

marie claire

DESIGN DEL GUSTO

Torino mostra il piacere del palato (e degli occhi).



credits:

Slideshow

Pratica

Di Francesca Capolongo, Silvia Grilli. Bottiglia intelligente e sostenibile che si ripiega su se stessa e si apre quando serve.

L'Ancora, Danilo Castellano, Marco Pedretti. Il pesce si fa ad arte.

Il **cibo** era cibo, una volta. Niente di più, né di meno. Oggi, è sinonimo di piacere, è linguaggio, è una corrispondenza di sensi tra occhi e palato. Tra i fornelli, gli **chef** stuzzicano la gola con la fantasia e trasformano, talvolta, la cucina in arte visiva.

Succede con **Food Design**, la mostra-evento in cui è protagonista il cibo. Nato nel 2001, quasi per gioco, da un'idea dello **Studio One Off** di **Torino**, Food Design è diventato fenomeno di costume e insieme concreto ambito di ricerca innovativa. Il cibo e le sue funzioni, attraverso il concorso, diventano spunto di riflessione per inventare nuovi concept legati alla modalità di somministrazione e di presentazione. **Design** per il cibo, quindi, è cibo che si trasforma in oggetto di design, in una contaminazione tra alimenti ed arte. Tra 140 progetti ne sono stati selezionati 60, in mostra a **Eataly**, che toccano temi quali la **sostenibilità**, la **multifunzionalità** e la **ricerca** di nuove forme d'uso.


Parte, invece, dalla tavola per tornare alla terra e viceversa, il viaggio alle radici del cibo del **Salone del Gusto**. Dentro l'evento convivono due anime: quella fieristica del salone che mette in mostra il cibo "buono, pulito e giusto" e quella etica di Terra Madre, che fa incontrare le comunità contadine dei cinque continenti.

Mai perdere di vista la "strada maestra" tracciata da **Slow Food**: nel dedalo di vie, tra bancarelle del Mercato, stand delle Cucine e Isole del Gusto, si può osservare, gustare, comprare, ma soprattutto imparare a scegliere un prodotto, per dare il giusto valore al cibo e arricchire non solo i sensi, ma anche la mente.

How to: **Food Design**, fino al 28 ottobre, **Museo Carpano di Eataly**, via

Nizza 230, Torino. **Salone Internazionale del Gusto**, e **Terra Madre**, dal 23 al 27 ottobre, Lingotto Fiere e Oval, via Nizza 280, Torino.

Simona Savoldi

 **tags:** Eataly | Food Design | Salone del Gusto | Slow Food | Studio One Off | Terra Madre



E tu cosa ne pensi?