



FOOD DESIGN, NIKO ROMITO DÀ LEZIONE ALLO IED DI ROMA

15 Novembre 2018 

ROMA – Ideare un prodotto che coniughi estetica e gusto. Rendere armonico il rapporto tra gli elementi che lo compongono, con attenzione all’aspetto nutrizionale. Curare ogni suo aspetto, dal principio alla fine, per consegnare al fruitore una realizzazione che possa attrarne la vista e contemporaneamente soddisfarne il palato. Comunicare, innovare e farlo sostenibilmente, promuovere l’enogastronomia. Tutto questo e? progettare e costruire attraverso il cibo, in due parole food design.

Al tema e? dedicato il secondo appuntamento del ciclo “Le Storie del Design”, dal titolo “Le ragioni del Food Design”, in programma sabato 17 novembre, dalle ore 11,30 alle 13,00, presso Maxxi, Museo nazionale delle arti del XXI secolo (Via Guido Reni, 4/a).

Protagonista dell’incontro, lo chef abruzzese **Niko Romito**, uno dei volti di punta della nuova cucina italiana, che per l’occasione dialoghera? con **Nerina Di Nunzio**, direttore dell’Istituto europeo del design (led) di Roma, food designer, esperta di marketing e comunicazione e fondatrice della casa editrice Food Confidential.

Da anni alla guida del ristorante Reale a Castel di Sangro (L’Aquila), tre stelle Michelin, Romito e? anche uno dei docenti della prima edizione del Master in Food Design Project Experience led Roma. Il corso, che inizierà? a gennaio 2019, forma professionisti attenti alle esigenze dei consumatori nell’ambito della produzione alimentare e del consumo di cibo e bevande, senza trascurare i trend e l’impatto sociale e ambientale del loro operato.

Tra i partner del corso, oltre allo stesso Niko Romito, Alce Nero e Eataly. Nel corpo docente, invece, professionisti nell’ambito del design, del management, dell’editoria, della comunicazione e del marketing.

Solo per citarne alcuni: **Cristina Bowerman**, chef stellata di Glass Hostaria a Roma e presidente degli Ambasciatori del Gusto; **Chiara Maci**, food blogger e influencer, volto televisivo di trasmissioni come *Cuochi e Fiamme*; **Federico De Cesare Viola**, giornalista enogastronomico e firma di testate autorevoli come *Il Sole 24 Ore*, *La Repubblica*, *L’Uomo Vogue*.

Il Master e? patrocinato da Adi (Associazione per il Disegno Industriale) Delegazione Lazio. La Commissione Food dell’Associazione ha, tra l’altro, curato il Food Design Manifesto, documento in 11 punti su cibo, alimentazione e condizioni di vita universale, sottoscrivibile al



link <http://foodesignmanifesto.org/it/food-design-manifesto/>.