

Food Design: cultura, storia e civiltà

Author : Redazione

Date : 6 marzo 2014



La parola e il concetto, *design*, sono entrati ormai a pieno titolo nella quotidianità: se ne parla in relazione all'architettura e all'arredo, ma anche al web, alla progettazione di giardini, addirittura alla privacy. Ma si parla ormai sempre più frequentemente anche di *food design*, un fenomeno che va dagli esempi più creativi - [Arabeschi di Latte](#), tanto per fare un esempio - alla decorazione dei piatti che ormai non è più solo appannaggio dell'alta cucina e dei ristoranti "di lusso".

Il Food Design viene spesso percepito come una pratica recente, fortemente legata al consumo e all'estetica. Ma in realtà disegno, progetto e costruzione del cibo, e sul cibo, sono una delle espressioni che più caratterizzano le culture, e società e le civiltà.

Questi aspetti saranno al centro del convegno "*Food Design. Come "disegniamo" il nostro cibo. Creatività a più voci*" che si terrà venerdì 7 marzo al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa. Un convegno che si inserisce all'interno degli incontri del progetto di ricerca "Alimenti e salute: regole del commercio nei mercati nazionale, comunitario e internazionale e tutela dei diritti alla sicurezza e all'informazione", coordinato dal professor Marco Goldoni.

[Il programma completo della giornata](#)