

WIKIFOODDESIGN

2.0



macef
milano

presenta

uno spazio curato da da:

Paolo Barichella

con i contenuti di:

 **Food Design Studio**
Laboratorio di Architettura Alimentare

e la partecipazione di:

ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE
ASSOCIAZIONE 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-

ranno inoltre nell'**area Kitchen** allestita con elettrodomestici Gaggenau dell'ultima generazione. **Modelli di fruizione fruibile** realizzerà dimostrazioni di nuovi prodotti studiati per sfruttare tutte le nuove tecnologie programmate per sfruttare tutti i momenti di interesse come il Live design, gli interventi di chef e designer nello spazio Kitchen opportuno per rappresentare la cucina dei giorni nostri e alcune interpretazioni pratiche del Food Design applicato.



Open souce 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.
- Live Design con Marco Maggioni e l'Istituto Europeo di Design
- Laboratorio di augmented reality con il Politecnico di Milano

In collegamento da Pechino il Dott. Hengfeng Zuo ricercatore del Southampton 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...

Nello spazio Kitchen dell'area Wiki Food Design tutti i giorni si alterneranno personaggi per discutere del Food Design e dei campi di applicazione di questa materia. A colloquio con...

Venerdì 18 Gennaio 2008

11,00 Roberto Carcangiu

15,00 Paolo Barichella

Sabato 19 Gennaio 2008

11,00 Moreno Cedroni

15,00 Mauro Olivieri - Food Design e territorio

Domenica 20 Gennaio 2008

11,00 Carlo Cracco

15,00 ...

Lunedì 21 Gennaio 2008

11,00 ...

15,00 Marco Pietrosante e Francesco Subioli presentano il corso di Food Design dello IED

Tutti i giorni 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

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 pas-



aggiunto tramite un corretto approccio progettuale in cui alimento e strumento 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.



sato al 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 - <http://wiki.fooddesign.it>

Macef Pad. 9 dal18 al 24 Gennaio 2008

Si ringraziano:

PHILIPS

sense and simplicity

GAGGENAU

POLITECNICO DI MILANO

