

AREA MARINA PROTETTA DEL PLEMMIRIO E IL "GUSTO DELLA LUCE"

A scuola con le nuove culture del cibo

Sabato alle 10 apre i battenti il workshop "Food design" nella sede di Via Mirabella di Impact Hub Siracusa. Il workshop tratterà temi di un design molto appetibile: il cibo. Trasformazioni, nuovi look, progetti innovativi, un modo nuovo per "gustarlo" con la mente e la creatività. Perché la natura, lo sappiamo, è la prima forma d'arte che abbiamo intorno a noi. I prodotti della terra sono capolavori da mettere a tavola e gustarli non è certo l'unico piacere ad essi collegato.

Assaporarli, annusarli, ma anche prepararli e presentarli sono tutte azioni che richiedono una capacità emozionale e, indubbiamente in parte anche, artistica - correlata ai loro colori, forma e qualità. Un corso può migliorare tutto questo amplificando una sorta di propensione al bello che renda il piatto da mangiare bello, prima ancora che buono. Ancor più oggi che tutto è cambiato. La qualità e i tempi da dedicare alla cucina non sono più quelli delle nostre nonne. Il cibo è espresso, dal freezer al microonde in



IL CIBO AL CENTRO DEL WORKSHOP "FOOD DESIGN"

un baleno, fra una chat e una lezione di pilates. La filiera dimezzata, in un schiocco di dita dalla semina alla tavola. Possiamo affermare che oggi tutti reclamano continue innovazioni per garantire sistemi-cibo tracciabili e sostenibili e di certo con maggiori tutele per i consumatori. Qui entra il campo

il Food Design, cioè un'insieme di tecniche che rende fruibile, sicuro e appetibile quello che portiamo a tavola. Un mix di tecniche e di tematiche per creare nuovi concept per prodotti, esperienze-cibo e strategie di vendita. Partendo dalla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, restando ben legati al

territorio e alla tipicità locale dei prodotti, con un occhio al digitale e uno al coinvolgimento sociale attraverso il cibo. I partecipanti al laboratorio realizzeranno un progetto in questa visione e il migliore verrà presentato alla prima conferenza europea su "Understanding Food Design", che si svolgerà a Milano l'8-9-10 ottobre - a Adi per Expo, FoodesignLab. Infatti, il workshop rientra nell'iniziativa de "Il gusto della Luce", promossa dall'Area Marina Protetta del Plemmirio e dal Comune di Siracusa, all'interno del programma Expo e Territori - lanciato dal ministero dell'Ambiente.

Tante sembrano le motivazioni per suscitare l'interesse dei nostri lettori per prendere parte a questo laboratorio verso nuovi orizzonti e stili alimentari, ancor più se si considera che la partecipazione è gratuita. La ciliegina sulla torta, per restare in tema food, è il relatore Sonia Massari, dirigente Gustolab Institute e vincitrice del premio "Donne e Tecnologia" 2012.

MONICA GRECO