

Lunedì 18 Aprile alle 19,00 la Giuria presieduta dal **Prof. Giuseppe Trabucco** del **Politecnico di Milano** assegnerà i premi, costituiti dalle sculture di **KO ISAO YAJIMA**, durante una speciale serata ad inviti.

Grandesign è alla **12° edizione** e da quest'anno entrano in mostra anche prodotti legati all'alimentazione.

Per seguire questo importante settore, **Sergio Costa** (patron della manifestazione) ha chiamato **Paolo Barichella**, il quale si è occupato anche delle selezioni in questo settore per via dei suoi interessi riguardanti da tempo il **Food Design**.

Segnalati da **Barichella** ed in concorso nella categoria Design nel Food: **Lavazza** con **èssopo** il Caffè che si mangia di **Ferran Adrià**, **Cracco-Peck** con gli spaghetti all'uovo di **Carlo Cracco**, l'agenzia **Cayenne** con la campagna **The Taste of Italian Style** e **L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** con l'ampolla di **Giugiaro**.

Grandesign, ha affidato l'ospitalità dell'evento, a **Food Design Studio** che per l'occasione propone dei prodotti di **Finger Food** progettati dal Designer **Paolo Barichella**, lo Chef internazionale **Roberto Carcangiu**, il Pasticcere dell'anno 2004-2005 **Pier Paolo Magni**, **Franco Palmieri** e **CAST Alimenti**, importante istituto di formazione per Chef e Pasticceri con sedi a Brescia e Lecce.

Food Design Studio per gli eventi ha creato prodotti di **Food Design** realizzati con tecniche innovative e prodotti tradizionali.

Dato il target delle aziende partecipanti in ambito Design, **Grandesign** ha ricevuto la partecipazione di Marchi di equiparabile livello nel settore alimentazione.

Aziende come **Lavazza**, **Grana Padano**, **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**, **Aceto Balsamico di Modena** e **Rotari** saranno protagoniste con i loro prodotti, interpretati da esperti di Food Design e in mostra-degustazione tramite serate evento.

Per informazioni contattare:
Ufficio Stampa Grandesign
Alessandro Coda
02 45478027

1° Italian Food Design Show a Grandesign Design Etico 2005

Sabato **16 Aprile dalle ore 20.00 alle 22.00** presso la **Scuola Politecnica di Design** a Milano, in occasione di **Grandesign International Award 2005**, il Designer **Paolo Barichella** e lo Chef internazionale **Roberto Carcangiu** con il supporto di alcuni tra i più rappresentativi marchi dell'enogastronomia Italiana inaugureranno ufficialmente a Milano l'attività di **Food Design** attraverso la presentazione dell'evento: **Italian Food Design Show 2005**

Insieme ai fondatori di Food Design Studio **Barichella** e **Carcangiu** (www.fooddesign.it) il pasticcere dell'anno 2004/2005 **Pierpaolo Magni**, **Franco Palmieri** e **CAST Alimenti**, daranno vita all'evento in cui i prodotti oltre che essere messi in mostra possono essere anche degustati dal pubblico.

Durante l'evento sarà possibile incontrare personalmente gli autori che racconteranno le proprie esperienze e gli studi fatti sul Food Design.

Food Design Studio si cimenta nella difficile sfida di portare innovazione interpretando e tutelando la tradizione.

Attraverso la partecipazione di "Mostri Sacri" della produzione Enogastronomica nazionale, **Food Design** intende portare il proprio contributo nella promozione di prodotti di alta gamma del panorama alimentare Italiano.

Una cialda al **Grana Padano** e Caffè in degustazione abbinata con **passion>me** di **Lavazza**, il **Gnocco di zucca** con cuore di crema al Caffè e Menta, e ancora la **Roll di lardo** con nucleo di un grande Spumante metodo Classico Italiano e Aceto Balsamico di Modena, **Gelè di Aceto Balsamico di Modena** farcita alla Mortadella Bologna con granella di Pistacchi. Un banchetto in anteprima per **Grandesign** con proposte di **Food Design** nella cornice di una delle più importanti e storiche scuole di Design.

Sono solo alcuni tra i prodotti che si troveranno la sera di **Sabato 16 Aprile** durante la mostra/degustazione organizzata presso la **Scuola Politecnica di Design** di Milano.

L'evento anticipa a stampa e pubblico i contenuti del banchetto della serata di premiazione del 18 Aprile riservato alle aziende segnalate in **Grandesign**.

Partecipano e sostengono attivamente l'evento: Lavazza, Grana Padano, Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani, Prosciutto di San Daniele, Aceto Balsamico di Modena, Rotari, CAST Alimenti, Cayenne, Acqua Panna San Pellegrino, Heineken, Scuola Politecnica di Design, SHU Moët & Chandon Milano e spazio OUT41 Milano.

Contenuti:

Molti operatori che si autodefiniscono Food Designer stanno lavorando impostando i propri studi in direzione della globalità e della delocalizzazione. In altre parole si realizzano articoli

che potrebbero essere riprodotti con materie prime di qualsiasi parte e in qualsiasi parte del mondo.

In questo modo non si fa altro che permettere a chi ne ha le intenzioni, di copiare e prendere spunti da studi ed esperienze Italiane.

Si cerca di stupire con gadget e opere riproducibili da chiunque in ogni parte del mondo, quando invece si dovrebbe sfruttare il patrimonio storico e artistico italiano, ereditato particolarmente nel campo enogastronomico.

Il Design è una disciplina trasversale intersettoriale che nella sua riproducibilità produttiva vede il suo punto di forza, e cerca di diffondersi a livello universale senza legarsi a nazionalismi o territorializzazioni.

I prodotti enogastronomici tipici e tradizionali Italiani, pur avendo la volontà di essere conosciuti e diffusi su tutti i mercati, al contrario del Design sono fortemente radicati al loro territorio, e l'unica cosa che accomuna le due discipline sono gli uomini.

Il Design italiano è forte in quanto sono gli uomini italiani che hanno permesso di renderlo unico nel suo genere.

Il genio, lo stile, il gusto e la classe dei prodotti di Design Italiano che permettono di identificare l'Italian Lifestyle nel mondo derivano dalla storia e dal modo di essere di questo popolo, unico nel suo genere, diverso ed estraneo ad ogni logica di uniformità e standardizzazione.

E' nel Designer in quanto persona che si può ricondurre un legame con i prodotti radicati al loro territorio, in quanto entrambi sono figli della stessa storia.

L'unica forma di tutela del Made in Italy è la riconducibilità delle origini storiche di un prodotto al genio o alla terra Italiani.

Food design studio intende portare il proprio contributo alla tutela del prodotto tipico e tradizionale Italiano utilizzando il Design come strumento.

E' da questi concetti che grazie a Grandesign e ad alcuni tra i marchi più rappresentativi dell'enogastronomia nazionale nel mondo è nato il primo Italian Food Design Show.

Anticipazioni:

Dal **19 Aprile** sarà possibile su prenotazione provare le realizzazioni di **Food Design** presentate in anteprima al **Grandesign** presso il locale "**La Volpe e l'Uva**" via Pirovano 28 a Barzanò in provincia di Lecco

Il **30 Giugno 2005** **Paolo Barichella** e **Roberto Carcangiu** insieme a **Pier Paolo Magni** (Pasticcere dell'anno 2004/2005) e la partecipazione di importanti esponenti del mondo scientifico terranno un **Workshop** di **Food Design** organizzato da **CAST Alimenti** di Brescia sulle tecniche di progettazione di una portata aperta a Chef, Designer e nuovi cultori di questa nuova disciplina.

Altre importanti iniziative di comunicazione ed editoria, grazie al supporto di **Plana**, società che organizza **Grandesign** e con il contributo degli sponsor e dei partner sono in calendario entro la fine del 2005

Per informazioni conferme e iscrizioni all'evento gratuito contattare:

Ufficio Stampa Food Design

Federica Lo prestì

relazioniesterne@fooddesign.it

