PARMA 360
FESTIVAL DELLA CREATIVITÀ CONTEMPORANEA

Con il Contributo di
COMUNE DI PARMA
Assessorato alla Cultura

PARMA 360 FESTIVAL DELLA CREATIVITÀ CONTEMPORANEA

WORKSHOP SUL FOOD DESIGN

Con la partecipazione di
PAOLO BARICHELLA, GIULIO CEPPI, DAVIDE CASSI

QUANDO: 8 aprile 2016 dalle 9 alle 18
SEDE: Academia Barilla, Largo Piero Calamandrei, Parma

"Il food design si occupa di rendere funzionale il cibo e le sue preparazioni: per questo il designer deve essere anche un gastronomo che manipola una materia di cui deve conoscere ogni punto e aspetto".
(Paolo Barichella)

Programma

Ore 9 – 13: Paolo Barichella, teorico del Food Design: ***Food Design, Concept& Strategic Design Consulting***
Food Design è la progettazione degli atti alimentari (FoodFacts) è in sintesi elaborare i processi più efficaci per rendere più agevole e contestualizzata l'azione di assumere una sostanza commestibile in un preciso ambiente e circostanza di consumo, in rapporto con un ambito di analisi sociologica, antropologica, economica, culturale e sensoriale. Il food Design prende in analisi i motivi per i quali compiamo un atto alimentare, in particolare per comprendere come andarlo a progettare.
Progettare nel Food Design significa proporre soluzioni alimentari efficaci in un contesto dove il prodotto sia funzionale al tipo di ambiente di consumo, e sopratutto all'esigenza dell'utente in diversi momenti e situazioni di consumo. In una sola affermazione possiamo dichiarare che Food Design è Progettazione consapevole di contesti, interfacce e strumenti funzionali, complementari all'atto di alimentarsi, che possono spesso consistere nell'alimento stesso.

Ore 14 – 16: Giulio Ceppi, architetto e designer: ***La sensorialità sostenibile***
Il suo intervento vuole esplorare il concetto di **sensorialità sostenibile**, ovvero di come si coniugano i criteri della sostenibilità con le qualità sensoriali, tema di fondamentale importanza nella cultura del progetto quanto nell'emergente cultura alimentare. Attraverso esempi progettuali e *case histories* si affronteranno diversi mondi, dal vino alla ristorazione autostradale, in uno scenario operativo dove l'interdisciplinarità diventa un valore imprescindibile.

Ore 16 – 18: Davide Cassi, professore di Fisica della Materia presso l'Università di Parma, dove ha fondato il Laboratorio di Fisica Gastronomica: ***Cooking Hackers: l'epopea della cucina molecolare***
Negli ultimi tre lustri, il mondo dell'alta cucina è stato il teatro della più grande rivoluzione della sua storia. La collaborazione tra cuochi e scienziati ha portato all'introduzione di un numero impressionante di nuove tecniche ed all'elaborazione di

una quantità di ricette superiore a quella di tutti i secoli passati. Superato un breve periodo di critiche incompetenti e infondate, il mondo della cosiddetta cucina molecolare sta ora entrando lentamente nella quotidianità di ristoranti e cucine domestiche. Così come, da anni, nessuno si stupisce più del forno a microonde, da un po' di tempo sono del tutto normali anche il sifone e la cottura sottovuoto. Qui però esploreremo anche gli anfratti meno noti del settore, e imparerete come si può usare l'azoto liquido per trasformare in gelato una tazzina d'espresso, o come si può cucinare divinamente il pesce in lavastoviglie.Ma, soprattutto, capirete che tutti, in cucina, possiamo diventare dei fantastici hackers…

Profili dei relatori

PAOLO BARICHELLA
Attivo nel campo del food design dal 2002, Paolo Barichella è ritenuto il professionista più accreditato ed esperto in materia di Food Design.
Paolo Barichella è stato anche il primo in Italia a identificare e teorizzare questa disciplina, e ciò lo ha reso indiscusso protagonista in questo campo a livello internazionale.
Opinion leader, teorico della filosofia del Food Design, giornalista e scrittore, docente e consulente didattico, curatore di mostre su questo tema, relatore e testimonial a conferenze internazionali; creatore di format e filosofie d'impresa legate ai momenti di incontro tra l'uomo e il cibo.
Grazie alla sua attività di Food Designer, ha passato diversi anni a stretto contatto con i più grandi protagonisti della cucina e della pasticceria internazionali, imparando trucchi, segreti, amore per l'eccellenza delle materie prime e rispetto per il lavoro di chi ne ha permesso l'esistenza.
Tutto ciò gli ha recentemente consentito di presentare al pubblico alcuni food format, tra i quali i vantaggi de "La Cucina Efficace": un insieme di metodologie che permettono di ottenere il miglior risultato con il minor sforzo possibile, teorie applicate anche in queste ricette.

GIULIO CEPPI
Architetto e *designer*, dottore in ricerca e docente al Politecnico di Milano, fonda nel 2005 il Master in Business Design di Domus Academy, dove è stato prima coordinatore del Centro Ricerche fino al 1997. Successivamente è *senior consultant* di Philips Design. Nel 1999 fonda **Total Tool**, società di *visioning* e *design strategy,* con sedi a Milano e Buenos Aires. Ha tenuto workshop e conferenze in 25 paesi del mondo e scritto numerosi saggi sul design e la cultura del progetto.Vive e lavora a Milano e sul Lago di Como, dove è nato nel 1965.

DAVIDE CASSI
Professore all'Università di Parma, dove ha fondato il Laboratorio di Fisica Gastronomica. Da oltre 20 anni collabora con i migliori chef del mondo. Nel 2002 ha creato la *cucina molecolare*, definita nel libro *Il gelato estemporaneo ed altre invenzioni gastronomiche.* Partecipa a numerose trasmissioni radiofoniche e televisive e cura il blog *Il Gastronomo Scientifico*. Per la sua attività di ricerca su scienza e gastronomia gli sono stati conferiti i *Premi Internazionali Caterina de' Medici* e *Tarlati* e il *GrandPrix de la*

Science de l'Alimentation de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

Durante il Workshop sono previsti assaggi

Costo: 50 euro
Le iscrizioni avvengono per ordine di arrivo, fino ad esaurimento posti

INFO E ISCRIZIONI:
info@parma360festival.it

PARMA 360 FESTIVAL DELLA CREATIVITÀ CONTEMPORANEA

Parma 360 Festival della creatività contemporanea è un evento culturale senza precedenti per Parma, uno sguardo a 360° sul sistema della creatività contemporanea italiana e un focus sulla creatività emergente.
Dal2 aprile al 15 maggio, in diversi spazi della città di Parma, sono attesi 45 giorni di mostre, installazioni, fotografia, architettura e design, video arte, realtà virtuale, food design, musica: l'Arte come motore di crescita e trasformazione sociale.
L'iniziativa è organizzata dalle associazioni 360° CreativityEvents, Art Company, Kontainer, con il **contributo del Comune di Parma**, la direzione artistica di Camilla Mineo, Chiara Canali, Simona Manfredi, Federica Bianconi e **un'ampia rete di partner pubblici e privati**.
L'obiettivo della manifestazione, alla sua prima edizione, è quello di **recuperare la naturale vocazione culturale e artistica della città**, facendo vivere in modo nuovo e sinergico gli spazi espositivi, valorizzando la comunità creativa sul territorio e coinvolgendo in maniera attiva la cittadinanza.

Segreteria organizzativa:
info@parma360festival.it
www.parma360festival.it

Informazioni Stampa:
Testi e immagini scaricabili da http://www.parma360festival.it/stampa
Ufficio Stampa Parma 360: Simona Manfredi, stampa@parma360festival.ittel. +39 349 6156474
Stampa esterno: Sonia Dametto, soniapress@teletu.it tel.+ 39 392-7182787