



ADI ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE

I PROTAGONISTI

FOOD UNDER NINE



ADI, Associazione per il Disegno Industriale, riunisce dal 1956 progettisti, imprese, ricercatori, insegnanti, critici, giornalisti intorno ai temi del Design: progetto, consumo, riciclo, formazione. Il Design è inteso come sistema per mettere in rapporto la produzione con gli utenti assegnando funzionalità, valore sociale, significato culturale ai beni e ai servizi distribuiti sul mercato. Possiede e gestisce dal 1962 il Premio del Compasso d'Oro, il più antico riconoscimento d'Europa nel settore del design.

LA CASA DEL DESIGN

Il Comune di Milano ha messo a disposizione di ADI un'area di 5.000 metri quadri all'interno della cosiddetta "area Enel" tra le vie Cenisio e Messina, e ha stanziato 5 milioni di euro per il suo restauro al fine di costruire la Casa del Design, dove nel 2016 sorgerà un Museo con la Collezione del Compasso d'Oro.

1800 mq verranno messi in sicurezza per Expo 2015.



L'OPPORTUNITÀ

FOOD UNDER NINE



FOOD DESIGN LAB PER EXPO 2015

In coincidenza con Expo 2015, ADI ha stabilito di aprire una parte della Casa del Design al pubblico e di mettere a disposizione del tema del Food Design uno spazio di 350 mq.

Il Food Design Lab nasce con lo scopo di costruire un progetto operativo di eventi e manifestazioni che, da maggio a ottobre 2015, trasformi la Casa del Design in un luogo attrezzato dove sperimentare sul tema del Food Design con la partecipazione di aziende, associazioni, istituzioni e scuole. L'obiettivo è realizzare eventi e workshop dedicati al tema del cibo, coerentemente ai principi del Food Design Manifesto.

COS'È IL FOOD DESIGN?

I 10 COMANDAMENTI del FOOD DESIGN costituiscono il FOOD DESIGN MANIFESTO, presentato e controfirmato in ADI in 23 novembre 2014

Fondamentalmente il Food Design è la progettazione degli atti alimentari (Food Facts), ovvero l'attività di elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di esperire una sostanza commestibile in un dato contesto, ambiente o circostanze di consumo.



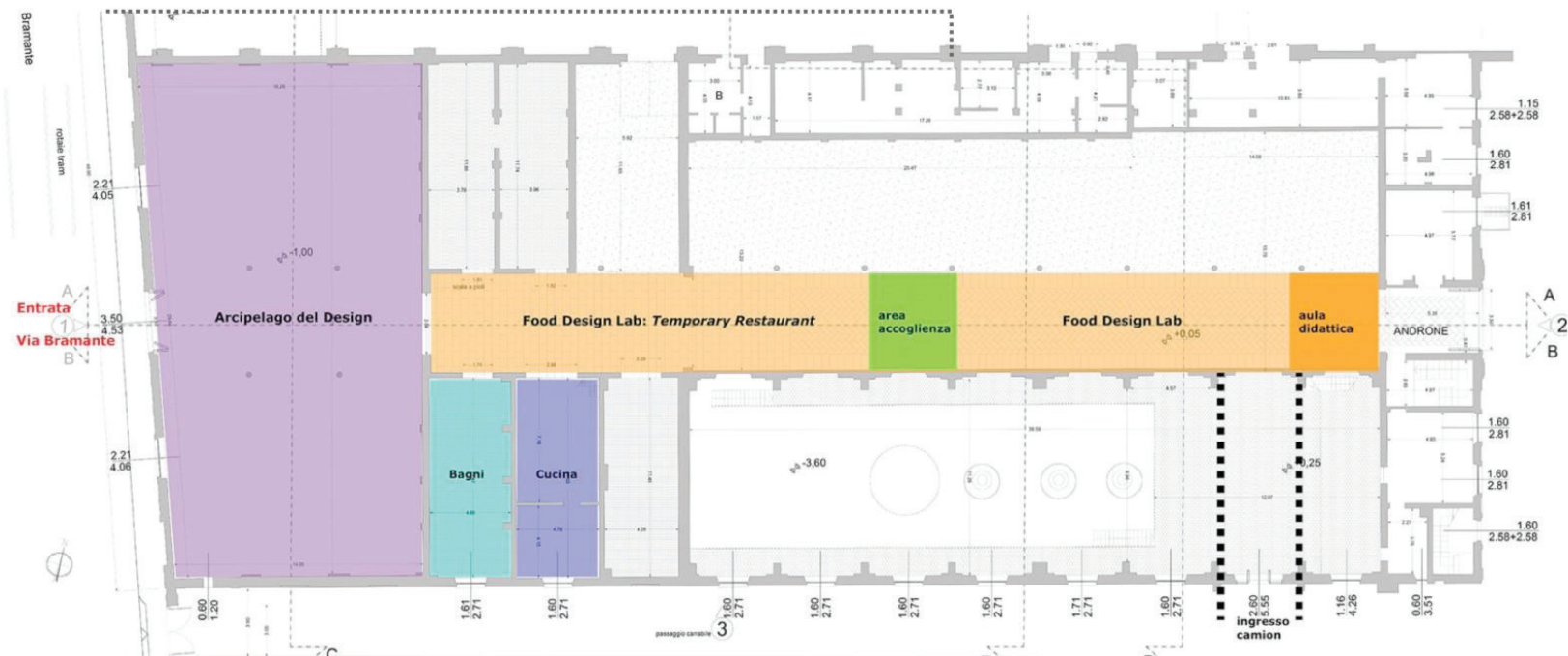


LOCATION

FOOD UNDER NINE



MILANO 2015





LOCATION

FOOD UNDER NINE



MILANO 2015

PRIMA



DOPO





AREE TEMATICHE

FOOD UNDER NINE



FOOD DESIGN SYSTEM

Il Food Design Lab ha individuato 8 tematiche da sviluppare nei 6 mesi di Expo:

FOOD UNDER 9 EATNESS FOOD DESIGN 4 ALL I AM WHAT I EAT FEEDING COMMUNITIES
FOOD PARADOX FOOD GUERRILLA TERRITORIALE FOOD SEX

FOOD UNDER NINE

Food Design per i più piccoli, piccoli designers ... in erba!

Brainstorming briefing design non sono solo parole da grandi!

Ogni bambino ha una capacità progettuale innata, basta ascoltarlo e guidarlo nella giusta direzione perchè spesso anche l'idea più stravagante può nascondere le basi di un grande progetto! E allora via libera all'immaginazione, CONOSCERE PER INVENTARE un nuovo modo di mangiare, nuovi utensili da cucina, nuovi cibi, nuovi modi di stare a tavola, Per divertirsi imparando e scoprendo il progettista che c'è in ogni bimbo





L'IDEA

FOOD UNDER NINE



FOOD UNDER NINE

"é una follia odiare tutte le rose perché una spina ti ha punto..."

da IL PICCOLO PRINCIPE. **L'ACCETTAZIONE DELLA DIVERSITÀ
LA DIVERSITÀ COME STIMOLO E ARRICCHIMENTO.**

DIVERSITÀ COME RITUALITÀ

Ogni Paese ha le sue Ritualità negli ambiti alimentari, i momenti del cibo prevedono piatti, pietanze e riti differenti. Questo è percepito maggiormente nel momento del Consumo ma ha inizio dalla Produzione, dalla nascita del prodotto.



IL PROGETTO

FOOD UNDER NINE



FOCUS

LA COLAZIONE come identificazione della differenza e del rito.

MODALITÀ

INSTALLAZIONE PERMANENTE scatole dei cereali per la prima colazione, come prodotto Food design per pack, visual, edible design.

PERCORSO SENSORIALE (tatto, audio, vista, gusto)

PERCORSO INTERATTIVO : scatole cereali come scatole desideri: i bambini che visiteranno la mostra avranno dei foglietti a disposizione per lasciare nelle box desideri o buoni propositi alimentari.

MOSTRA PERMANENTE :

"GRAFICISMI A COLAZIONE le colazioni del mondo in segni" di Sara Costantini



LE DECLINAZIONI

FOOD UNDER NINE



DIVERSITÀ=IDENTITÀ

Identità di un luogo, di un popolo, la cultura, le arti antiche, le tradizioni passano dalla tavola.

4 PROGETTI

La COLAZIONE l'italiana, all'inglese, alla brasiliana, alla coreana..

ognuna ha degli elementi caratterizzanti, tra cui la FARINA, la VERDURA, la FRUTTA

1_ il **LINGUAGGIO** come prima differenza, dai dialetti del mondo alla lingua dei segni, dal sistema di scrittura e lettura a rilievo Braille, passando per gli Audio Walk..tutto accade tra il cibo e per il cibo.

2_ Come si coltivano le **VERDURE** in tutto il mondo? quali sono le tecniche, gli strumenti, i luoghi degli ORTI nel mondo?

3_ Qual'è il denominatore comune nella maggiorparte delle colazioni del mondo? la **FARINA** in tutte le sue declinazioni

4_ la **FRUTTA**: mangi o bevi?companionato colorato necessario