



Food Design Studio
Laboratorio di Architettura Alimentare

Notizie da Food Design Studio

EVENTI IMMINENTI

Macef 2007 – 19-22 Gennaio 2007

MACEF ha scelto **Food Design® Studio** per lo sviluppo di alcuni concept dell'area **EXPERIENCE** coordinata dall'Arch. **Valeria Randazzo**, nella quale saranno presenti con vari eventi e degustazioni **VALRHONA** per il cioccolato, **MISMAS** (enoteca in Milano) per degli assaggi creativi, **Lino's Coffee** per il caffè, e **Shake** per i cocktail solidi, da mangiare invece che da bere.

Di fronte all'area evento Experience, **Agatha Ruiz de la Prada**, la stilista spagnola famosa per i suoi abiti coloratissimi, sarà presente con le sue interpretazioni dedicate alla casa.

VALRHONA e **Food Design® Studio**, realizzeranno al Pad.8 – E22 due pareti di cioccolato costruite nel Food Design Lab di **BaseB** Zona Bovisa, su una delle quali il writer Gatto realizzerà delle performance con spray commestibile. Le pareti saranno realizzate da **Gianluca Fusto** rinomato chef patissier e testimonial per **VALRHONA** insieme a **Roberto Carcangiu** e **Paolo Barichella** fondatori del Food Design Studio.



La parete in costruzione



Evento Trabo - Lunedì 19 Gennaio 2007

Dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 17,00 **Food Design® Studio**, sarà protagonista di un evento organizzato da **TRABO** al **MACEF** (Pad.3 Stand S22 – S26 area Dettagli). Il Food Design sarà di scena con una piccola degustazione a base di finger food (After Eight Espuma– Stuzzichello con Cheese Disk e Honey Cerveza Espuma). Interprete della degustazione il Sifone **ISI** distribuito da **TRABO**.



After Eight Espuma

Scarica invito

Tavola Rotonda: PANETTERIA, PASTICCERIA & GELATERIA
SIGEP – Rimini 21 Gennaio 2007

In occasione di **SIGEP 2007** di Rimini, Domenica 21

Gennaio alle ore 14,30 nella sala Diotallevi 1° piano, **Paolo Barichella** parteciperà ad una tavola rotonda organizzata dal **Poli.Design** sul tema **Food Experience Design**.

Modererà

Gianpietro Sacchi

Docente del Politecnico di Milano

Presentazione dei progetti della 1a edizione del corso di Alta Formazione in Food Experience Design di POLI.design e del volume "Pane e marketing (e un assaggio di pasticceria e gelateria)" di Carlo Meo.

Si confronteranno

Paolo Barichella Docente Food Experience Design

Marco Lucchi Architetto

Carlo Meo Sociologo dei Consumi



Scarica invito

Coppa del mondo di pasticceria – Lione 22 Gennaio 2007

Food Design® Studio sarà presente alla **Coppa del Mondo di Pasticceria – Lione 2007** con la **Nazionale Italiana**, per la quale sono stati progettati e sviluppati tutti i basamenti e gli strumenti necessari alla presentazione degli elaborati.

Paolo Barichella sarà presente alla **Coppa del Mondo di Pasticceria – Lione 2007** con l'equipe della **Svizzera**, per la quale ha curato tutto il Design degli strumenti sui quali il team presenterà le proprie realizzazioni.



Identità Golose 30 Gennaio 2007 - Sala BLU

Durante la giornata Dossier dessert di Valrhona che si terrà il Martedì 30 Gennaio 2007 della terza edizione del noto congresso organizzato da **Paolo Marchi**, sarà possibile osservare un buffet realizzato da **Frededic Bau**, Chef pâtissier e Direttore dell'Ecole du Grand Chocolat Valrhona e lo Chef pâtissier **Gianluca Fusto**, su pezzi della collezione **Grigioardesia**.

Food Design® Studio sarà ospite di **VALRHONA** con questa linea di pezzi in ardesia disegnati da **Mauro Olivieri** a marchio **Food Design Collection** che sta riscuotendo un notevole successo.



La collezione Grigioardesia

Se non vengono visualizzate le immagini

[cliccare qui •](#)