

ICG@MDW2026

21-26 aprile

**Quarto Fuoco[®] e Davide Oldani,
una collaborazione tra ceramica e cucina all'insegna della solidarietà, con un
ingrediente in comune: il fare insieme. Con le mani e con la materia; che sia essa argilla
o l'ingrediente di un piatto.**

Per la MDW, i piatti serviti ai commensali in due serate-evento saranno speciali e unici anche nella loro decorazione. I ragazzi delle associazioni di Quarto Fuoco[®], infatti, hanno interpretato e tradotto in forme e colori quattro portate iconiche del menu dello Chef Oldani, trasformando i piatti stessi in origami, fiori e piccoli candelabri.

c/o Ristoranti Olmo e Ristorante D'O

Cornaredo, Milano

Quarto Fuoco[®] di Fondazione Iris Ceramica Group è il progetto di laboratori di decoro ceramico rivolto a giovani e persone in situazioni di disabilità o fragilità - che vede la partecipazione dei Punti Luce di **Save the Children** nelle città di Milano, Napoli e Palermo, **Anffas** di Sassuolo e Lucca, insieme ad altre associazioni distribuite sul territorio nazionale - con l'obiettivo di promuovere l'inclusione, la valorizzazione umana e l'autonomia. In linea con lo spirito della MDW "*Essere Progetto*" interpretato da Iris Ceramica Group con il concept "**The Humans Behind**", Quarto Fuoco[®] invita i ragazzi e gli adulti in situazioni di fragilità e disabilità a cui si rivolge, a considerare sé stessi un progetto in crescita ed evoluzione. Attraverso la materia ceramica, lavorata con le mani e decorata con la gestualità fine, ognuno ha l'opportunità di esprimere sé stesso, di apprendere un mestiere, di entrare a far parte di un gruppo, può impegnarsi con una finalità creativa e si unisce alla comunità, per un benessere sia personale che collettivo. **Il singolo come uno e parte del tutto. L'arte e la bellezza come forma del prendersi cura.**

Un progetto di solidarietà che riesce a coinvolgere le associazioni, ma non solo, a riprova dell'alto potenziale inclusivo della materia ceramica stessa. La **ceramica**, infatti, **unisce arte e funzionalità**, essendo strumento d'uso e forma artistica al tempo stesso. Così **come accade in cucina, dove l'arte si esprime nel piatto.**

Questa unione rappresenta il terreno comune alla base di una **inedita collaborazione nata tra Quarto Fuoco[®] e lo Chef Davide Oldani, nel segno della solidarietà.**

Durante la settimana della Milan Design Week, le stoviglie in ceramica decorate da ragazzi e ragazze dei laboratori inclusivi delle associazioni aderenti a Quarto Fuoco[®], entreranno nella **cucina dei Ristoranti D'O e Olmo** dello **Chef Davide Oldani**, diventando parte integrante dell'eccellenza culinaria e della ristorazione.

Quattro piatti di diverse forme per quattro portate del menù iconico dello Chef Oldani, ciascuno con una storia e un significato da raccontare. Da una parte c'è l'identità di chi ha decorato la ceramica, ognuno secondo il proprio potenziale, dall'altra c'è l'esperienza dei sensi rappresentata da ciascuna portata, in cui l'ingrediente diventa mezzo d'espressione nelle mani dello Chef insieme al suo staff.

"The Humans Behind", in questo progetto solidale, sono le mani di chi ha creato: decorando, cucinando, impiattando e servendo. **Ciascuno contribuisce a raccontare questa storia, lasciando una traccia indelebile di sé.**

Proprio come avviene in cucina dove ogni ingrediente ha un ruolo fondamentale per comporre il piatto nel quale ciascuno imprime un segno percepibile - con il gusto e con l'olfatto - e così come ogni

membro della brigata di cucina, con il proprio singolo gesto, contribuisce al risultato finale.
Tutti sono egualmente importanti e tutti sono presenti nel piatto servito ai commensali.

Le decorazioni realizzate a mano dai ragazzi delle associazioni di Quarto Fuoco[®] hanno personalizzato i piatti destinati a servire **quattro portate iconiche del menu** dello Chef Oldani.

Così, per i due **“piatti d’Origami”**, il decoro di un tradizionale foglio a righe diventa prima un aeroplanino in ceramica e poi si trasforma in un piatto arrotolato su sé stesso per offrirsi ai commensali.

Inoltre, un **fiore di ceramica** dipinto con i tre colori dello zafferano, accoglie il riso iconico dello Chef: viola, il colore del fiore prima di essere raccolto, rosso il suo pistillo estratto a mano e il giallo per la sua esplosione di sapore nel piatto. Infine, un piccolo **candelabro rosso di terracotta** diventa contenitore per la celebre **“Cera d’api”** dello Chef.

Nessun piatto decorato è perfettamente uguale all’altro, eppure tutti raccontano lo stesso progetto.
Dal laboratorio ceramico alla cucina, le mani creano.

Un gesto per modellare, uno per cucinare. Uno per decorare e l’altro per impiattare.

Un gesto crea arte e bellezza, un altro nutre corpo e spirito.

Un gesto solidale, quello che ha unito lo chef Davide Oldani al progetto Quarto Fuoco[®] di Fondazione Iris Ceramica Group per l’appuntamento milanese con il design internazionale.

About Quarto Fuoco[®]

Il progetto **Quarto Fuoco[®]**, ideato e realizzato da **Fondazione Iris Ceramica Group**, vede il coinvolgimento attivo di **Save the Children** con i ragazzi e le ragazze dei Punti Luce di Milano, Napoli e Palermo, **Anffas** di Sassuolo e Lucca, insieme ad **altre associazioni distribuite sul territorio nazionale come Coopattiva, Fondazione Pangea Onlus, Maestri di Strada a Napoli e Lucky Friends di Lamezia Terme.**

Il progetto, per il suo valore sociale, ha già ricevuto diversi riconoscimenti tra cui, nel 2022, il **Corporate Heritage Awards** ed è stato selezionato come esempio rappresentativo di **“Design per il Sociale”** rientrando così nel prestigioso **ADI Design Index 2025.**

www.quartofuoco.it

Press Office Iris Ceramica Group

Francesca Cuoghi fcuoghi@icgmail.com

Maria Grazia Pacchioni mpacchioni@icgmail.com

