

Comunicato stampa .

GENOVA 31.3.2006

"CUCINA e PROGETTI" ..PERCORSI NELL'ambito del FOOD DESIGN..



"CUCINA E PROGETTI Percorsi nell'ambito del Food Design" e' un seminario di design legato alla cucina contemporanea, che si terrà al **"C" dream Lounge & Bar** di Costa Crociere, via XII Ottobre, 4 a Genova.

E' il primo di una serie di eventi dedicati a questi temi, a cui parteciperanno designer, aziende leader, chef, opinionisti, partner importanti e riviste del settore.

Il progetto nasce da un'idea di B&B, brand dell'alta ristorazione genovese che ha contribuito ad esportare la cucina Ligure nel mondo.

Partner principale sarà il **"C" Dream Costa Crociere**.

Per la collaborazione è stato scelto **Food Design® Studio Laboratorio di Architettura Alimentare di Milano**.

L'obiettivo primario della manifestazione è offrire a Genova un contenitore di eventi per tutto quello che è **Progetto, Ricerca, Sperimentazione e Innovazione**: nell'ambito del design, del food, della moda, del visual, e di tutto ciò che è contemporaneo, analizzandone le tendenze.

**Il primo evento si terrà venerdì 31 marzo 2006 dalle ore 18.00 alle 21.00.
I seguenti si succederanno a intervalli di uno al mese, in date ancora da definire.**

La serata avrà inizio alle ore 18.00.

Alle 19.00 è in programma un intervento di Paolo Barichella, al termine del quale il Designer e lo chef Roberto Carcangiu, creativi ed esperti in Food Design e fondatori dell'omonimo studio saranno a disposizione dei presenti per rispondere a domande ed approfondimenti sul tema.

Durante la conferenza esporranno al pubblico dei presenti i contenuti di tutto quello che è nascita, concetto, sviluppo e applicazione del Food Design.

Si alterneranno gli interventi degli esperti chef del gruppo B&B Sandro Luci e Francesco Merlino che presentando piatti nuovi con tecniche di lavorazione sulle consistenze degli ingredienti, evidenzieranno maggiormente le caratteristiche esteriori dei piatti attraverso forme, colori, sapori, odori.

La serata sarà accompagnata da un ricco aperitivo creativo con finger food & drink, in uno spazio concettuale dal design gradevolmente futurista.

**L'aperitivo finger food sarà abbinato a bollicine di La Versa
Il costo dell'iniziativa è di euro 20 a persona.**

R.S.V.P.

Agnese Tagliavini

Ufficio stampa e immagine

Gruppo B&B

servizi@bellonibelloni.com

agnese@bellonibelloni.com

T. (+39) 340 5623185

Fax. (+39) 0185 772072

www.zeffirinokulm.com