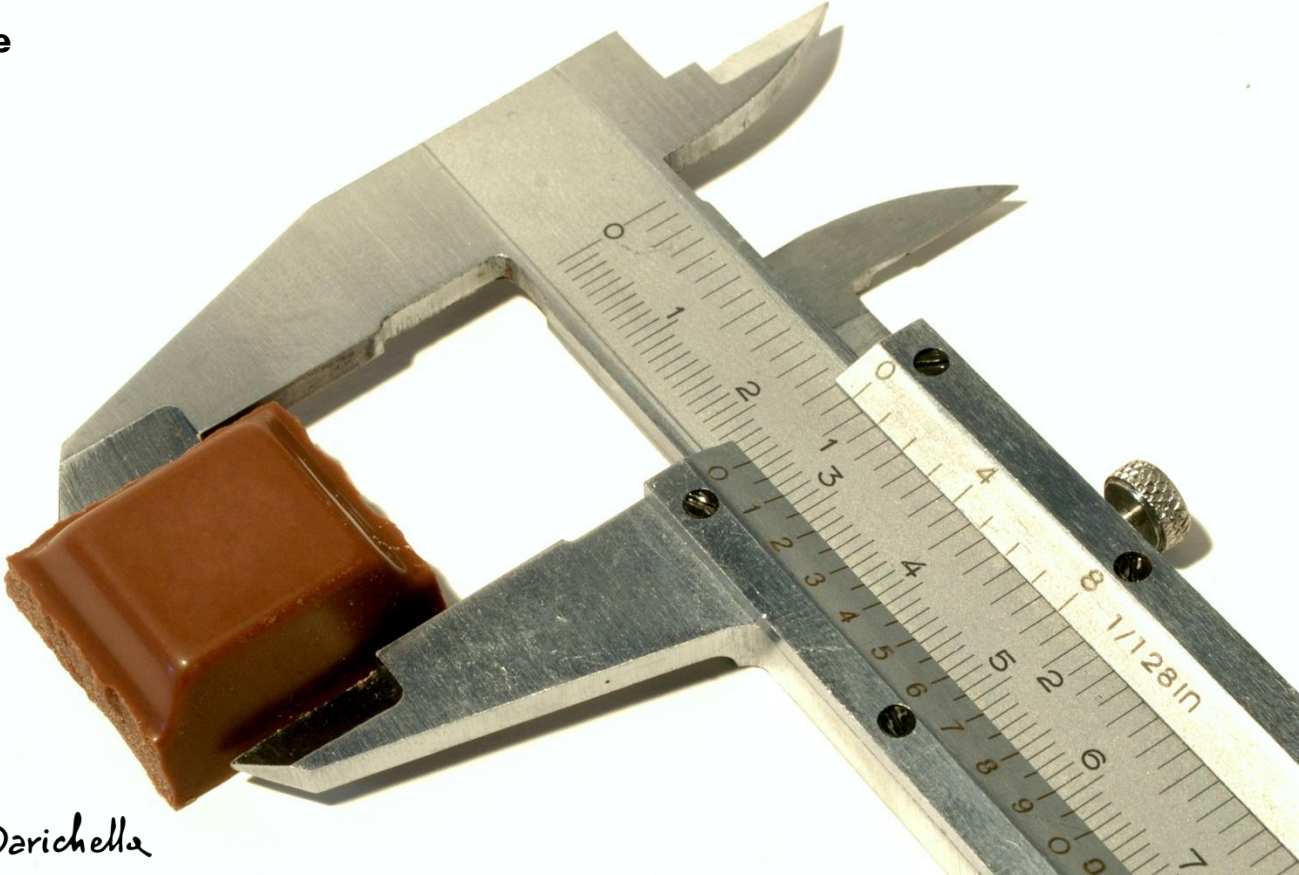


Food Design Advisory & Management

Is pleased to introduce you to the



Food Design **Cafè**



a concept lifestyle by *Paolo Barichella*



Food Design **Cafè**

*{ il **Food Design** è una specifica area del progetto che si occupa di produrre soluzioni efficaci per la fruibilità del cibo in precisi contesti e situazioni.*

Si propone di dare forma alle interfacce nel modo più adeguato alle circostanze in cui il prodotto viene consumato. }

{ Ergonomia, antropometria, accessibilità e usabilità sono alcune delle caratteristiche prioritarie che il progetto deve assolutamente rispettare per potersi definire di Food Design.

La producibilità e la riproducibilità industriale sono la condizione per la quale un progetto ha un senso oppure no.

Idee creative che non trovano possibilità di sviluppo per entrare sul mercato con il fine di offrire un servizio alle persone, sono solo pure esercitazioni stilistiche fini a se stesse. }

Paolo Barichella

*Da un concept ideato
dal più autorevole esperto e
Teorico del Food Design
...dove?*

*Nella culla del Design Italiano: Milano
alle porte di EXPO 2015*

{*Food Design Cafè*}

{ Lifestyle, mood e prodotti }







Distillata in purezza per evaporazione d'acqua



VERTIKAL
premium vodka, 700ml e, alc 40% vol.



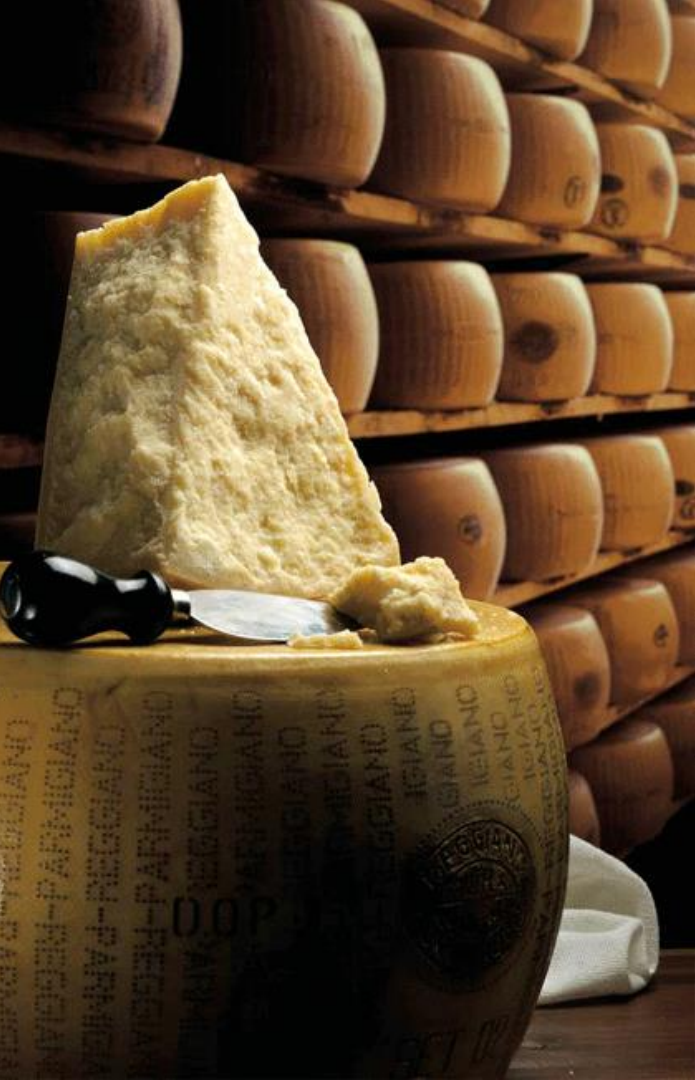
roberto cavalli
VODKA

cavalli
VODKA



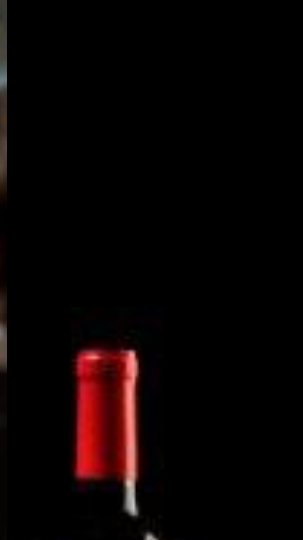
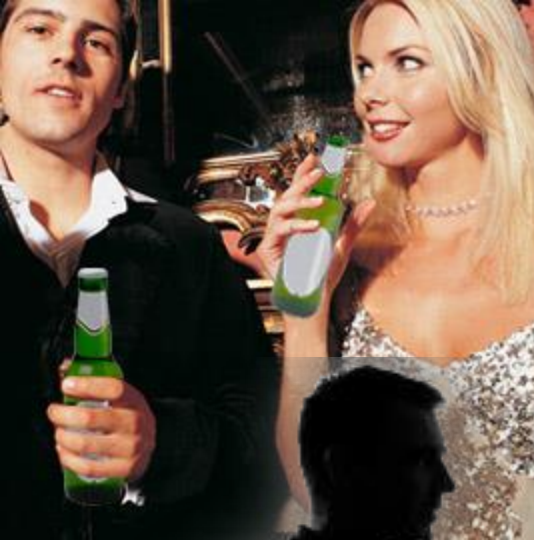
IMPORTED
PRODUCT OF ITALY















Il modello di format del Food Design Cafè permette di vivere in prima persona l'esperienza di consumare i prodotti food in una chiave rivoluzionaria :

- modello partecipativo
- modello self made
- modello antropometrico





{momenti}

Eventi e meeting

Corsi - Workshop

Presentazioni di Design

Food Design Store (ingredienti, prodotti e strumenti)

Happy hour basati sul modello partecipativo

Light dinner e Apericena basati sul modello antropometrico

Breakfast | Brunch – Lunch | After Lunch

{breakfast & coffee break}



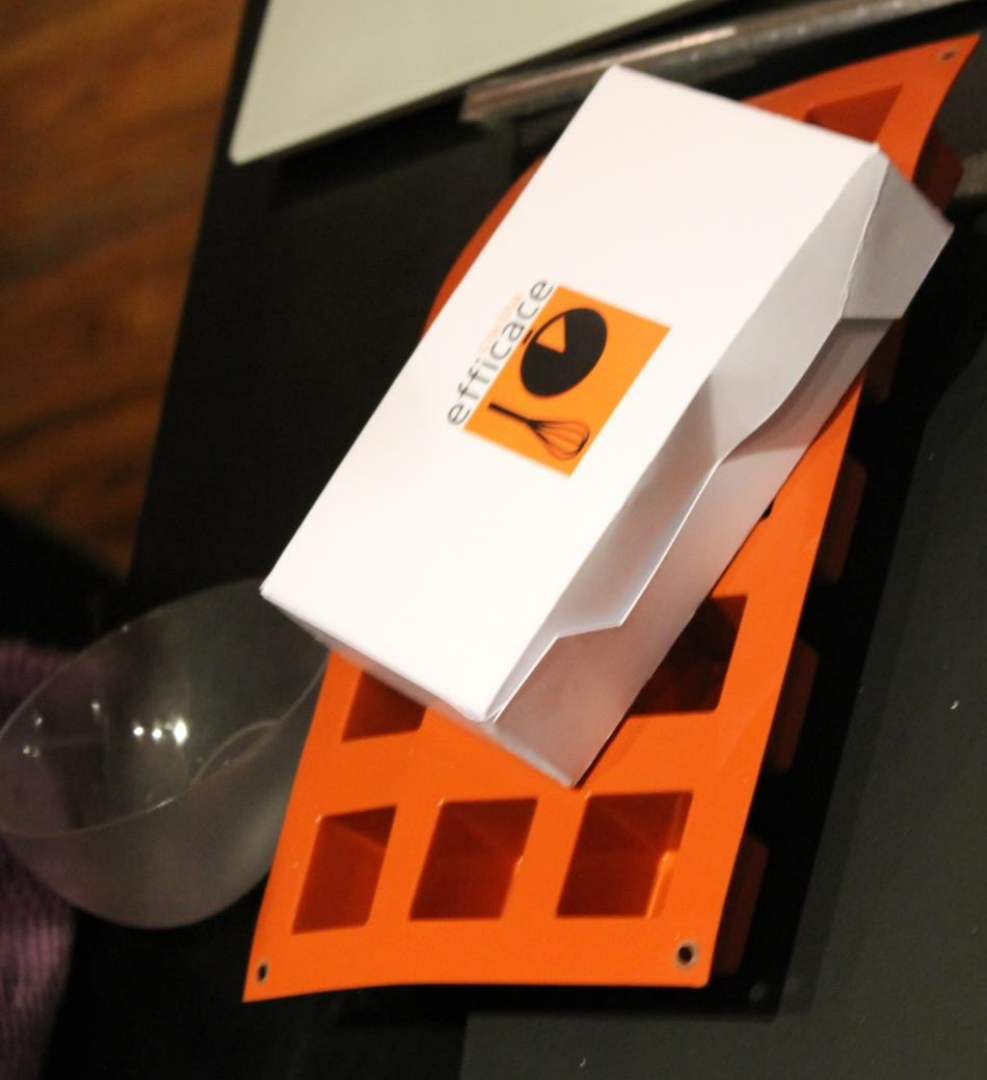
{Coffee Design Experience}



{Lunch by Cucina Efficace}







{Happy Hour}



{Happy Hour e eventi}



{Happy Hour e eventi}



{Happy Hour}



{Happy Hour}



{Happy Hour}



{Happy Hour}



{Happy Hour}



{Happy Hour}



{happy hour}



{Happy Hour}



{happy hour}



{Apericena}



{Apericena}



{After Lunch}



{After Lunch}



{Take Away}



{Take Away}



{ plus }

- *Eventi tematici e presentazioni*
- *Corsi/Workshop di Food Design e Cucina Efficace*
- *Food Design International Community meeting point*
- *Fuorisalone e mostra tematica*
- *Food Design Story - Food Design Museum*
- *Food Design Lab*

{*Eventi*}



{Eventi}



WIKIFOODDESIGN
FOOD DESIGN 2.0
Augmented Reality
Live Design
Real time platform demo
<http://wiki.fooddesign.it>

FOOD DESIGN



{*Eventi*}



{*Eventi*}



{Corsi}

In questo orto oltre 500 anni fa, il grande maestro era solo trascorrere momenti di pausa e ispirazione durante la realizzazione dell'opera, materia nel cenacolo di Santa Maria della Grazie: "l'ultima cena".

Dalla macchina per produrre gli spaghetti alla forchella a tre punte, Leonardo fu lo scienziato inventore di soluzioni rivoluzionarie per ottimizzare gli sforzi e rendere più efficace attraverso uno strumento la preparazione e il consumo degli alimenti. Questo installazione, ricrea come il medesimo approccio possa essere applicato anche a problematiche attuali ai giorni nostri, nella quotidianità e nell'evoluzione della società moderna, attraverso le tecniche della Cucina Efficace.



La Cucina Efficace è un sistema che consente di godersi il piacere di cucinare quando si ha tempo, voglia e passione, solitamente nei weekend, per fruire dei benefici quando questi fattori non trovano facilmente spazio, particolarmente durante la settimana quando si rientra tardi dal lavoro.

Il sistema è basato sull'utilizzo di ingredienti di eccellenza ma di immediata reperibilità ed elevata praticità, cucinati con pratiche inusuali e metodologie

Le Tecniche della Cucina Efficace consentono di ottenere il miglior risultato con il minor sforzo impiegato.

Paolo Barichella



{Corsi}

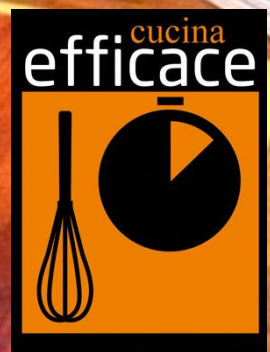


La Cucina Eff
Barichella pe
contemporan
ambiente dor

Ma in che c
Efficace? Qua
Si basa su un
ottenere risu
prime di fa
lavorazione, a
presenti in tutt



{Corsi}





CUCINA
EFFICACE

la cucina

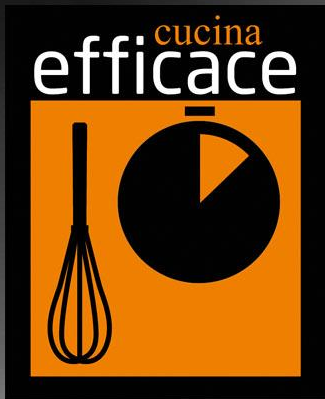


efficace

efficace

La Cucina Efficace

Fieramilano - Evento Macef 2011



{*Food Design Story*}

Raccontare e incuriosire il cliente con immagini e prodotti reali che hanno fatto la storia del Food Design...

Food Design Museum

{Food Design Story}

1824

1848

1862

1869

1881



1908

1938

1964

1967

1968



{*Food Design Museum*}



Theodor Tobler e Emil Baumann



Toblerone



Chocolat (1908)

{*Food Design Museum*}



Matterhorn – Zermatt (CH)



{*Food Design Museum*}



KAJ?



{*Food Design Store*}

Food Design
Design for food

Food Design Economy



{Food Design Store}



{Food Design Store}



GF

Gianluca Fusto
chef pasticcere

Gianluca Fusto



{Food Design Store}



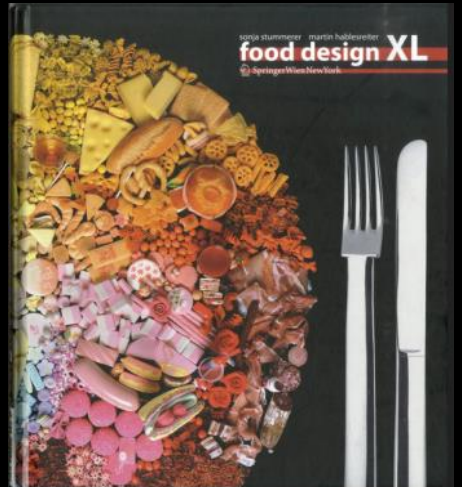
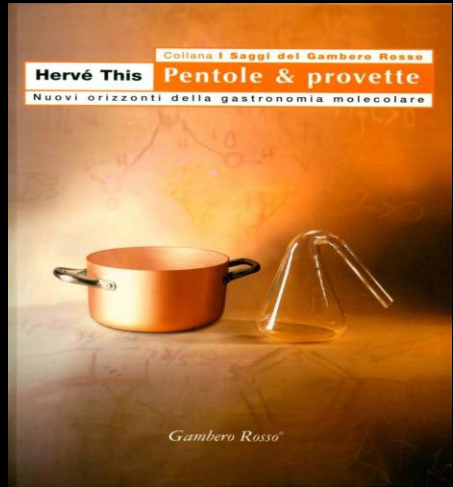
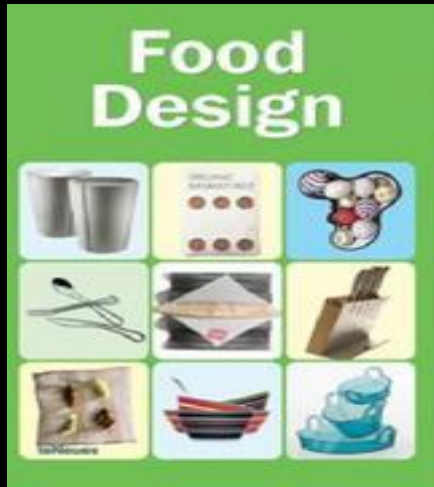


{Food Design Store}



{Design for Food Store}

{Food Design Bookshop}



{International
Food Design Club Association}

