

INSIDER



© 'El fondo del aire' Manuela García, a cura di Vasco Forconi e Marco Valtherra. Courtesy Toast Project ph. Claudia Artese

ISBN 978-88-944405-0-8



9 788894 440508 >

RITAGLIATI IL TUO SPAZIO

In mostra l'opera di Gianni Pettea "Paper/Cosmic Breeze" architettura fragile che parla di socialità e ribalta i concetti tradizionali di costruzione. Ci sono architetture che si attraversano.

DESIGN, FOOD, ATELIER: IL NUOVO RITMO DI FIRENZE

Tra botteghe e ristoranti, è qui il quartiere più vivace, internazionale e creativo della città. I negozi, gli atelier, i ristoranti e i locali di Manifattura.

ANATOMIE DEL POSSIBILE

In occasione della 61ª Biennale di Venezia, le opere di Leandro Erlich sono allestite nello storico Negozio Olivetti di piazza San Marco, creando paesaggi e creature sospesi tra sogno e realtà.

NON SOLO CINEMA IN MANIFATTURA

UN PROGETTO DI MANIFATTURA TABACCHI
E FONDAZIONE CULTURALE NIELS STENSEN

MANIFATTURA
TABACCHI

FONDAZIONE CULTURALE
NIELS STENSEN



REGISTRATI PER RICEVERE IL PROGRAMMA DEL CINEMA
E GLI AGGIORNAMENTI SUGLI EVENTI DI MANIFATTURA TABACCHI

23 GIUGNO - 2 SETTEMBRE 2026
B3 MOTEL GARDEN, VIA MARIE CURIE - MANIFATTURA TABACCHI



SNEAK PEEK



MANIFATTURA DEI TALENTI

Nasce il progetto di MACA District dedicato ai giovani e al futuro del quartiere. Pensato per ragazze e ragazzi under 18, il progetto vuole offrire occasioni concrete di incontro, sperimentazione e scoperta attraverso laboratori, workshop, attività creative e momenti di confronto con professionisti e realtà del territorio. Dal 15 giugno al 31 luglio, Manifattura Tabacchi si trasforma in uno spazio dove sviluppare interessi, costruire relazioni e immaginare nuove possibilità. Un luogo in cui il quartiere incontra le nuove generazioni.

2

UN PO'STÒ AL SOLE

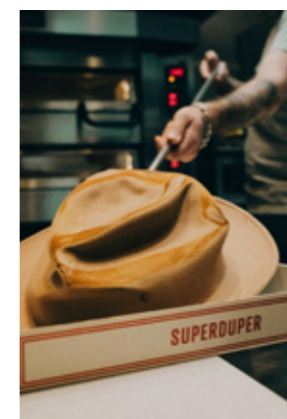
Aperitivi, musica e serate all'aperto con "Fuori Po'Stò", il nuovo spazio esterno di Po'Stò nel Cortile della Ciminiera. Fino a settembre, dalla mattina a mezzanotte - ma specialmente dalle 18, per l'ora dell'aperitivo - i due food truck della gastronomia e della hamburgeria Arnold's saranno protagonisti con le loro proposte culinarie.



3

CECI N'EST PAS UNE PIZZA

Potrebbe essere un'opera di Magritte. Invece si tratta del capolavoro di due artisti che abitano Manifattura Tabacchi: Berberè e SUPERDUPER. È "HOT AND CRUSHED" iniziativa nata dalla collaborazione dei due brand, in cui il celebre cappello da viaggio schiacciabile e pieghevole di SUPERDUPER viene confezionato in una speciale scatola da pizza, progettata per l'occasione con grafiche originali. Il cappello, realizzato in feltro leggero ideale per essere riposto senza problemi, è stato proposto inizialmente in due colorazioni, Brown e Beige, a cui è seguita una versione speciale in paglia, perfetta per l'estate. La collaborazione tra i due marchi nasce dalla volontà di celebrare l'eccellenza italiana contemporanea, capace di unire ricerca, artigianalità e visione creativa.



4

UNA MANIFESTAZIONE SEMPREVERDE

Il 19 e 20 settembre torna in Manifattura "Botanica Urbana", evento ideato con la Società Toscana di Orticoltura, che porta in Piazza delle Sigaraie il suo coloratissimo mercato di fiori e piante selezionate da produttori storici. Negli spazi di Motel (Edificio B3) si terranno laboratori e workshop dedicati alla cultura del verde. Due giornate pensate per famiglie e appassionati, in dialogo con la comunità di MACA District, il Centro Commerciale Naturale di Manifattura Tabacchi e del Parco delle Cascine.



5

STILISTI IN ERBA

La borsa, il foulard, la scarpa. Fondazione Ferragamo propone un ciclo di laboratori didattici per bambini e bambine tra i 6 e i 12 anni dedicati a creatività, moda e sostenibilità. Una domenica al mese - il 14 giugno, il 19 luglio e il 30 agosto, dalle 17 - gli atelier saranno aperti con prenotazione all'account IG della Fondazione o a info@fondazioneferragamo.it. Supportati dal personale, i piccoli partecipanti impareranno a conoscere, divertendosi, processi di creazione, materiali e stili.

6

RINASCITE PREZIOSE

Da Fàbera Jewelry l'alta gioielleria diventa un'esperienza personale e sostenibile. Nell'atelier fiorentino ogni creazione nasce dal dialogo con il maestro orafo, che realizza gioielli tailor-made con materie prime etiche e tracciabili. Con il progetto "Second Life", vecchi preziosi vengono rifusi per dare nuova vita all'oro "familiare". Nella bottega di Manifattura è inoltre possibile partecipare a "Orafi per un giorno", laboratorio dedicato alla scoperta dell'arte orafa e alla realizzazione del proprio gioiello.



RITAGLIATI IL TUO SPAZIO

**IN MOSTRA L'OPERA DI GIANNI PETTENA "PAPER/COSMIC BREEZE"
ARCHITETTURA FRAGILE CHE PARLA DI SOCIALITÀ E RIBALTA I CONCETTI
TRADIZIONALI DI COSTRUZIONE.**

Ci sono architetture che si attraversano. E poi ce ne sono altre che ti costringono a prendere posizione. A ritagliarti, letteralmente, una via d'uscita, ribaltando l'idea che un edificio sia una difesa, sicuro e permanente. Cosa accade quando uno spazio rinuncia alla propria solidità? Quando smette di imporsi come struttura definitiva e diventa invece qualcosa di fragile, modificabile, persino consumabile? È da queste domande che nasce "Paper/Cosmic Breeze", l'installazione di Gianni Pettena curata da Davide Giannella, già presentata negli spazi di BiM a Milano e dall'11 giugno aperta negli spazi di Motel (Edificio B3), in Manifattura Tabacchi. Un progetto che, a oltre cinquant'anni dalla sua ideazione originaria, continua a interrogare il nostro rapporto con lo spazio, con il corpo e con l'idea stessa di comunità.

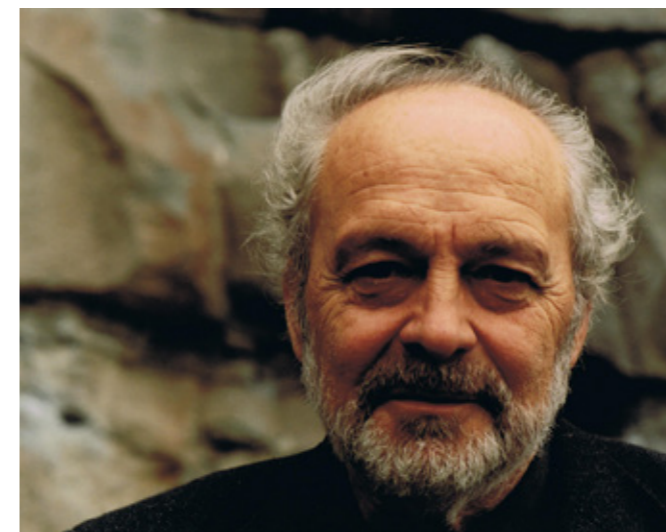
L'opera nasce nel 1971 come "Paper/Midwestern Ocean", concepita da Pettena durante la sua esperienza come docente ospite al Minneapolis College of Art and Design. Più che un'installazione, si trattava di una lezione aperta: una riflessione sull'architettura intesa non come costruzione stabile ma come esperienza collettiva e trasformabile. Oggi quel progetto viene riattivato in una nuova forma, mantenendo intatta la sua radicalità.

Lo spazio è composto da migliaia di strisce di carta sospese dal soffitto, una massa attraversabile che occupa lo spazio come un organismo vivo. I visitatori sono invitati a entrare e, armati di forbici, a ritagliare il proprio percorso. Ogni taglio modifica l'opera, ogni passaggio crea nuove aperture, nuove geometrie, nuove possibilità di relazione.

Dentro "Paper/Cosmic Breeze" di Gianni Pettena non si entra come in una mostra tradizionale: ci si infila, si esita, si apre un varco tra decine di chilometri di carta sospesa, e nel gesto minimo di una forbice che recide una superficie fragile accade qualcosa di raro. Lo spazio smette di essere dato: diventa negoziabile. Non esiste una forma definitiva: l'opera si consuma, si espande, si ricompone. **Vive del contatto con chi la attraversa.** Spiega il curatore Davide Giannella: «Il lavoro di Gianni riesce ancora oggi a "riattualizzare" questioni rimaste aperte. A più di cinquant'anni dalla sua ideazione, Paper/Cosmic Breeze sembra parlare con precisione chirurgica al presente: alle città che cambiano troppo velocemente, alla crisi degli spazi condivisi, alla necessità di immaginare forme di socialità meno funzionali e più spontanee».

L'opera di Pettena è profondamente contemporanea. In un'epoca dominata da esperienze filtrate, mediate, digitalizzate, l'artista riporta tutto a un gesto fisico elementare: **usare il corpo per costruire spazio. Nessun dispositivo tecnologico, nessuna interfaccia. Solo materia, presenza e azione condivisa.** Anche la performance prevista all'interno dell'installazione seguirà questa logica.

A Firenze saranno coinvolti i ballerini della compagnia pratese Kinkaleri, che interverranno nello spazio utilizzando esclusivamente il corpo, il movimento e il suono prodotto fisicamente, senza amplificazioni né strumenti elettronici. Una scelta coerente con la natura originaria del progetto: riaffermare il corpo come primo strumento di percezione e costruzione sociale. La figura di Pettena, del resto, ha sempre occupato un territorio di confine. Formatosi nell'ambito dell'architettura radicale italiana, la sua ricerca si è distinta per un **approccio volutamente "indisciplinato"**. Architetto di formazione ma artista per vocazione, **Pettena non ha mai lavorato dentro i limiti delle due materie - e delle etichette.** Se gruppi come Archizoom Associati contestavano l'architettura dall'interno, lui ne è uscito completamente, utilizzando linguaggi artistici per mettere in crisi le logiche della progettazione, dell'efficienza e della funzionalità. Il lavoro in mostra in Manifattura sembra raccogliere tutte queste riflessioni e trasformarle in esperienza diretta. La carta, materiale povero, fragile e quotidiano, sostituisce il cemento e l'acciaio dell'architettura tradizionale.



Nato nel 1940, Gianni Pettena si è laureato in architettura all'Università di Firenze, anche se la sua ricerca ha sempre travalicato i confini di una singola disciplina.



"Paper/Northern Lights" in BiM,
ph. Viole Merli



Studenti di Gianni Pettena interagiscono
con l'opera "Paper/Midwestern Ocean",
Minnesota 1971.

La vulnerabilità diventa qualità progettuale. Lo spazio non impone comportamenti ma si lascia negoziare. Non è un caso che il progetto trovi spazio proprio in luoghi come BiM e Manifattura Tabacchi, entrambi esempi di rigenerazione urbana contemporanea.

Aggiunge Giannella: «La riflessione non è semplicemente relativa allo spazio ma concretizza al tempo stesso anche una prospettiva di analisi della relazione con l'opera d'arte in sé. Di fatto l'opera vive ed evolve nel tempo grazie all'intervento del pubblico che quindi è chiamato a superare un certo tipo di soggezione rispetto all'opera stessa. Mediamente siamo abituati a guardare, a contemplare l'arte tenendoci a debita distanza; invece in questo caso c'è un inserimento totale del corpo nell'opera, quindi una **dimensione relazionale e partecipativa** molto più forte».



Davide Giannella è un curatore indipendente. La sua ricerca si focalizza sulle relazioni tra arti visive, performative e differenti orizzonti culturali.

UN INCONTRO DI VISIONI

Davide Giannella racconta di essersi avvicinato al lavoro di Pettena per la sua natura liminale, per quella **capacità rara di muoversi tra arte, architettura e performance** senza appartenere del tutto a nessuno di questi territori. Un interesse nato anche attraverso il confronto con figure come Gordon Matta-Clark, altro artista-architetto che ha trasformato lo spazio in gesto critico. Negli anni, il rapporto tra Giannella e Pettena si è consolidato attraverso collaborazioni e progetti espositivi. Tra questi, una performance-installazione realizzata nello spazio indipendente Mega di Milano, dove Pettena si metteva letteralmente "in vetrina" dietro porte chiuse, separato dal pubblico da un cartello con la scritta *Spazio riservato a Gianni Pettena*. Un'ironia sottile e dissacrante sul concetto di autore, presenza e accessibilità dell'opera. In questa esposizione, artista e curatore si sono avvalsi del contributo del **collettivo Specific**, che ha progettato il sistema luminoso dell'opera sponsorizzato dall'azienda toscana Targetti Sankey srl. **Le luci, programmate attraverso cicli temporali variabili, accompagnano la trasformazione dello spazio e reagiscono ai vuoti creati dal pubblico.** Man mano che la carta viene tagliata, i fasci luminosi penetrano diversamente nell'installazione, modificandone profondità e percezione.



DESIGN, FOOD, ATELIER: IL NUOVO RITMO DI FIRENZE

TRA BOTTEGHE E RISTORANTI, È QUI IL QUARTIERE PIÙ VIVACE, INTERNAZIONALE E CREATIVO DELLA CITTÀ.

Sono il motore di Manifattura Tabacchi, l'anima artigianale collettiva che garantisce la vivacità di scambio e tante attività nella community. I negozi, gli atelier, i ristoranti e i locali di Manifattura rappresentano il luogo d'incontro ideale, la piazza dove incrociarsi e condividere momenti e interessi. Un laboratorio urbano e presidio culturale dove artigianato, gastronomia, design e socialità convivono in un equilibrio raro.

Passeggiare tra le strade di Manifattura Tabacchi significa attraversare una parte di Firenze fatta di botteghe che non si limitano a vendere oggetti, ma raccontano storie, competenze e visioni. Qui il "fatto a mano" non è nostalgia, ma un gesto contemporaneo: lo dimostrano gli atelier

e i laboratori che animano la Factory, dai capi su misura di ARCHIVISARTORIALI, fino allo streetwear italiano Cool Farm di Mauna Kea. Ogni spazio custodisce una relazione autentica con il tempo lento del fare, con la ricerca dei materiali e con l'identità di chi crea. Senza dimenticare Rifò ed Ecoalf, con la loro produzione di capi sostenibili e circolari. Emblematica è l'esperienza di Captain Santors, il primo flagship store del brand, nato come luogo d'incontro prima ancora che come negozio. Tra arredi provenienti da una barberia newyorkese degli anni Venti, musica live, oggetti di marina e sartoria di qualità, il dialogo con Blues Barber restituisce il fascino di una cultura artigiana che mette al centro il rito, la cura e la condivisione.

È un luogo dove il design incontra la memoria e dove l'eleganza si misura nei dettagli.

La stessa sensibilità attraversa le altre realtà creative di Manifattura: i gioielli etici e su misura di Fàbera Jewelry, realizzati con oro riciclato e diamanti da laboratorio; i cappelli tailor-made di SUPERDUPER, che in 72 ore realizza i propri prodotti su ordinazione in modo da ridurre gli sprechi e mantenere la massima qualità. Gli oggetti upcycled di Puebco, arrivati da Tokyo con il loro immaginario internazionale; il design sperimentale di ZOO_Hub e l'esperienza di Opera Prima, eccellenza toscana dell'interior design. E ancora Trek Bikes, specializzato in bici e e-bike, punto di riferimento per appassionati che possono trovare qui tutte le ultime novità del settore, oltre a un servizio officina d'eccellenza.

Ma quest'area rappresenta anche un viaggio gastronomico che riflette la stessa idea di ricerca, contaminazione e comunità. Da Hiroko, dove cucina giapponese, libri, carte e vini naturali convivono in un'atmosfera intima, fino agli spazi conviviali dedicati all'aperitivo e alla cucina contemporanea, ogni insegna contribuisce a creare un ecosistema vivo, aperto e inclusivo. Da Bulli&Balene lo spritz veneziano si reinventa nella versione Balena; Cuchiss Lab porta nel cuore di Firenze l'eleganza dell'Afternoon Tea e i profumi della bakery americana; Bottega Biologica costruisce un ponte concreto tra piccoli produttori agricoli e città. E ancora Po'Stò, che accompagna la giornata dalla colazione all'aperitivo; Vivido con concerti, dj set

e una proposta gastronomica attenta ai sapori toscani. Berberè continua a celebrare l'arte della pizza a lievito madre, mentre Shake Café interpreta il desiderio contemporaneo di una cucina healthy e informale. Blend mescola tradizione e innovazione tra vini, grill e piatti gourmet, mentre La Piadineria porta il piacere immediato della convivialità accessibile. Anche il benessere qui assume una dimensione culturale. Dallo yoga e pilates di LOSTUDIOESSE Atelier del Movimento alla creatività di Noa Ink, uno degli studi tattoo e piercing più riconosciuti d'Italia, tutto contribuisce a costruire un'esperienza che mette al centro le persone e il loro modo di vivere. La cura di sé passa anche per l'arte di Cometè, dove concedersi preziosi momenti per se stessi con trattamenti personalizzati e prodotti di altissima qualità.

La forza di Manifattura Tabacchi sta proprio in questo: aver trasformato un luogo produttivo del Novecento in una piattaforma contemporanea di relazioni, idee e sperimentazione. Non un semplice distretto commerciale, ma una comunità creativa dove il design dialoga con il cibo, la musica con l'artigianato, la moda con il benessere. Un luogo capace di attrarre talenti, generare nuove economie culturali e restituire alla città un modo diverso di stare insieme. In un tempo in cui molte città rischiano di perdere autenticità, Manifattura Tabacchi dimostra che la cultura può ancora nascere dalle botteghe, dai laboratori, dai tavoli condivisi e dalle mani di chi continua a creare con passione. Firenze, qui, non guarda semplicemente al proprio passato: lo reinventa.

**LE BOTTEGHE RACCONTANO STORIE, COMPETENZE E VISIONI.
UN MODO DI INTENDERE IL FARE ARTIGIANALE CREATIVO CHE DA SEMPRE
CONTRADDISTINGUE IL MIGLIORE LIFESTYLE ITALIANO.**





**DALLA SPESA "BIOLOGICA" ALLA PAUSA CAFFÈ, DALLO SHOPPING AL BENESSERE:
IN QUESTI SPAZI PRENDE VITA UN LABORATORIO URBANO, SOCIALE, SOSTENIBILE
E CONTEMPORANEO E APERTO AL MONDO.**

**QUELLO DI MANIFATTURA NON È UN SEMPLICE DISTRETTO COMMERCIALE,
MA UNA COMUNITÀ CREATIVA DOVE IL DESIGN DIALOGA CON IL CIBO, LA MUSICA
CON L'ARTIGIANATO, LA MODA CON IL WELLBEING.**



**SCAMBIO CULTURALE, CIRCOLAZIONE DI IDEE E NUOVE CONNESSIONI
SONO LE PAROLE D'ORDINE DI CHI FREQUENTA SPAZI RETAIL, ATELIER E LOCALI.**

**RESIDENTI, PROFESSIONISTI, STUDENTI, VIAGGIATORI E CREATIVI SI INCONTRANO
QUOTIDIANAMENTE NEGLI AMBIENTI VIVACI E COSMOPOLITI DELL'EX FABBRICA.**



!!!ZENIT

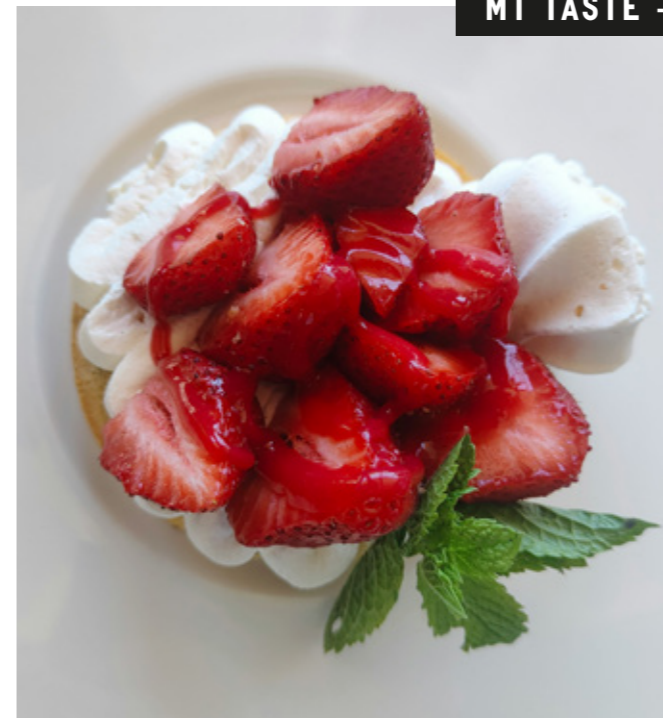
NUOVI LOFT E APPARTAMENTI IN CONSEGNA A SETTEMBRE 2026

LIVE IN
MANIFATTURA
TABACCHI

SALES OFFICE
PIAZZA FRANCESCA MORVILLO, 51
PIANO TERRA EDIFICIO 4
MANIFATTURA TABACCHI

liveinmanifattura.com
info@liveinmanifattura.com
055 0620103

MT TASTE - CUCHISS LAB



MINI PAVLOVA CON PANNA MONTATA E FRAGOLE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 1 ORA E 10/15 MINUTI
RAFFREDDAMENTO 3 ORE
PORZIONI: 4/6

INGREDIENTI

PER LA MERINGA
4 BIANCHI D'UOVO (GRANDI)
2,5 G DI CREMOR TARTARO
1 PIZZICO DI SALE
5 ML ESTRATTO VANIGLIA
225 G DI ZUCCHERO SUPER FINO
7,5 G DI AMIDO DI MAIS

PER LA FARCITURA
360 ML DI PANNA DA MONTARE
30 G DI ZUCCHERO A VELO
15 ML DI ESTRATTO DI VANIGLIA
600 G DI FRAGOLE FRESCHE
A PEZZETTI
FOGLIE DI MENTA (OPZIONALE)

PROCEDIMENTO

1. Preriscaldare il forno a 140°C posizionare un foglio di carta forno sulla teglia, lasciare da parte.
2. In planetaria oppure in una ciotola, montare a velocità medio bassa gli albumi con cremor tartaro e sale, fino a ottenere un composto schiumoso (se usate le fruste ci vorrà più tempo).
3. Aggiungere lo zucchero un cucchiaino alla volta (molto lentamente, il cucchiaino di zucchero deve essere sparso delicatamente non gettato direttamente). Aggiungete la vaniglia.

4. Montate la meringa a velocità medio alta per 5/8 minuti (fino a formare dei picchi solidi). Aggiungere l'amido di mais mescolando con movimenti circolari a mano con una spatola.
5. Formate delle piccole montagnole sulla carta forno creando una depressione al centro.
6. Ridurre il forno a 110 gradi e cuocere le meringhe per 1 ora e 10/15 minuti fino a che le meringhe diventano di un delicato color crema. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare per 3 ore (per velocizzare dopo un'ora tenere il forno aperto con un mestolo di legno, continuare il tempo di riposo per un'altra ora).
7. Montare la panna con lo zucchero e la vaniglia.

Posizionare le meringhe su un piatto da portata aggiungere la panna le fragole con foglie di menta.

TIPS

Farcisci con panna e fragole e qualche fogliolina di menta solo poco prima di servirle, così restano croccanti all'esterno.

@cuchisslab

L'“IMPARZIALE”: IL SIMBOLO DEL CONTROLLO

Tra gli oggetti più significativi conservati nel Caveau c'è una macchina chiamata “Imparziale”. Apparentemente un semplice dispositivo di controllo, racconta invece in modo potentissimo il rapporto tra disciplina industriale e vita operaia. Ogni lavoratore, al termine del turno, era obbligato a premere un pulsante: il dispositivo accendeva casualmente una luce verde o rossa. Con il verde si subiva una rapida perquisizione; con il rosso si veniva accompagnati in una delle sei cabine dove il controllo avveniva completamente nudi. «Durante il fascismo», racconta Ardenghi, «si dice che il meccanismo venisse alterato per colpire e intimidire operaie politicamente attive contro il regime».

Un controllo che, nonostante il nome, aveva ben poco di imparziale dunque, così come il trattamento salariale delle donne di Manifattura che percepivano una retribuzione pari a circa il 48% di quella maschile, pur sostenendo gran parte della produzione.

IL CAVEAU DELLA MEMORIA

CON GLI OGGETTI ESPOSTI E LE VISITE GUIDATE, IL B3 È LA DESTINAZIONE CONCLUSIVA DI UN VIAGGIO DENTRO LA STORIA DI MANIFATTURA TABACCHI E DI FIRENZE.

Più di 36 mila mattoni, duecento elementi di oggettistica, un centinaio di serramenti recuperati. Il Caveau è uno spazio ricavato temporaneamente all'interno dell'area, realizzato per **conservare e catalogare** elementi e oggetti tipologici che costituiscono l'identità industriale di Manifattura Tabacchi. **Accoglie un patrimonio unico, un archivio fisico della memoria industriale della città di Firenze, cuore della storia e dell'eredità dell'opificio e delle persone che ci hanno lavorato e vissuto.**

Realizzata alla fine degli anni Trenta, Manifattura Tabacchi rappresenta una delle più importanti espressioni dell'architettura razionalista italiana. Il complesso viene tradizionalmente attribuito a Pier Luigi Nervi; a realizzarlo fu la ditta Nebbiosi, già legata allo studio di Nervi, cosa che rende probabile la paternità di un primo impianto progettuale da parte del celebre architetto, successivamente sviluppato dalla società. Voluta dal regime fascista come stabilimento modello, la fabbrica fiorentina era considerata una delle più rappresentative tra le 23 manifatture costruite in Italia dopo la fondazione del Monopolio di Stato nel 1928. Firenze, con la sua tradizione architettonica, doveva ospitare la “più bella” tra le manifatture italiane: un complesso monumentale rivestito in travertino, simbolo di modernità, controllo e potere statale. **Per oltre settant'anni la fabbrica ha scandito la vita del quartiere attorno a piazza Puccini. Ogni giorno entravano al lavoro circa 1.400 operai, in gran parte donne: le celebri “sigaraie”.** Una comunità femminile che non solo contribuì alla produzione industriale, ma divenne protagonista della vita sociale e politica cittadina.

Oggi quella memoria continua a vivere attraverso le visite guidate curate da Daniela Ardenghi, esperta di comunicazione con formazione artistica finalizzata alla narrazione dei monumenti, responsabile dei percorsi gratuiti che attraversano il complesso e conducono i visitatori nel Caveau.

«Il Caveau nasce da un'intuizione degli architetti Giovanni Carbonara e Francesca Tiri e da Roberta Pasinetti, Head of Project & Construction Management e CEO di Manifattura Placemakers», racconta Ardenghi. «L'idea era riconoscere in questo patrimonio di oggetti, grandi e piccoli, un sistema di valore da recuperare e reinterpretare». Infissi storici, serramenti, arredi industriali e materiali di recupero sono stati in buona parte riutilizzati nel processo di riallestimento degli altri edifici, trasformati in elementi espositivi o di design; il resto è stato conservato dando forma a un luogo che rappresenta l'eredità materiale e simbolica di Manifattura. Il nome stesso, “Caveau”,

richiama uno spazio destinato alla custodia di beni preziosi. **E preziosa, qui, è soprattutto la memoria:** come spiega ancora Ardenghi, «Luoghi e oggetti diventano testimoni di mani esperte e segni concreti di una Firenze che produceva, cresceva e credeva nel lavoro come motore di progresso. Queste mura hanno ascoltato il rumore delle macchine, il passo deciso degli operai, le voci di coloro che, attraverso fatiche quotidiane, hanno coltivato sogni e amicizie di una vita intera».

La sistemazione attuale del Caveau è però transitoria. **La curatela di q-bic ha raccolto e ordinato i materiali in un unico spazio, il B3, ex area di tostatura del tabacco, ancora non restaurato. Un ambiente che conserva intatto il carattere industriale originario:** alcuni ex dirigenti dei Monopoli di Stato, spiega Ardenghi, entrando avrebbero riconosciuto ancora l'odore del tabacco appena tostato. In questi locali sono stati allestiti tutti gli oggetti storici collezionati nel tempo, dai piccoli ritrovamenti a parte dei vecchi infissi rimasti, trasformati in espositori di fotografie e video, e macchinari principalmente di filtraggio dell'aria, perché le vecchie linee di produzione, ancora funzionanti al momento della chiusura della fabbrica, sono state riutilizzate altrove. Attualmente il destino definitivo di questo patrimonio resta ancora incerto. Le ipotesi sono molte: un museo diffuso integrato nel percorso di Manifattura, una donazione al Comune o a un'associazione, oppure un modello ibrido capace di coniugare ospitalità e memoria industriale. Nel frattempo il Caveau **continua a esistere come luogo di passaggio tra passato e futuro.** Non un semplice deposito di oggetti, ma **uno spazio dove la memoria operaia, la storia urbana e il progetto contemporaneo continuano a dialogare.**

La luce verde e quella rossa dell'imparziale stabilivano chi dovesse essere sottoposto a controlli approfonditi e chi no.



Per partecipare alle visite guidate gratuite all'interno di Manifattura Tabacchi è necessario prenotarsi verificando le disponibilità nella sezione apposita del sito manifatturatabacchi.com.
Le visite sono programmate il giovedì e il sabato; è possibile richiedere tour esclusivi per gruppi scrivendo a quartiere@manifatturatabacchi.com.

Caveau (Edificio B3), ph. Alessandro Fibbi

L'AMORE AI TEMPI DEGLI AFFITTI IMPOSSIBILI

IN MANIFATTURA, 39 RISPOSTE PER LE GIOVANI COPPIE E LE FAMIGLIE CHE CERCANO LOCAZIONI RAGIONEVOLI. DALLA PROSSIMA ESTATE AFFITTI CALMIERATI NEL NUOVO EDIFICIO IN COSTRUZIONE.

“Facciamo 120 bambini, tutti con dei nomi molto particolari”, cantava Dente nel 2009 in *Vieni a vivere*. Da allora però i prezzi degli affitti sono schizzati alle stelle, e le giovani coppie faticano a programmarne uno di figlio, figuriamoci un centinaio. Per dare una risposta concreta alle difficoltà delle famiglie, Manifattura Tabacchi ha stipulato un accordo con il Comune di Firenze grazie al quale presto saranno a disposizione 39 appartamenti nuovi, a **canone calmierato**, nel quartiere dell'ex opificio. La **nuova costruzione residenziale** di sette piani sarà conclusa la prossima estate: a quel punto saranno accessibili **27 trilocali e 12 bilocali ad affitto convenzionato, destinati a famiglie e giovani coppie** che faticano a sostenere le richieste sempre più pressanti del mercato libero. Per un totale di 2.657 e un investimento di 9 milioni di euro, il risultato è frutto di un accordo tra l'amministrazione pubblica e la proprietà di Manifattura Tabacchi: gli appartamenti verranno locati secondo il canone previsto dagli Accordi Territoriali vigenti, scontati del 20% per i primi dodici anni. Al termine di questo periodo, i residenti avranno la possibilità di riscattarli a condizioni vantaggiose, prima che vengano immessi sul mercato. I locatari che potranno beneficiare di queste agevolazioni saranno individuati dal Comune sulla base della verifica di una serie di requisiti.

L'edificio è collocato in via Giuseppe Tartini, accanto al Teatro Puccini; il progetto porta la firma dello **studio di architettura milanese Piuarch**, in modo da garantire agli ambienti la qualità elevata di abitabilità che permea tutto il progetto di rigenerazione dell'area.



Piuarch è uno studio di architettura e urbanistica con sede a Milano, specializzato nella progettazione sostenibile di contesti urbani di qualità.

L'immobile diventerà quindi di proprietà del Fondo Housing Toscano, gestito da Investire SGR (Gruppo Banca Finnat), e il principale investitore sarà il Fondo Investimenti per l'Abitare (FIA) gestito da CDP Real Asset SGR (Gruppo CDP), sostenuto da Fondazione CR Firenze, Regione Toscana e dalle principali fondazioni di origine bancaria del territorio.

L'iniziativa **conferma la volontà di realizzare in Manifattura Tabacchi un'area giovane, stimolante sia culturalmente che socialmente, con iniziative di valore**, in collaborazione con le principali realtà del territorio. In questo caso il Fondo Housing Toscano che, con un programma di investimenti di oltre 150 milioni di euro, ha realizzato oltre 1.200 alloggi di social housing in Toscana. La gestione degli appartamenti sarà affidata ad Abitare Toscana srl.



Gli alloggi verranno completati nel 2027; gli affitti saranno calcolati secondo gli Accordi Territoriali vigenti, con uno sconto del 20% per i primi dodici anni.

Blend
MANIFATTURA



PIZZERIA / RISTORANTE CONTEMPORANEO / EVENTI PRIVATI

"El fondo del aire" Manuela García,
a cura di Vasco Forconi e Marco Valtierra.
Courtesy Toast Project, ph. Leonardo Morfini



TOAST PROJECT

CENTRO SPERIMENTALE PER LA PRODUZIONE
CULTURALE CONTEMPORANEA.



"pum pum pum" Luciano Maggiore,
a cura di Stefano Giuri. Courtesy Toast
Project, ph. Leonardo Morfini

Toast Project è un'organizzazione che progetta e cura spazi, mostre, pubblicazioni. Il gruppo di lavoro coinvolge artiste/artisti e curatrici/curatori in attività di confronto, sperimentazione e ricerca, rivolgendo particolare attenzione al contesto, alla situazione e alle comunità.

toastprojectspace.it

"Tri Lus" Riccardo Baruzzi, a cura
di Enrico Camprini. Courtesy Toast
Project, ph. Leonardo Morfini



ANATOMIE DEL POSSIBILE

IN OCCASIONE DELLA 61ª BIENNALE DI VENEZIA, LE OPERE DI LEANDRO ERLICH SONO ALLESTITE NELLO STORICO NEGOZIO OLIVETTI DI PIAZZA SAN MARCO, CREANDO PAESAGGI E CREATURE SOSPESI TRA SOGNO E REALTÀ.

Rallentare il passo e sintonizzarsi sulle frequenze delle tonalità minori, per avvertire «la musica continua, i canti di chi genera bellezza nonostante la tragedia, le melodie dei fuggitivi che riemergono dalle rovine, le armonie di chi ripara ferite e mondi». Sono le parole usate da Koyo Kouoh, direttrice artistica della 61ª Biennale di Venezia (prematuramente scomparsa a maggio 2025) per spiegare il titolo di questa edizione, "In Minor Keys". Una tonalità musicale dolce, lontana dal frastuono e dall'eccesso, che sintonizza sulle note della riconnessione e dell'anima, sensoriale ed emotiva. La rassegna, inaugurata a maggio come da tradizione nei giardini di Castello a Venezia - oltre all'allestimento dell'Arsenale e alle sedi sparse in vari luoghi della città - conta su 100 partecipazioni nazionali, di cui sette presenti per la prima volta.

Tra le innumerevoli attività collaterali - percorsi e iniziative, un podcast, progetti speciali - ci sono 31 eventi distribuiti sul tessuto cittadino: di questi, **l'Associazione Arte Continua in collaborazione con il FAI ha organizzato l'esposizione "Hybrids. Leandro Erlich al Negozio Olivetti", a cura di Marcello Dantas.**

Oltre venti opere dell'artista argentino sono allestite nello storico negozio Olivetti di piazza San Marco, a Venezia, fino al 22 novembre: lavori, diversi dei quali inediti, in cui Erlich dà vita a organismi che cancellano definizioni e specificità, interrogando su percezioni e sgretolando certezze. Fondendo elementi umani e mondani, Erlich crea sculture di farfalle con ali a forma di orecchie, coralli che ricordano skyline metropolitani, cavoli trasformati in architetture, braccia che diventano serpenti - o viceversa. **Un universo poetico e visionario capace di mettere in discussione la percezione della realtà.** Un'affermazione gentile di come l'arte sia un moto creativo perpetuo, capace di ridisegnare confini e modulare nuovi orizzonti.

Attraverso opere come *Papillon*, farfalla in bronzo dalle ali-orecchie che riflette sul tema della comunicazione, o *Caracol - The pace of evolution*, in cui cervello e mani umane diventano parte di una lumaca scolpita nel marmo di Carrara, Erlich esplora il concetto di metamorfosi come processo continuo e stratificato; in *White Coral* la crescita organica del corallo richiama la morfologia delle città contemporanee, mentre *Pixel Tree* immagina un albero frammentato in unità digitali, simbolo dell'intreccio sempre più stretto tra natura e linguaggio tecnologico. E ancora *Choux*, *Serpent*, *Cloud - Bell* e molte altre opere indagano le tematiche care all'artista, fino a *Soprattutto*, grande opera tessile in lana che porta la ricerca di Erlich nel campo

della superficie e della trama. Conclude l'esposizione una serie di fotografie che estende l'indagine sulle ibridazioni tra spazio, percezione e costruzione della realtà.

La mostra rientra nel programma "Arte all'Arte per le Città del Futuro", ideato da Mario Cristiani, uno dei fondatori di Arte Continua, pensato per creare nuovi legami tra arte, architettura e spazio urbano. In questa prospettiva, "Hybrids" diventa una riflessione sul ruolo dell'arte nella costruzione dell'immaginario contemporaneo e nella ridefinizione degli spazi condivisi.

La scelta del Negozio Olivetti come sede della mostra rafforza ulteriormente questo dialogo. Pensato da Adriano Olivetti come luogo in cui tecnologia, cultura ed estetica potessero convivere armoniosamente, lo spazio veneziano è un "ibrido" di per sé: non semplice negozio, ma ambiente culturale capace di trasmettere una visione etica e umanistica dell'impresa. Realizzato da Carlo Scarpa a fine anni Cinquanta, è un raffinatissimo spazio pensato per rappresentare un'idea prima ancora che per vendere. Perfetto quindi per i lavori in mostra: come sottolinea il curatore Marcello Dantas, «Hybrids è una speculazione artistica sulle conseguenze incerte di un'intelligenza non umana che allucina esseri nell'atto di diventare qualcos'altro».

Nato in Argentina nel 1973, Leandro Erlich vive e lavora tra Parigi, Buenos Aires e Montevideo. Leandro ha messo in evidenza il suo modo di affrontare il suo lavoro di artista giocoso e profondo, la delicatezza di far affiorare un pensiero inatteso dal gioco e dall'ironia, dal senso di amore per la vita e delle persone e di quello che il contesto gli comunica. Courtesy Associazione Arte Continua ph. OKNO Studio.



CREATIVE VIBES ONLY

GIOIELLI DI FRUTTA, GRISSINI ANTROPOMORFI, GELATINE COME SCULTURE.

Forniture Pallotta crea suggestioni e immaginari edibili, realizzando eventi in cui la cultura del teatro, della moda, dell'arte e della cucina si incontrano come per magia. La fondatrice, Alessandra Pallotta, ci racconta storia e filosofia del progetto.

Come nasce l'idea e come l'hai sviluppata?

«Forniture Pallotta nasce nel 2011 a Berlino, dove vivevo con la famiglia da un paio d'anni. Era un progetto legato al food design, che è ripartito poi nel 2022, tornati a Milano e dopo lo stop obbligato del Covid. Dal 2025 oltre a me c'è una partner, Sara Francesca Ferroni»

Cosa ha aggiunto Sara?

«Quando ho ricominciato, il lavoro è ripartito in quarta, per cui ho selezionato alcuni assistenti, tra cui Sara: tra di noi si è sviluppato un bel dialogo, una connessione forte, uno scambio intellettuale e creativo che mi piace molto. È di un'altra generazione, ha vent'anni meno di me, mi apre immaginari molto contemporanei, che magari io vivo solo in parte»

Come hai scelto il nome "Forniture Pallotta"?

«Volevo riportare il design a una modalità quotidiana e accessibile, non elitaria. "Fornitura" è un termine legato alla produzione, alla richiesta di materiale, al fare. Qualcosa di molto praticabile e popolare».

Il vostro prodotto però è estremamente raffinato. Qual è la vostra filosofia?

«Sicuramente il mondo dell'arte è per me un bacino di interesse, un contesto di cui mi cibo abitualmente, dalla musica al cinema, dal teatro alle arti figurative. Sia io che Sara siamo molto meticolose e attente ai dettagli: ci immergiamo totalmente nel lavoro e aggiungiamo idee e particolari che lo arricchiscono di mille sfumature».

Come funziona il processo di sviluppo?

«È simile a quello artistico: partiamo da una commissione, conosciamo cliente e location e troviamo il concept. La scintilla può partire da qualsiasi cosa: una finestra, un oggetto, un elemento qualunque. Scegliamo quale atmosfera vogliamo ricreare, quale esperienza vogliamo far vivere agli ospiti: è divertente vedere come le persone si lasciano coinvolgere. Si tratta di cibo, quindi gli ospiti sono parte attiva del processo. Ogni lavoro è unico»

Avete una formazione culinaria?

«No, anche se facciamo corsi per approfondire aspetti che poi possono rivelarsi utili. Ora per esempio mi sto appassionando alle erbe spontanee e ai fiori commestibili; ma non è solo una questione lavorativa, principalmente sono interessi personali. Noi mettiamo a punto delle

ricette che poi gli chef con cui collaboriamo riproducono in grandi quantitativi. Sperimentiamo, ideiamo il concept, definiamo gli elementi - colori, consistenze - che poi loro riproducono per tre o quattrocento persone»

C'è una forma di meraviglia fanciullesca nei vostri lavori. Come ti è venuta l'idea?

«Il mio sogno era fare la stilista, motivo per cui dall'Abruzzo sono venuta a studiare a Milano. Nel 2003 ho creato con due amiche il primo collettivo di food design, "Ciboh". Era nato dalla nostra quotidianità, quando anche con poco riuscivamo a riunire attorno alla nostra tavola gli amici per creare momenti conviviali molto piacevoli. Finita la scuola di moda, ho lavorato un anno in un'azienda importante del settore e ho capito che la moda era la mia passione ma non il mio lavoro. Quindi ho proseguito in quest'altro ambito. All'inizio capita che le persone tentennino per paura di intervenire sul cibo, ma quando cominciano ad assaggiare emerge la parte ludica. Che vale per loro ma anche per noi che prepariamo: finché riusciamo a divertirvi, funziona. È importante curare la nostra parte infantile. Credo sia il nocciolo di Forniture Pallotta»

Chi ti ha ispirato?

«Martí Guixé, uno spagnolo che lavora in maniera molto giocosa con il cibo; e lo chef Ferran Adrià, che nel suo ristorante elBulli non ha creato solo cibo ma ricerca»

Che differenza c'è tra l'Italia e l'estero in questo ambito?

«In Italia prendiamo il cibo così seriamente che giocare diventa una questione delicata. La qualità dei prodotti italiani è un primato, ma abbiamo un po' un timore reverenziale rispetto al cibo»

Se dovessi scegliere una creazione delle tue?

«Lo scorso settembre siamo state invitate a creare un evento alla Villa Imperiale di Pesaro, in occasione del festival di arte contemporanea "Against Sun and Dust": un luogo meraviglioso immerso in un bosco, in cui siamo state per una decina di giorni mettendo a punto "Salotti di pane": abbiamo creato vassoi di pane a partire dalla pavimentazione iconica della villa, che poi abbiamo riempito di elementi edibili ispirati dal luogo. Abbiamo poi ricreato in esterno tutte le luci antiche della villa ricreando dei salotti. Se possibile, ci occupiamo anche dell'ambientazione: più elementi riusciamo a curare più l'evento è coerente»

Che futuro vedi per Forniture Pallotta?

«Mi piace quello che faccio, spero di continuare così. Magari ampliandoci anche all'estero»



Forniture Pallotta è un progetto creativo che unisce cibo, arte e materiali d'eccellenza. Un ponte tra arte contemporanea e gusto, che trasforma spazi ordinari in scene evocative e invita lo spettatore-ospite a vivere la tavola come gesto creativo.

viale Piero e Alberto Pirelli 10, Milano
pallinatuttofuoco@gmail.com / +39 351 8089226



TRANSLATIONS

CARVE OUT YOUR SPACE:

On view *Paper/Cosmic Breeze* by Gianni Pettena, a fragile architecture that speaks of sociability and overturns traditional notions of construction.

DESIGN, FOOD, ATELIER: FLORENCE'S NEW RHYTHM

Among workshops, restaurants and creative spaces, this is the city’s most vibrant, international and creative district. Discover the shops, ateliers, restaurants and venues of Manifattura.

Anatomies of the Possible

On the occasion of the 61st Venice Biennale, Leandro Erlich’s works inhabit the historic Olivetti Showroom in St. Mark’s Square, creating landscapes and creatures suspended between dream and reality.

[El fondo del aire by Manuela García, curated by Vasco Forconi and Marco Valtierra. Courtesy of Toast Project. Photo by Claudia Artese.]

SNEAK PEEK

1 – MANIFATTURA OF TALENTS

MACA District launches a new project dedicated to young people and the future of the neighbourhood. Designed for boys and girls under 18, the initiative offers meaningful opportunities to meet, experiment and discover through workshops, creative activities and moments of exchange with professionals and local organisations. From 15 June to 31 July, Manifattura Tabacchi becomes a place where young people can develop their interests, build relationships and imagine new possibilities. A space where the neighbourhood meets the next generation.

2 - UN Po'Stò AL SOLE

Aperitifs, music and open-air evenings await at "Fuori Po'Stò", the new outdoor space by Po'Stò in the Chimney Courtyard. Until September, from morning until midnight — and especially from 6 pm onwards, when aperitivo hour begins — Arnold’s food trucks, dedicated to gourmet cuisine and burgers, will take centre stage with their culinary offerings..

3 – CECI N'EST PAS UNE PIZZA

It could be a work by Magritte. Instead, it is the creation of two brands based at Manifattura Tabacchi: Berberè and SUPERDUPER. "HOT AND CRUSHED" is a collaboration between the two brands, in which SUPERDUPER’s iconic crushable and foldable travel hat is packaged in a special pizza box designed with original graphics for the occasion. Made from lightweight felt that can be easily stored and transported, the hat was initially released in Brown and Beige, followed by a special straw version perfect for summer. The collaboration celebrates the excellence of contemporary Italian craftsmanship, combining research, artisanal expertise and creative vision.

4 – EVERGREEN BY NATURE

On 19 and 20 September, "Botanica Urbana" returns to Manifattura Tabacchi. Conceived in collaboration with the Società Toscana di Orticultura, the event transforms Piazza delle Sigararie into a vibrant market of flowers and plants curated by historic growers. Workshops and hands-on activities dedicated to green culture will take place at Motel (Building B3). Designed for families and plant enthusiasts alike, the event unfolds in dialogue with the community of MACA District, the Natural Shopping Centre of Manifattura Tabacchi and Parco delle Cascine.

5 – BUDDING DESIGNERS

The bag, the scarf, the shoe. Fondazione Ferragamo presents a programme of educational workshops for children aged 6 to 12, exploring creativity, fashion and sustainability. Once a month — on 14 June, 19 July and 30 August, from 5 pm onwards — the ateliers will open their doors by reservation via the Foundation’s Instagram account or at info@fondazioneferragamo.it. Guided by dedicated staff, young participants will discover the creative process, materials and styles while learning through play.

6 – PRECIOUS NEW BEGINNINGS

At Fàbera Jewelry, high jewellery becomes a personal and sustainable experience. In the Florentine atelier, each creation is born from a dialogue with the master goldsmith, who crafts tailor-made pieces using ethical and traceable materials. Through the “Second Life” project, old jewels are melted down and transformed, giving new life to family gold and treasured memories. At the Manifattura workshop, visitors can also take part in “Goldsmiths for a Day”, a hands-on experience dedicated to discovering the art of jewellery-making and creating a piece of their own.

CARVE OUT YOUR SPACE

On view: "Paper/Cosmic Breeze" by Gianni Pettena, a fragile architecture that speaks of sociability while overturning traditional ideas of construction.

Some architectures are meant to be crossed. Others compel you to take a position. To literally carve out a way through them, overturning the idea of a building as something protective, secure and permanent. What happens when a space gives up its solidity? When it stops imposing itself as a definitive structure and becomes something fragile, transformable, even consumable? These questions lie at the heart of "Paper/Cosmic Breeze", the installation by Gianni Pettena curated by Davide Giannella. Previously presented at BiM in Milan, the project opens on 11 June at Motel (Building B3), Manifattura Tabacchi. More than fifty years after its original conception, the work continues to challenge our relationship with space, the body and the very idea of community.

Originally conceived in 1971 as "Paper/Midwestern Ocean" during Pettena’s time as a visiting professor at the Minneapolis College of Art and Design, the project functioned

less as an installation than as an open lesson: a reflection on architecture not as a stable construction but as a collective, transformative experience. Today, the work is reactivated in a new form while preserving its radical spirit. Thousands of strips of paper suspended from the ceiling create a dense, walkable mass that occupies the room like a living organism. Visitors are invited to enter and, armed with scissors, cut their own path through the installation. Every cut alters the work; every passage creates new openings, new geometries and new possibilities for interaction. Entering "Paper/Cosmic Breeze" is unlike visiting a conventional exhibition. One slips inside, hesitates, opens a passage through kilometres of suspended paper. In the simple act of cutting a fragile surface, something unusual happens: space ceases to be given and becomes negotiable. There is no final form. The work is consumed, expanded and recomposed over time. It lives through contact with those who pass through it. As curator Davide Giannella explains: "Gianni’s work still succeeds in bringing unresolved questions into the present. More than fifty years after its conception, "Paper/Cosmic Breeze" speaks with remarkable precision to contemporary concerns: cities changing too quickly, the crisis of shared spaces and the need to imagine forms of sociability that are less functional and more spontaneous."

Pettena’s work feels profoundly contemporary. In an age dominated by mediated and digital experiences, he reduces everything to a fundamental gesture: using the body to create space. No technological devices. No interfaces. Only material, presence and collective action. This same principle informs the performance programme accompanying the installation. In Florence, dancers from the Prato-based company Kinkaleri will intervene within the space using only body, movement and physically produced sound, without amplification or electronic instruments. The choice reflects the project’s original intent: reaffirming the body as the primary instrument of perception and social construction. Trained within the context of Italian Radical Architecture, Pettena has always occupied a territory between disciplines. An architect by training and an artist by vocation, he has consistently worked beyond the boundaries of either field. While groups such as Archizoom Associati challenged architecture from within, Pettena stepped outside it entirely, employing artistic languages to question the conventions of planning, efficiency and functionality. The installation at Manifattura brings these reflections together in direct experience. Paper — fragile, ordinary and inexpensive — replaces the concrete and steel of traditional architecture. Vulnerability becomes a design quality. Space does not dictate behaviour; it invites negotiation. It is no coincidence that the project is presented in places such as BiM and Manifattura Tabacchi, both examples of contemporary urban regeneration.

As Giannella adds: "The reflection is not limited to space itself. It also proposes a different way of relating to the artwork. The piece lives and evolves through public intervention, asking visitors to overcome a certain reverence toward the work. We are usually accustomed to observing art from a respectful distance. Here, instead, the body becomes fully immersed in the work, creating a much stronger relational and participatory dimension."

BOX - A MEETING OF VISIONS

Davide Giannella recalls being drawn to Pettena’s work because of its liminal nature and its rare ability to move between art, architecture and performance without fully belonging to any of them. His interest was also shaped through encounters with figures such as Gordon Matta-Clark, another artist-architect who transformed space into a critical gesture. Over the years, the relationship between Giannella and Pettena has developed through collaborations and exhibition projects. Among them was a performance-installation presented at the independent Milanese space Mega, where Pettena literally placed himself "on display" behind closed doors, separated from visitors by a sign reading Space Reserved for Gianni Pettena — a subtle and irreverent reflection on authorship, presence and accessibility. For the current exhibition, artist and curator collaborated with the collective Specific, which designed the installation’s lighting system, sponsored by the Tuscan company Targetti Sankey. Programmed through variable temporal cycles, the lighting accompanies the transformation of the space and responds to the voids created by visitors. As the paper is gradually cut away, beams of light penetrate the installation differently, continuously altering its depth and perception.

[Paper/Midwestern Ocean by Gianni Pettena, the work that inspired the current installation Paper/Cosmic Breeze at Manifattura, originated in the 1970s as an open lesson for the architect and artist’s students at the Minneapolis College of Art and Design.

Born in 1940, Gianni Pettena graduated in Architecture from the University of Florence, although his research has always extended beyond the boundaries of any single discipline.

Paper/Cosmic Breeze is not only about art or architecture. It speaks of the possibility of imagining shared spaces not as closed and definitive structures, but as open and evolving environments.

Students of Gianni Pettena interacting with Paper/Midwestern Ocean, Minnesota, 1971.

Davide Giannella is an independent curator whose research focuses on the relationships between visual and performing arts, and the intersections of different cultural horizons.]

DESIGN, FOOD, ATELIERS: FLORENCE'S NEW RHYTHM

Among workshops, restaurants and creative spaces lies one of the city’s most vibrant, international and creative districts.

They are the driving force behind Manifattura Tabacchi: a collective artisanal soul that fuels exchange, creativity and community life. The shops, ateliers, restaurants and venues that populate Manifattura form a contemporary piazza — a place to meet, connect and share experiences and interests. Together, they create an urban laboratory and cultural hub where craftsmanship, gastronomy, design and social life coexist in rare balance. Walking through the streets of Manifattura Tabacchi means discovering a side of Florence shaped by workshops that do more than sell products: they tell stories,

embody expertise and express distinct visions. Here, craftsmanship is not nostalgia but a contemporary practice. This is evident in the ateliers and studios that animate the Factory, from the bespoke garments of ARCHIVISARTORIALI to the Italian streetwear of Mauna Kea’s Cool Farm. Each space reflects an authentic relationship with the slow rhythm of making, the careful selection of materials and the identity of its creator. The same applies to Rifò and Ecoalf, whose work champions sustainable and circular fashion. A particularly emblematic example is Captain Santors, the brand’s first flagship store, conceived as a meeting place before it was ever a shop. Surrounded by furnishings sourced from a 1920s New York barbershop, live music, maritime objects and fine tailoring, visitors encounter the world of Blues Barber and a craft culture centred on ritual, care and conviviality. It is a place where design meets memory and elegance reveals itself through details.

This same sensibility runs through the many creative realities of Manifattura: the ethical, bespoke jewellery of Fàbera Jewelry, crafted with recycled gold and laboratory-grown diamonds; the tailor-made hats of SUPERDUPER, produced to order within 72 hours to minimise waste while maintaining exceptional quality; the upcycled objects of Pueblo, arriving from Tokyo with their distinctly international outlook; the experimental design of ZOO_Hub; and the refined interior design expertise of Opera Prima, one of Tuscany’s leading design studios. Trek Bikes completes the picture, offering bicycles, e-bikes and specialist workshop services for cycling enthusiasts seeking the latest innovations in the sector.

Yet Manifattura is equally a gastronomic destination, reflecting the same values of research, exchange and community. At Hiroko, Japanese cuisine, books, playing cards and natural wines coexist in an intimate atmosphere. Across the district, convivial spaces dedicated to aperitivo culture and contemporary dining contribute to a lively, welcoming and inclusive ecosystem. At Bulli & Balene, the Venetian spritz is reimaged in its signature "Balena" version. Cuchiss Lab brings the elegance of Afternoon Tea and the aromas of American-style baking to Florence. Bottega Biologica creates a tangible link between small agricultural producers and the city. Po'Stò accompanies visitors throughout the day, from breakfast to aperitivo, while Vivido combines live music, DJ sets and a gastronomic offering rooted in Tuscan flavours. Berberè continues to celebrate the art of sourdough pizza, while Shake Café reflects the contemporary desire for healthy, informal dining. Blend combines tradition and innovation through wines, grilled specialities and gourmet dishes, while La Piadineria offers the simple pleasure of accessible conviviality. Well-being, too, takes on a cultural dimension here. From the yoga and pilates classes of LOSTUDIOESSE Atelier del Movimento to the creativity of Noa Ink, one of Italy’s most respected tattoo and piercing studios, every activity contributes to an experience centred on people and the ways they choose to live. Personal care finds expression at Cometè, where bespoke treatments and high-quality products create moments of genuine self-care.

This is the strength of Manifattura Tabacchi: transforming a twentieth-century industrial site into a contemporary platform for relationships, ideas and experimentation. It is not simply a commercial district, but a creative community where design engages with food, music with craftsmanship, fashion with well-being. A place capable of attracting talent, generating new cultural economies and offering the city a different way of coming together. At a time when many urban centres risk losing their authenticity, Manifattura Tabacchi demonstrates that culture can still emerge from workshops, studios, shared tables and the hands of those who continue to create with passion. Here, Florence does not simply look back at its past. It reinvents it.

WORKSHOPS TELL STORIES, EMBODY EXPERTISE AND EXPRESS DISTINCT VISIONS.

A CREATIVE APPROACH TO CRAFTSMANSHIP THAT HAS LONG DEFINED THE VERY BEST OF THE ITALIAN LIFESTYLE.

FROM ORGANIC GROCERY SHOPPING TO A COFFEE BREAK, FROM RETAIL TO WELLBEING, THESE SPACES GIVE LIFE TO AN URBAN LABORATORY THAT IS SOCIAL, SUSTAINABLE, CONTEMPORARY AND OPEN TO THE WORLD.

CULTURAL EXCHANGE, THE CIRCULATION OF IDEAS AND THE CREATION OF NEW CONNECTIONS ARE THE DEFINING VALUES OF THOSE WHO FREQUENT MANIFATTURA’S SHOPS, ATELIERS AND VENUES.

MANIFATTURA IS FAR MORE THAN A COMMERCIAL DISTRICT: IT IS A CREATIVE COMMUNITY WHERE DESIGN ENGAGES WITH FOOD, MUSIC WITH CRAFTSMANSHIP, AND FASHION WITH WELLBEING.

RESIDENTS, PROFESSIONALS, STUDENTS, TRAVELLERS AND CREATIVES MEET EVERY DAY WITHIN THE VIBRANT AND COSMOPOLITAN SPACES OF THE FORMER FACTORY.

MT TASTE — CUCHISS LAB
MINI PAVLOVAS WITH WHIPPED CREAM AND STRAWBERRIES
Prep time: 20 minutes - Cooking time: 1 hour 10–15 minutes - Cooling time: 3 hours - Serves: 4–6

INGREDIENTS

For the meringue: 4 large egg whites; 2.5 g cream of tartars; A pinch of salts; 5 ml vanilla extracts; 225 g superfine sugars; 7.5 g cornflour (cornstarch)
For the topping: 360 ml whipping creams; 30 g icing sugars; 15 ml vanilla extracts; 600 g fresh strawberries, chopped; Mint leaves (optional)

METHOD

1. Preheat the oven to 140°C. Line a baking tray with parchment paper and set aside.
2. Using a stand mixer or a large bowl, whisk the egg whites with the cream of tartar and salt on medium-low speed until foamy. (If using a hand mixer, this will take slightly longer.)
3. Gradually add the sugar, one tablespoon at a time, incorporating it very slowly. Sprinkle the sugar gently rather than pouring it in all at once. Add the vanilla extract.

4. Increase to medium-high speed and continue whisking for 5–8 minutes, until stiff peaks form. Fold in the cornflour using a spatula and gentle circular motions.

5. Spoon the mixture onto the prepared tray, forming small nests with a slight indentation in the centre.

6. Reduce the oven temperature to 110°C and bake for 1 hour 10–15 minutes, until the meringues are a delicate cream colour.

Turn off the oven and allow the meringues to cool inside for 3 hours. To speed up the process, after one hour prop the oven door slightly open with a wooden spoon and continue cooling for a further hour.

7. Whip the cream with the icing sugar and vanilla extract until soft peaks form.

To serve, place the meringues on a serving plate and top with whipped cream, strawberries and, if desired, fresh mint leaves.

TIP

Top the pavlovas with the whipped cream, strawberries and mint just before serving to keep the meringues crisp on the outside.

@cuchisslab

THE VAULT OF MEMORY

Through its collection of objects and guided tours, Building B3 marks the final destination of a journey into the history of Manifattura Tabacchi and the city of Florence.

More than 36,000 bricks, 200 industrial artefacts and over one hundred salvaged windows and doors. The Vault is a temporary space within the site, created to preserve and catalogue the architectural and industrial elements that form the identity of Manifattura Tabacchi. It houses a unique heritage: a physical archive of Florence’s industrial memory, preserving the history of the factory and the lives of the people who worked and lived there. Built in the late 1930s, Manifattura Tabacchi is one of the most significant examples of Italian Rationalist architecture. The complex is traditionally attributed to Pier Luigi Nervi. While it was constructed by Nebbiosi, a company closely associated with Nervi’s studio, it is widely believed that the celebrated architect conceived the original design before it was further developed by the firm. Commissioned by the Fascist regime as a model manufacturing plant, the Florentine factory was considered one of the most representative among the twenty-three tobacco factories built in Italy following the establishment of the State Monopoly in 1928. Florence, with its rich architectural heritage, was intended to host the most beautiful of them all: a monumental complex clad in travertine, embodying modernity, control and state power. For more than seventy years, the factory shaped the daily life of the neighbourhood surrounding Piazza Puccini. Around 1,400 workers entered its gates each day, the majority of them women — the celebrated "Sigararie", or cigar makers. This female workforce not only contributed to industrial production but also became a significant force within the city’s social and political life. Today, that memory lives on through the guided tours led by Daniela Ardenghi, a communications specialist with a background in artistic storytelling and heritage interpretation. Her free tours guide visitors through the site and into the Vault itself.

“The Vault originated from an idea developed by architects Giovanni Carbonara and Francesca Tiri together with Roberta Pasinetti, Head of Project & Construction Management and CEO of Manifattura Placemakers,” Ardenghi explains. “The aim was to recognise the value embedded in this collection of objects, both large and small, and to recover and reinterpret it.” Historic windows and doors, industrial furnishings and reclaimed materials have largely been reused throughout the regeneration of the site, transformed into exhibition displays and design features. The remaining elements were preserved, creating a place that embodies both the material and symbolic legacy of Manifattura. The name itself — "Caveau" — evokes a place dedicated to safeguarding precious assets. Here, what is most valuable is memory itself. As Ardenghi notes: "Places and objects become witnesses to skilled hands and tangible traces of a Florence that produced, grew and believed in work as a driver of progress. These walls heard the noise of machinery, the determined footsteps of workers and the voices of those who, through their daily labour, built dreams and lifelong friendships."

The Vault’s current arrangement, however, is temporary. Curated by q-bic, the collection has been gathered and organised within Building B3, the former tobacco-roasting facility that remains unrestored. The space retains much of its original industrial character. According to Ardenghi, former managers of the State Monopoly who have visited the building still recognise the scent of freshly roasted tobacco lingering in the rooms. Today, the space houses a wide range of historical objects collected over time, from small discoveries to surviving architectural elements. Former windows and doors have been repurposed as supports for photographs and video installations, while the machinery on display largely relates to air-filtration systems, as the original production lines — still operational when the factory closed — were relocated elsewhere. The future of this heritage remains open. Possibilities include a distributed museum integrated into the wider Manifattura experience, a donation to the municipality or a cultural association, or a hybrid model capable of combining hospitality with industrial memory. For now, the Vault remains a place suspended between past and future. More than a repository of objects, it is a space where workers’ memories, urban history and contemporary regeneration continue to engage in dialogue.

BOX - THE “IMPARZIALE”: A SYMBOL OF CONTROL

Among the most significant objects preserved in the Vault is a machine known as the "Imparziale" ("The Impartial One"). At first glance, it appears to be a simple inspection device. In reality, it offers a powerful insight into the relationship between industrial discipline and workers’ lives. At the end of each shift, every worker was required to press a button. The machine would randomly illuminate either a green or a red light. A green light meant undergoing a brief search; a red light meant being escorted to one of six inspection booths, where the search was carried out completely nude. “During the Fascist period,” explains Ardenghi, “it is said that the mechanism was manipulated to target and intimidate workers who were politically active against the regime.” Despite its name, the system was therefore far from impartial. The same could be said of the treatment of the women who worked at Manifattura. Although they carried out

a large share of the factory’s production, their wages amounted to only around 48 per cent of those earned by male workers.

[To take part in the free guided tours of Manifattura Tabacchi, advance booking is required. Availability can be checked in the dedicated section of manifatturatabacchi.com. Tours are scheduled on Thursdays, Saturdays and Sundays. Private tours for groups can be arranged by contacting quartiere@manifatturatabacchi.com.

The green and red lights of the "Imparziale" determined which workers would undergo more thorough inspections and which would not.]

LOVE IN THE TIME OF UNAFFORDABLE RENTS

At Manifattura Tabacchi, 39 new housing opportunities offer a concrete response for young couples and families seeking affordable homes. From next summer, subsidised rental apartments will become available in a new residential building currently under construction.

"Let's have 120 children, all with very unusual names," sang Italian songwriter Dente in his 2009 song "Vieni a vivere". Since then, however, rental prices have soared, making it increasingly difficult for young couples to plan for a family — let alone one with a hundred children. To address the growing challenges faced by families in the housing market, Manifattura Tabacchi has entered into an agreement with the Municipality of Florence that will soon make 39 newly built apartments available at below-market rents within the former factory district. The seven-storey residential building is scheduled for completion next summer. Once finished, it will offer 27 three-bedroom apartments and 12 one-bedroom apartments at controlled rents, specifically intended for families and young couples struggling to meet the demands of the private housing market. Covering a total area of 2,657 square metres and representing an investment of €9 million, the project is the result of a partnership between the public administration and the ownership of Manifattura Tabacchi. The apartments will be rented according to the rates established by Florence's Territorial Housing Agreements, with an additional 20% reduction applied for the first twelve years. At the end of this period, residents will have the opportunity to purchase their homes under favourable conditions before the units enter the open market. Beneficiaries will be selected by the Municipality of Florence based on a set of eligibility criteria.

Located on Via Giuseppe Tartini, adjacent to Teatro Puccini, the building has been designed by the Milan-based architectural practice Piuarch, ensuring the same high standards of liveability that characterise the wider regeneration project. The property will become part of the Fondo Housing Toscano, managed by Investire SGR (Banca Fimnat Group). Its principal investor is the Fondo Investimenti per l'Abitare (FIA), managed by CDP Real Asset SGR (CDP Group), with support from Fondazione CR Firenze, the Tuscany Region and several of the area's leading banking foundations. The initiative reflects the broader ambition behind Manifattura Tabacchi: creating a young, dynamic neighbourhood enriched by cultural and social opportunities, developed in collaboration with key local institutions and organisations. In this case, the partnership involves Fondo Housing Toscano, which, through an investment programme exceeding €150 million, has delivered more than 1,200 social housing units throughout Tuscany. Property management will be entrusted to Abitare Toscana Srl.

[Piuarch is an architecture and urban design practice based in Milan, specialising in the creation of sustainable, high-quality urban environments.]

TOAST PROJECT EXPERIMENTAL CENTRE FOR CONTEMPORARY CULTURAL PRODUCTION

["El fondo del aire" by Manuela García, curated by Vasco Forconi and Marco Valtierra. Courtesy of Toast Project. Photo by Leonardo Morfini.

"pum pum pum" by Luciano Maggiore, curated by Stefano Giuri. Courtesy of Toast Project. Photo by Leonardo Morfini.

"Tri Lus" by Riccardo Baruzzi, curated by Enrico Camprini. Courtesy of Toast Project. Photo by Leonardo Morfini.

Toast Project is an organisation dedicated to the conception and curation of spaces, exhibitions and publications. Its programme brings together artists and curators through activities centred on dialogue, experimentation and research, with particular attention to context, place and community. toastprojectspace.it

OUTSIDER ANATOMIES OF THE POSSIBLE

On the occasion of the 61st Venice Biennale, works by Leandro Erlich are on display in the historic Olivetti Showroom in St. Mark's Square, creating landscapes and creatures suspended between dream and reality.

Slowing down and tuning into the frequencies of minor keys in order to hear “the music that continues, the songs of those who create beauty despite tragedy, the melodies of fugitives emerging from the ruins, the harmonies of those who mend wounds and worlds.” These are the words used by Koyo Kouoh, artistic director of the 61st Venice Biennale (who passed away prematurely in May 2025), to explain the title of this edition, "In Minor Keys". A gentle musical tonality, far removed from noise and excess, attuned instead to reconnection and the soul—sensory, emotional, and deeply human. Opened in May, as tradition dictates, in the Giardini of Castello in Venice—alongside the exhibitions at the Arsenale and numerous venues scattered throughout the city—the Biennale brings together 100 national participations, seven of them appearing for the first time. Among the many collateral initiatives—tours, activities, special projects, and a podcast—31 events are distributed across the urban fabric of Venice. One of them is "Hybrids. Leandro Erlich at the Olivetti Showroom", organized by Associazione Arte

Continua in collaboration with FAI and curated by Marcello Dantas. More than twenty works by the Argentine artist are on display in the historic Olivetti Showroom in Piazza San Marco until November 22. Several of the pieces are being shown for the first time and feature organisms that blur definitions and identities, challenging perception and dismantling certainties. By merging human and worldly elements, Erlich creates butterfly sculptures with ear-shaped wings, corals resembling metropolitan skylines, cabbages transformed into architectural forms, and arms that become serpents—or perhaps serpents that become arms. It is a poetic and visionary universe that questions our perception of reality, gently affirming art as a perpetual creative force capable of redrawing boundaries and imagining new horizons.

Through works such as "Papillon", a bronze butterfly whose ear-shaped wings reflect on communication, and "Caracol – The Pace of Evolution", in which the human brain and hands become part of a snail sculpted in Carrara marble, Erlich explores metamorphosis as a continuous and layered process. In "White Coral", the organic growth of coral recalls the morphology of contemporary cities, while "Pixel Tree" imagines a tree fragmented into digital units, symbolizing the increasingly close relationship between nature and technological language. Other works, including "Choux", "Serpent", and "Cloud – Bell", investigate themes central to the artist's practice, culminating in "Soprattutto", a large wool tapestry that extends Erlich's research into the realm of surface and texture. The exhibition concludes with a series of photographs that further explore the intersections between space, perception, and the construction of reality.

The exhibition is part of the programme "Arte all'Arte for the Cities of the Future", conceived by Mario Cristiani, one of the founders of Arte Continua, with the aim of fostering new relationships between art, architecture, and urban space. Within this framework, "Hybrids" becomes a reflection on the role of art in shaping the contemporary imagination and redefining shared environments.

The choice of the Olivetti Showroom as the exhibition venue further strengthens this dialogue. Conceived by Adriano Olivetti as a place where technology, culture, and aesthetics could coexist harmoniously, the Venetian space is itself a hybrid: not merely a shop, but a cultural environment capable of conveying an ethical and humanistic vision of enterprise. Designed by Carlo Scarpa in the late 1950s, it is an extraordinarily refined space intended to represent an idea before selling a product. It therefore provides the ideal setting for Erlich's works. As curator Marcello Dantas notes, “Hybrids is an artistic speculation on the uncertain consequences of a non-human intelligence hallucinating beings in the act of becoming something else.”

[Born in Argentina in 1973, Leandro Erlich lives and works between Paris, Buenos Aires and Montevideo. Throughout his career, Erlich has highlighted a practice that is both playful and profound, revealing unexpected reflections through humour and irony. His work is guided by a deep affection for life, for people, and for the messages conveyed by the environments that surround him. Courtesy of Associazione Arte Continua. Photo: OKNO Studio.]

CONNECTION CREATIVE VIBES ONLY Fruit jewels, anthropomorphic breadsticks and jellies shaped like sculptures.

Forniture Pallotta creates edible worlds of imagination, producing events where theatre, fashion, art and food come together as if by magic. Founder Alessandra Pallotta shares the story and philosophy behind the project.

How did the idea begin and how has it evolved?
"Forniture Pallotta was founded in Berlin in 2011, where I had been living with my family for a couple of years. It began as a food design project and was relaunched in 2022 after we moved back to Milan and following the interruption caused by Covid. Since 2025, I've been joined by a partner, Sara Francesca Ferroni"

What has Sara brought to the project?
"When the project restarted, things took off very quickly, so I began working with several assistants, including Sara. We developed a wonderful dialogue, a strong connection and an intellectual and creative exchange that I truly value. She belongs to a different generation, twenty years younger than me, and introduces me to highly contemporary references and perspectives that I might otherwise only encounter partially."

How did you choose the name "Forniture Pallotta"?
"I wanted to bring design back to something everyday and accessible rather than exclusive. The word 'forniture' refers to production, materials and making. It evokes something practical, tangible and popular."

Yet your work is extremely refined. What is the philosophy behind it?
"The world of art has always been a source of inspiration for me — music, cinema, theatre and visual arts alike. Both Sara and I are meticulous and attentive to detail. We immerse ourselves completely in each project and enrich it with ideas and nuances that add layers of meaning."

How does the creative process work?
"It is very similar to an artistic process. We begin with a commission, get to know the client and the location, and then develop a concept. Inspiration can come from anything: a window, an object, a small detail. We decide what atmosphere we want to create and what kind of experience we want guests to have. It's fascinating to see how people become involved. Because food is the medium, guests become active participants. Every project is unique."

Do you have a culinary background?
"No, although we regularly take courses to explore topics that may prove useful. At the moment, for example, I'm particularly interested in wild herbs and edible flowers. But these interests are personal before they are professional. We develop recipes and concepts that collaborating chefs then reproduce on a larger scale. We experiment,

define the concept and establish elements such as colours and textures, which are then prepared for three or four hundred guests."

There is a childlike sense of wonder in your work. Where does that come from?
"My dream was to become a fashion designer, which is why I left Abruzzo to study in Milan. In 2003, together with two friends, I co-founded one of Italy's first food design collectives, called "Ciboh". It emerged from our everyday lives, from our habit of bringing friends together around a table and creating convivial moments even with very little. After fashion school, I spent a year working for a major company and realised that fashion was my passion, but not my profession. So I continued down this different path. At first people are sometimes hesitant, unsure whether they should interact with the food. But once they begin tasting, a playful dimension emerges. It is true for the guests, but also for us. As long as we continue to have fun, the work succeeds. Taking care of our inner child is important. I think that is the core of Forniture Pallotta."

Who inspired you?
"Martí Guixé, the Spanish designer who approaches food with great playfulness, and chef Ferran Adrià, who transformed his restaurant elBulli into a laboratory of research rather than simply a place to eat."

What differences do you see between Italy and other countries?
"In Italy, we take food so seriously that playing with it can feel almost controversial. The quality of Italian ingredients is unparalleled, but we also have a certain reverence towards food"

If you had to choose one of your creations?
"Last September we were invited to create an event at Villa Imperiale in Pesaro as part of the contemporary art festival "Against Sun and Dust". It is a beautiful place immersed in woodland, where we spent around ten days developing "Salotti di Pane" (Bread Salons). We created bread trays inspired by the villa's iconic flooring patterns and filled them with edible elements inspired by the site itself. We also recreated the villa's historic lighting outdoors, arranging it into a series of living-room-like settings. Whenever possible, we design the entire environment. The more elements we can shape, the more coherent the final experience becomes."

What future do you imagine for Forniture Pallotta?
"I love what I do and I hope to continue in this direction — perhaps expanding internationally as well."

[Forniture Pallotta is a creative project that brings together food, art and exceptional materials. A bridge between contemporary art and gastronomy, it transforms ordinary spaces into evocative settings and invites guests to experience the table as an act of creativity.
Viale Piero e Alberto Pirelli 10, Milan
pallinatuttofuoco@gmail.com
+39 351 8089226]

MOTEL IS A STRIKING 3,000-SQUARE-METRE SPACE: FLEXIBLE, MULTIFACETED AND FULLY ADAPTABLE, IDEAL FOR CORPORATE EVENTS, CULTURAL PROGRAMMES AND PRIVATE GATHERINGS.



INSIDER Periodico trimestrale di Manifattura Tabacchi

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

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

MANIFATTURA TABACCHI



PHOTO CREDITS
Cover; P. 1 © Claudia Artese • P. 21 © Luca Caizzi • PP. 7-10 © Sofie Delauwm • P. 5 © Martina Ferrari • PP. 13-14, IV © Alessandro Fibbi • P. 21 © Forniture Pallotta • P. 3; P. 18 © Leonardo Morfini • P. 6 © Davide Polas • PP. 19-20 © OKNO Studio • P. 21 © Giovanni Savi

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



What differences do you see between Italy and other countries?
"In Italy, we take food so seriously that playing with it can feel almost controversial. The quality of Italian ingredients is unparalleled, but we also have a certain reverence towards food"

If you had to choose one of your creations?
"Last September we were invited to create an event at Villa Imperiale in Pesaro as part of the contemporary art festival "Against Sun and Dust". It is a beautiful place immersed in woodland, where we spent around ten days developing "Salotti di Pane" (Bread Salons). We created bread trays inspired by the villa's iconic flooring patterns and filled them with edible elements inspired by the site itself. We also recreated the villa's historic lighting outdoors, arranging it into a series of living-room-like settings. Whenever possible, we design the entire environment. The more elements we can shape, the more coherent the final experience becomes."

What future do you imagine for Forniture Pallotta?
"I love what I do and I hope to continue in this direction — perhaps expanding internationally as well."

[Forniture Pallotta is a creative project that brings together food, art and exceptional materials. A bridge between contemporary art and gastronomy, it transforms ordinary spaces into evocative settings and invites guests to experience the table as an act of creativity.
Viale Piero e Alberto Pirelli 10, Milan
pallinatuttofuoco@gmail.com
+39 351 8089226]

MOTEL IS A STRIKING 3,000-SQUARE-METRE SPACE: FLEXIBLE, MULTIFACETED AND FULLY ADAPTABLE, IDEAL FOR CORPORATE EVENTS, CULTURAL PROGRAMMES AND PRIVATE GATHERINGS.



INSIDER Periodico trimestrale di Manifattura Tabacchi

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

Firenze giugno 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.

Motel è uno spazio suggestivo di 3000 mq, poliedrico e modulare, adatto per attività corporate, iniziative culturali o eventi privati.

