

Dall'Arte - all'artigianato - al food design
progetto Ornella Piluso

Arte da mangiare mangiare Arte

presenta

Food Design Studio

Comunicato Stampa New York, Maggio 2006

Food Design® Studio e **Arte da mangiare®** saranno impegnati da metà Maggio in una serie di eventi riguardanti il Design a New York.

18 Maggio – Milano Made in Design

Alle ore 20,30 presso la **Milk Gallery** in Chelsea, **Paolo Barichella** coordinerà l'aperitivo di inaugurazione della mostra **Milano Made in Design** sulla base di proposte di Food Design.

In questa occasione attraverso una serie di strumenti in uso durante la serata, verrà evidenziato il contributo che il Design può apportare in momenti di consumo del cibo.

L'intervento vuole inoltre porre l'attenzione sui differenti momenti di approccio legati all'alimentazione: nutrimento, socializzazione e piacere.

Milano Made in Design è organizzato da **Milano Metropoli**, e Promossa da **Provincia di Milano** e **Camera di Commercio**, nel comitato scientifico vede personaggi del calibro di **Gillo Dorfles** e **Aldo Colonetti** ed è sostenuta da partner come **3M**, **Corriere della Sera**, **Macef**, **Pirelli**, **Regione Lombardia**, **Triennale di Milano** e molti altri nomi e brand di prestigio.

In occasione del vernissage di inaugurazione della mostra, **Paolo Barichella** ha selezionato concept, prodotti e strumenti derivati da studi di Food Design che verranno presentati ed utilizzati dagli invitati durante gli eventi.

ICYDRINK (Ice Glass Tonic Lamp) Design: **Invent Srl**

Quando il Design passa per la fisica trasmettendo il sottile fascino del cambio di stato della materia... Il primo prodotto che permette di bere dell'acqua all'interno di un contenitore d'acqua.

In questo caso il prodotto assume anche la connotazione di lampada edibile nel momento in cui il visitatore si avvicinerà all'area della luce da bere.

POCKETIZER (Marsupio da Flute) Design: **Paolo Barichella**

Strumento da buffet che consente di avere sempre una mano libera per socializzare e permettere presentazioni. Realizzato da un unico taglio richiuso su se stesso permette di contenere piccoli appetizer e si appende al flute

STUZZICHELO (Stuzzicadenti ad anello per buffet) Design: **A. Busana**

Comodo stuzzicante atto a catturare succulenti elementi di un buffet.

B-SIDE (Forchetta Bacchette) Design: **A. Busana**

Elemento utile per banchetti tipici di città multiculturali come è New York, in cui etnie e abitudini alimentari si incontrano. In un unico prodotto due strumenti figli delle reciproche culture, permette ad entrambi di accedere al consumo nel modo preferito...

TASTE RING (Anello con piattino da degustazione) Design: **Ornella Piluso topylabrys** Producer: **Nicola Fasano**

Taste Ring, è un piccolo contenitore in ceramica che viene infilato ad un dito attraverso un anello. L'autrice ha previsto un processo per cui il prodotto parte dalla creazione di una opera d'Arte, trasformandola in un oggetto d'uso di Arte applicata (anello /moda) e successivamente viene rivisitato per divenire un prodotto di

largo consumo attraverso la produzione industriale. Durante l'evento viene presentato con una perla al Balsamico di Modena.

PRIENGLES (Patatina ergonomica) Producer: **Procter & Gamble**

Prodotto simbolo di quello che oggi identifichiamo come Food Design. E' il più esemplificativo prodotto in grado di farci capire come l'ergonomia sia una materia applicabile anche in campo alimentare.

Interessante notare come questo tipo di materia, componente imprescindibile in un processo di design, in questo caso porti l'attenzione verso lo studio di interfacce che non sono più anatomicamente esterne all'organismo umano.

PARMA'S COFFEE (Finger Food Tool) Design: **Roberto Carcangiu**

Lecca lecca di Parmigiano, caffè e scorza d'arancia che crea un inebriante mix sensoriale. In un solo prodotto antipasto, frutta e caffè... componenti che aprono e chiudono una cena all'italiana.

MACCARONI & CHEESE (Mini cannellone ai 4 formaggi) Concept: **Paolo Barichella**

Interpretazione inversa della pasta ai 4 formaggi utilizzando il maccherone come modulo nel quale il sugo è all'interno del famoso estruso di pasta di semola di grano duro.

In questo modo il modulo diventa un prodotto che esce dal piatto trasformandosi in un mignon tipo mini cannellone o piccolo cannolo.

MILAN RICE8 (Mignon con spuma di risotto allo zafferano) Concept: **Paolo Barichella**

Finger Food Tool ispirato al noto piatto tipico Milanese

SPOONETTE (Cucchiaino edibile) Producer: **Crok in**

Piccolo strumento edibile per attingere a salse

A1 BOLOGNA MODENA (Sushi di Bologna) Design: **Paolo Barichella**

Finger Food Tool che consiste in un Bicchierino realizzato con Mortadella di Bologna IGP e Aceto Balsamico di Modena gelificato e prodotto dalle Fattorie Giacobazzi

PANETT1 (Mignon di panettone) Design: **Paolo Barichella**

Finger Food Tool che consiste in una coppetta contenente una rivisitazione in chiave pasticceria mignon del noto dolce Milanese del periodo Natalizio.

TONIC ESPUMAS Concept: **Paolo Barichella**

La prima spuma luminosa che si mangia – Oggi, grazie agli studi di un grande esponente, che opera nell'area del Food Design riguardo alle spume abbiamo la possibilità di provare nuove sensazioni percettive. E' inevitabile quando si parla di spume infatti non pensare Ferran Adrià.

In questo tipo di spuma Food Design Studio e Arte da mangiare hanno voluto aggiungere una componente legata alla sinestesia del non visibile, riconducendo il prodotto nell'area della luce da bere.

CHOCODE (codice a barre di cioccolato) Design: **Paolo Barichella** Engineering: **Pierpaolo Magni** Product: **ICAM**

Chocode è il primo codice a barre che si mangia. Il codice a barre, è divenuto ormai un'icona contestualizzata ad un ambito commerciale bene identificabile e riconoscibile. In Chocode, il prodotto diviene codice di sé stesso e il codice diventa prodotto commestibile. Il prodotto oltre che essere concettuale ha una connotazione pratica, essendo perfettamente funzionante con gli scanner della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) e permette di essere utilizzato come elemento decorativo e allo stesso funzionale su torte o più semplicemente in collane blisterate come codice di sé stesso.

UNA LUCE TUTTA DA... BERE Design: **P. Barichella – A. Busana**

Presentato con successo durante il Fuorisalone a Superstudiopiù nella mostra Texture & Materials da Food Design Studio, "Una Luce tutta da... Bere" basa l'effetto delle 2 opere inserite nella cornice dell'inaugurazione di Milano Made in Design sulla capacità di arredare che possiede un liquido normalmente destinato all'uso alimentare. Le 2 installazioni dimostrano quanto la conoscenza di chimica, fisica e tecnologia siano componenti imprescindibili nel processo del Design, in particolar modo nel Food Design.

“Una Luce tutta da... Bere” infatti, è stata realizzata basandosi su di un principio chimico/fisico generato in modo spontaneo dal Cloridrato di Chinino, componente ed ingrediente fondamentale contenuto nell’acqua tonica, quando sottoposto a luce nera.

Questa sostanza consente di filtrare la radiazione UV (invisibile all’occhio umano) trasmessa da tubi di neon in vetro di Wood ritrasmettendola nel campo visibile con un emozionante effetto luminoso.

Di contorno alle produzioni di Food Design pasticceria mignon dolce e salata (oggi identificata nel finger food...)

Workshop

Contestualmente a **Milano Made in Design** è prevista una serie di workshop tematici legati al mondo del Design. Gli organizzatori della mostra hanno affidato a **Paolo Barichella**, responsabile dell’area Food e Design di **Arte da Mangiare®**, i contenuti di 2 momenti di incontro in cui la tematica fosse legata al **Food Design**

31 Maggio 2006 – Milano Made in Design

Momento di formazione legato all’importanza che l’analisi sensoriale ricopre nel lavoro del Food Designer. La sinestesia e i 7 momenti legati ai 5 sensi, tenuto da **Paolo Barichella** alla **Milk Gallery**.

2 Giugno 2006 – Milano Made in Design

Workshop su come realizzare nuove forme dell’aperitivo tramite il Food Design, tenuto da **Paolo Barichella** alla **Milk Gallery**. Verranno presentati nuovi metodi che **Food Design® Studio**, in collaborazione con **Bargiornale** ha studiato per dare nuovi significati al momento dell’aperitivo. Per mezzo di dimostrazioni pratiche, verrà spiegato come vengono realizzati il **Bellini in perle**, il **Tonic Light Espumas** e **Icydrink Gelè**. Verranno introdotti alcuni strumenti come **Stuzzichello** e **Icydrink**, e presentati in anteprima **Nota**, **Camparino Gelè** e **Bottlecut**.

Per tutti gli eventi si ringraziano:

Fasano, Fattorie Giacobazzi, Favaron, Icydrink, ISI, ICAM, Rotari, Trabo, Società Umanitaria.

Iniziativa di Arte da mangiare a cura di Ornella Piluso

Responsabile progetto Paolo Barichella

Coordinamento a New York Chiara Carfi

INFO: info@artedamangiare.it - www.artedamangiare.it - www.fooddesign.it

Via Daverio 7 - 20122 Milano • Tel/fax +39 02 54122521 • mobile : +39 348 2721182