

## Faenza

NUOVO PROGETTO DELL'ISTITUTO FAENTINO

# Trenta oggetti di design culinario realizzati dagli studenti dell'Isia

Piatti che mantengono calde le portate, un carrello dei bolliti smontabile, un piatto da buffet che sta nel palmo di una mano, vassoi con forme particolari

## FAENZA

MICHELE DONATI

Si è concluso il nuovo corso "Design for food" realizzato dagli studenti dell'Isia design & comunicazione in collaborazione con l'azienda modenese Bibendum Group, attiva nel campo della cosiddetta "food experience" che contamina gli aspetti culinari di cibo con estetica e tecnologia. All'interno del corso di "Metodologia della progettazione II" ideato dal prof. Mauro Mami, gli studenti hanno sviluppato un progetto partendo dalle indicazioni fornite da Bibendum: hanno potuto così conoscere la realtà dell'azienda e le sue modalità di lavoro, ideando nuovi prodotti per la preparazione e la presentazione del cibo.

## Industria e ricerca

Non è la prima volta che l'Isia collabora a stretto contatto un'azienda: anzi, si potrebbe dire che una delle caratteristiche che rendono questo percorso una realtà importante nel panorama dell'alta formazione è il rapporto diretto con il mondo dell'industria e della ricerca, tramite il coinvolgimento nei corsi di professionisti del design, docenti universitari ed esperti di diversi settori. Proprio da qui nasce la collaborazione tra Bibendum Group e il corso di "Metodologia della progettazione II con modellazione fisica", tenuto dai professori Mauro Mami e Mirco Denicolò.

## Le creazioni dei ragazzi

Le proposte degli studenti Isia potrebbero sembrare uscite da un romanzo surreale o di fantascienza, ma sono assolutamente

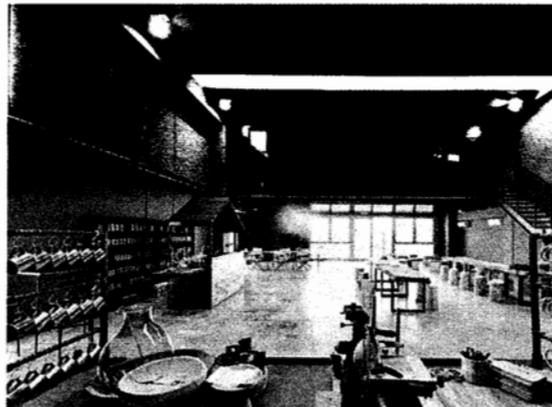


Il gruppo dei ragazzi partecipanti al progetto sviluppato in collaborazione con Bibendum Group

reali e funzionali: piatti che mantengono calde le portate, un carrello dei bolliti smontabile, un piatto da buffet ergonomico che sta nel palmo di una mano, una salsiera concepita come una tavolozza, vassoi e glacette con forme particolari e materiali innovativi, originalissime luci da buffet. In totale i progetti realizzati sono trenta, quanti gli studenti partecipanti al corso, che aveva l'obiettivo di riflettere sul ruolo del design come miglioratore e rinnovatore dei processi produttivi.

## Al tavoli di un ristorante

Gli studenti sono stati seguiti da Sabrina Lazzareschi, socia fondatrice e art director di Bibendum, che ha fatto conoscere loro il mondo del catering di alto livello, enumerando le caratteristiche di questo tipo di lavoro e focalizzandosi soprattutto sulle necessità. Al termine si è svolta la parte pratica, con l'intento di creare e progettare oggetti belli,



L'obiettivo era finalizzato a riflettere sul ruolo del design come miglioratore e rinnovatore dei processi produttivi

utili per gli avventori e in grado di agevolare il lavoro di chi sta in cucina e di chi serve a tavola: prodotti, insomma, che contribuiscono al miglioramento del rapporto tra il cibo e l'uomo.

Il lavoro dei ragazzi, partito dalle ricerche effettuato in cucini

na in studio e in laboratorio, è ora pronto per essere portato ai tavoli di un ristorante o per accompagnare qualche buffet, magari stupendo gli avventori o gli stessi proprietari per l'originalità della forma e della presentazione.

## Il ristorante Fava riconosciuto "Bottega storica"



La cerimonia di consegna del riconoscimento

## CASOLA VALSENIO

Il Ristorante Fava di via Cenni n. 70 ha ottenuto il riconoscimento di "Bottega storica" del comune di Casola Valsenio ed è stata iscritta al n° 1 dell'Albo comunale delle botteghe e dei mercati storici del Comune, con titolo ad esporre la targa distintiva di "Bottega storica dell'Emilia-Romagna" attestante il valore e lo status di bene culturale dell'esercizio commerciale.

Il Ristorante Fava rappresenta una testimonianza significativa della storia e delle tradizioni commerciali di Casola Valsenio. Tutto iniziò nel 1958 quando Giovanni Fava e sua moglie Luisa Ricciardelli subentrarono nella gestione di un piccolo locale nel centro storico del paese.

In una recente serata, appositamente organizzata per celebrare i 60 anni di attività, si è ripercorso tra testimonianze e diapositive la storia dell'impresa con l'intervento del giornalista Beppe Sangiorgi.

In questa occasione è stata consegnata la targa che contraddistingue le "Botteghe storiche" alla famiglia Fava-Visani da parte del vicesindaco di Casola Valsenio, Maurizio Nati, del presidente della Pro loco di Casola Valsenio, e alla presenza di Marco Strocchi, in rappresentanza di Confcommercio Ascom Faenza, associazione a cui il ristorante aderisce.