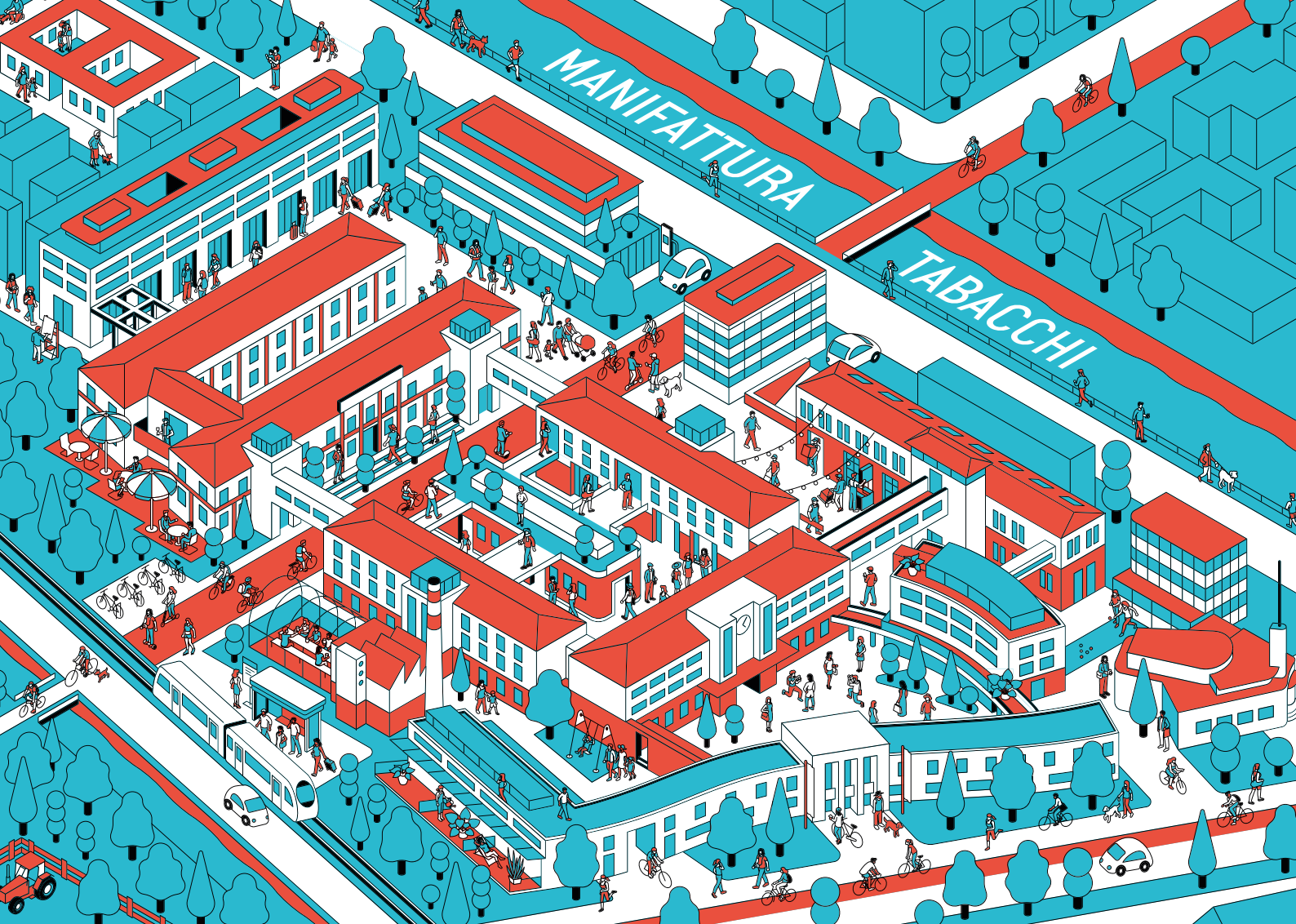
INSIDER
Periodico trimestrale di Manifattura Tabacchi

Direzione Editoriale: Michelangelo Giombini
Testi: Sabrina Carollo, Arturo Lisi
Art director: Simona Eva Saponara

Firenze marzo 2026.
Tutti i diritti riservati.
Distribuzione gratuita. Vietata la vendita.

MANIFATTURA TABACCHI

Le traduzioni presenti in questo magazine sono state realizzate con il supporto di strumenti di intelligenza artificiale, in particolare ChatGPT di OpenAI. Potrebbero essere presenti lievi imprecisioni.
The translations in this magazine were created with the support of artificial intelligence tools, specifically ChatGPT by OpenAI. Minor inaccuracies may still be present.



ISSUE 4

manifatturatabacchi.com

ANILLA
SUITE LIVING

aparto

ARCHIVISARTORIALI

associazione
artecontinua

ASSOPELLETTIERI

BERBERÈ
Pizzeria

Blend

BluesBarber

BOTTEGA
BIOLOGICA

BULLINBALENE

carbonsink
a growth path company

CBRE

Comete
beauty space

COOL
FARM

Cushie's
R&D

DOG-HEAD
innovation

ECOALF

E-RIHS
EUROPEAN RESEARCH
INFRASTRUCTURE
FOR HERITAGE SCIENCE

EY



FÀBERA

GRUPPO FLORENCE

Hiroko
BOUTIQUE VINTAGE & DESIGN

LA PIADINERIA

LIVE IN
MANIFATTURA
TABACCHI

LOSTUDIOESSE

ME
LVMH

manifattura
placemakers

MOTEL
Hosting moments

NAS

opera prima
contract & design

PHAT
INSPIRED
BY PLANTS

POLIMODA

POLVERENERA
PARRUCCHIERI

POSTO

PUE
BCO

PURO
LOFT LIVING

q-bic

Rifò

savills

sdg

shake
FIRENZE

ShippyPro

SIEMENS

SUPERDUPER

SYNLAB
MANIFATTURA FIRENZE

TOAST

TREK
BIKE - SERVICE - ACCESSORIES

VIVIDO
SPORTS & FUN

ZENIT
DESIGN HOOD

ZOO

© Jacopo Rosati