

WIKIFOODDESIGN

2.0



un progetto

macef
milano



curato da

Paolo Barichella

con i contenuti di



Food Design **Studio**
Laboratorio di Architettura Alimentare

e la partecipazione di



ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE
IL MARCHIO DI FOOD DESIGN

Il mondo del Food & Beverage si è modificato in modo decisamente rapido negli ultimi 10 anni. Queste mutazioni sono causate dal cambio di approccio sociologico e antropologico della collettività globale nei confronti della vita. Il progresso tecnologico e digitale della cultura occidentale influenza i comportamenti in modo ormai radicale e incontrovertibile. WIKI FOOD DESIGN intende offrire ai visitatori di Macef una panoramica attuale e futuribile riguardo le risposte che il mondo del Design sta trasferendo riguardo agli aspetti legati al consumo e al contesto di fruizione degli alimenti. Gli strumenti che gravitano attorno al cibo, le interfacce d'uso e gli stessi alimenti sono al centro degli studi del Food Design. In WIKI FOOD DESIGN curata da Paolo Barichella con i contenuti di Food Design Studio e la partecipazione di ADI Delegazione Food Design troveremo: **Food Design 2.0** la nuova frontiera della progettazione open source nel Food Design; **Cocotte Minute**, una mostra che spiega come uno strumento di cottura: la pentola a pressione si sia modificata nel tempo in funzione di nuove strumentazioni e tecnologie di trasformazione; **Food Design Show Room**, una rassegna di prodotti dove il processo progettuale di food design fa la differenza. Vari eventi sia alterne-

allestita con elettrodomestici di ultima generazione. **Modelli fruibile** realizzazione nuovi prodotti sulle nuove tecnologie programma vari come il Live design, designer nello spaziosamente progettato cucina dei giorni nozioni pratiche del Food



ranno inoltre nell'**area Kitchen** stici Gaggenau dell'ultima **futuri di alimentazione** dimostrazioni di diati per sfruttare tutte di cottura. Saranno in momenti di interesse gli interventi di chef e zio Kitchen opportuno per rappresentare la stri e alcune interpretazioni Design applicato.

Open source e Food Design 2.0...



Nell'area troveremo

- Dimostrazioni pratiche del funzionamento del nuovo modello di lavoro, con possibilità di accesso alla demo della piattaforma operativa di progettazione della community tramite Personal Computer
- Live Design con Marco Maggioni e l'Istituto Europeo di Design
- Laboratorio di augmented reality con il Politecnico di Milano
- Collegamenti con designers della International Community da Pechino il Dott. Hengfeng Zuo ricercatore del Southhampton Institute, e dal Belgio l'Ing. Hans Van Daele

Modelli futuri di alimentazione fruibile

Food Design e cucina del buon senso...

C'è vero progresso solo quando i processi generati dal design sono realmente produttivi. Se per fare un piatto diverso dobbiamo sprecare energie e risorse che lo portano a costare il doppio del suo valore reale abbiamo prodotto uno sforzo inutile.

Roberto Carcangiu, oltre che curare l'area Kitchen e fornire gli spunti di discussione per gli incontri con gli chef, ci presenta alcuni processi di design applicati alla cucina di tutti i giorni. Piccoli trucchetti per ottenere i migliori risultati dagli strumenti che abbiamo in cucina.



Incontri sul Food Design a Wiki Food Design...

In una cornice composta dalla cucina ideale allestita con elettrodomestici Gaggenau dell'ultima generazione, che mostrano gli sviluppi del progresso tecnologico, si sviluppa l'area Kitchen. Ad animare lo spazio, tutti i giorni si alterneranno personaggi per discutere del Food Design e dei campi di applicazione di questa materia. Tra i vari argomenti di discussione segnaliamo:

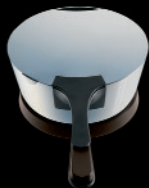
- Il buon senso in cucina, che differenza c'è nel cucinare per una persona, per 100 e per 1000. L'utilizzo di strumenti diversi per ottenere il medesimo risultato, quante cose possiamo fare con la strumentazione che abbiamo in casa ed sfruttiamo in minima percentuale.
- La pausa pranzo ed il cambio di scenari che impongono un tempo limitato per il consumo. Tempo o qualità? E' possibile avere risposte consone al nutrimento in breve tempo con qualità accettabile? Con quali processi e strumenti?
- Party e finger food, l'antropologia del cibo con le mani, perché utilizziamo forchette e strumenti. Socializzare durante business ed happy hour. Tutti il perché del successo del cibo come occasione di incontro.



Queste e molte altre ancora le domande che i visitatori potranno porre ai relatori scelti tra chef a designer durante gli interventi previsti.

Tutti i giorni inoltre alle 13,00 ci sarà la possibilità di provare il food design applicato al tema party e finger food valutando strumenti e interfacce utilizzate per adempiere a questo preciso contesto di consumo.

Food Design Show Room



L'area, presenta quello che in futuro potrebbe essere un ipotetico negozio di articoli di Food Design. In esposizione una selezione di prodotti nei quali efficacia ed innovazione applicate ad un contesto di consumo diventano un importante parametro per la valutazione del buon design. I prodotti evidenziano valore aggiunto tramite un corretto approccio progettuale in cui alimento e strumento

Food Design Story: "Cocotte Minute"



Ogni epoca è stata segnata dal progresso tecnologico che ha portato a creare nuovi strumenti in funzione delle diverse tecniche disponibili per la trasformazione dei cibi. Parlando di pentola a pressione si è spesso convinti che si tratti di un prodotto contemporaneo. L'invenzione della pentola a pressione risale invece al 1679, attraverso la mostra storica dedicata a questo strumento dal passato al



convivono in uno stretto rapporto di dipendenza. In molte delle referenze selezionate anche l'estetica espressa attraverso lo styling può essere una componente fondamentale nel design. C'è vero design quando un prodotto nell'assolvere alla propria funzione riesce a trasmettere appieno i propri valori.



futuro, si intende evidenziare come cambia l'interfaccia nel tempo in funzione dei diversi strumenti di trasmissione del calore. Come è mutato lo strumento dallo steam digester pressure cooker a carbone, passando per legno, gas, piastra elettrica, induzione e microonde.

Partner della mostra: ADI Delegazione Food Design e Ottagono

WIKI FOOD DESIGN 2.0

Fiera Milano RHO - Macef Pad. 9 - dal 18 al 21 Gennaio 2008

Si ringraziano

PHILIPS
sense and simplicity

GAGGENAU

MOROSO[®]



POLITECNICO
DI MILANO

per la mostra storica

Lagostina
1901

SEB[®]

Barazzoni

ALESSI



Bonduelle

per l'area Show Room

ART
BOOK
TRIENNALE

finé

guzzini[®]
FORME DEL NOSTRO TEMPO

SANPELLEGRINO

VINTURI
ESSENTIAL WINE AERATOR

GUINNESS

Caffè Caffè

**ABNORMAL
VERTIKAL**

ALESSI



OPERA
MA-GC
MAGINO

DISTYLE

icydrink

<http://wiki.fooddesign.it>