



Food Design Studio
Laboratorio di Architettura Alimentare

Notizie da Food Design Studio

Food Design Master allo IED

**Istituto Europeo
di Design**
[Roma]

**Food Design
Master 2006/07**



Parte a Marzo un Master sul Food Design allo IED di Roma, promosso anche dal nostro studio. Tra i docenti Paolo Barichella fondatore di Food Design Studio e coordinatore della neonata Delegazione Tematica ADI Food Design.

Il Master si propone di formare designer in grado di ideare e progettare design innovativo di packaging/confezionamento dei cibi e di ambienti preposti al consumo del cibo, legati ed integrati con attività ed esperienze del vivere quotidiano.

Il Master intende dare una formazione specialistica nell'ambito del design del cibo soffermandosi sulle nuove tendenze dei consumi ed in grado di interpretare l'esperienza del mangiare con i canoni estetici, valoriali e di performance che maggiormente caratterizzano la prospettiva attuale.

Il percorso formativo si avvale di una metodologia dinamica ed efficace che comprende lezioni teoriche, esercitazioni pratiche in lavori di gruppo e individuali, attività di laboratorio, partecipazione a fiere di settore, visite in aziende del comparto alimentare, studi di progettazione, realtà di ristorazione, seminari e testimonianze di esperti del settore, esame finale. Al termine del percorso formativo il Dipartimento Master attiverà un servizio di placement offrendo opportunità di colloqui per eventuali inserimenti in stage. Il percorso si articola in tre fasi: FASE PROPEDEUTICA - Acquisizione dei paradigmi concettuali e progettuali relativi ai temi del settore alimentare. Approfondimenti relativi all'industria alimentare, all'esperienza del cibo, alla comunicazione di settore; FASE APPROFONDIMENTO E RICERCA - Elaborazione e sviluppo di progetti dedicati al packaging e al design dei luoghi del cibo; FASE PRODUZIONE PROGETTO FINALE - Elaborazione del progetto di tesi con la consulenza dei docenti del corso.

Il Master si rivolge a laureati e laureandi in Architettura, Industrial Design, Interior Design e a quanti si occupano (o intendono occuparsi) professionalmente di progettare spazi per il consumo del cibo e di supportare aziende e realtà che producono packaging alimentare attraverso l'orientamento al design, la tutela delle qualità del cibo e il rispetto ambientale.

La sede del Master sviluppato dallo IED è a Roma, la durata di 8 mesi (400 ore) con inizio a Marzo 2007 e frequenza Venerdì e Sabato consecutivi per due sessioni al mese (dalle 9.30 alle 18.30) a cui si aggiungono tre settimane intensive.

• [cliccare qui](#) • per informazioni e/o preiscrizioni.



Esempi di storia del Food Design

Nasce la Delegazione tematica ADI Food Design

ADI Associazione
per il Disegno
Industriale
Delegazione Food Design

Venerdì 24 Novembre 2006 si è svolta presso la sede nazionale dell'ADI Associazione per il Disegno Industriale in Via Bramante a Milano la riunione di fondazione della delegazione tematica Food Design.

Alla riunione erano presenti più di 30 professionisti interessati o operanti in questo contesto del Design. Le richieste di adesione sinora pervenute tra soci ed esperti di



La delegazione riunita

riferimento sono circa 80

Coordinata da Paolo Barichella, fondatore del Food Design Studio, e da anni professionista specializzato in questa disciplina, la delegazione intende approfondire a 360 gradi le tematiche di questa "nuova" area della progettazione.

E' importante sottolineare quanto all'ADI stia a cuore monitorare e studiare attentamente fenomeni in cui ad un termine viene associata la parola Design, affinché non ve ne siano abusi.

Il programma della delegazione è già operativo su vari fronti, ed il calendario delle attività già fitto di proposte, chi desiderasse entrare a far parte in modo attivo nell'iniziativa nata in seno all'ADI può richiedere informazioni a Food Design Studio.

E' inoltre disponibile, per chi desiderasse prenderne visione il Manifesto ufficiale del Food Design secondo ADI condiviso da tutti i soci aderenti.

L'Italia conquista il terzo posto a Lione



La Nazionale Italiana di Coppa del Mondo di Pasticceria ha ottenuto un magnifico piazzamento conquistando la medaglia di bronzo ed il premio speciale attribuito dalla stampa al prestigioso concorso internazionale ospitato al Sirha.

I nostri complimenti alla squadra composta da Angelo di Masso, Fabrizio Donatone e Fabrizio Galla e agli allenatori Luigi Biasetto, Luca Mannori e Christian Beduschi con i quali abbiamo avuto l'onore ed il piacere di lavorare.

Molto interesse ha suscitato il tema proposto da Food Design Studio relativamente alle basi ed ai supporti di presentazione delle strutture in cioccolato e zucchero che presentavano il Buffet.

Il tema, scelto dalla squadra e per la prima volta introdotto in un concorso di questo tipo era "The Women in Cartoon".

Food Design Studio, ha inoltre voluto introdurre un aspetto etico legato al tema sviluppato per la Coppa del Mondo di Pasticceria.

Era importante nello sviluppo del nostro lavoro sensibilizzare pubblico e presenti riguardo alle tematiche dell'ecosostenibilità adottando per le presentazioni, strutture e strumenti, dei materiali ecocompatibili con l'ambiente.

La progettazione è avvenuta nel pieno rispetto delle norme di riciclo dei rifiuti solidi.

Dai basamenti in cartone riciclato (da tempo usato anche nell'arredamento da grandi firme del design), ai piatti in ardesia, agli apparecchi di illuminazioni funzionanti con batterie ricaricabili a basso tenore di inquinanti, alla tovaglia in lino, nonché le strutture in zucchero, ghiaccio e cioccolato stesse, tutto è stato pensato e condiviso con la squadra in modo che potesse essere completamente riassorbito dall'ambiente.

I basamenti in cartone, oltre che a rispondere all'aspetto ecologico hanno voluto porre l'accento sull'analogia del tema stesso... il cartone animato .



Le basi di presentazione



Se non vengono visualizzate le immagini • [cliccare qui](#) •