



MEDITERRANEAN FOOD AND DESIGN



“Pane al Pane” Mediterranean Food & Design

Genova, Palazzo Ducale - Sale del Munizionario
4-16 dicembre 2010

(3 dicembre inaugurazione, preview riservata e dal 4 all'8 dicembre degustazioni).

In collaborazione con:

Genova Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura
e Università di Genova.

Evento gemellato con il concorso
“Designer e Mediterraneo/International Designer Contest 2010”
(www.palermodesign.it)

Pane al Pane, iniziativa alla sua prima edizione, che si inserisce tra le manifestazioni della Biennale del Mediterraneo 2010, si svolgerà dal 4 al 16 Dicembre a Palazzo Ducale a Genova.

Ideata e progettata da Rosaria Ricevuti di Ta-toh srl è realizzata in collaborazione con Genova Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura e con il Corso di Laurea in Disegno Industriale della Facoltà di Architettura di Genova.

La rassegna è dedicata all'approfondimento della cultura del cibo mediterraneo, come e dove nasce fino all'arrivo sulla nostra tavola, attraverso tutti quei passaggi che possono, trasformandolo, renderlo prodotto di qualità. Un viaggio nello straordinario mondo degli alimenti, dalla loro produzione alla conservazione e distribuzione, dai nuovi progetti di food-design fino ai laboratori di cucina, dalle degustazioni all'arte del convivio, attraverso un'esposizione culturale ed esperienziale dove il visitatore può incontrarsi, discutere, divertirsi, mangiare bene in modo sano e in ultimo acquistare anche dei prodotti.

La mostra

Incentrata sui vari sistemi di produzione e di consumo del cibo, si sviluppa ad anello nella prima area perimetrale del Munizionario e ci racconta attraverso storie illustrate con immagini e oggetti progetti innovativi che attualmente interessano il modo di produrre il cibo, di distribuirlo ed infine di mangiarlo nel miglior modo possibile, ancora carico delle sue caratteristiche organiche, senza tralasciare l'aspetto economico, fondamentale in un genere di prima necessità.

Si articola in tre sezioni: IL FAI DA TE, L'ARTIGIANALE E L'INDUSTRIALE.

La prima sezione propone al visitatore con filmati, fotografie e cartelloni di divertenti fumetti, il modo di produrre il proprio cibo autonomamente. Come coltivare in piccoli spazi un orto domestico con i nuovi sistemi a parete, come costruire delle serre domestiche per avere sulla propria tavola insalate, verdure e odori di prima mano.

La seconda si rivolge a quelle modalità di produzioni artigianali che vanno scomparendo e ultimamente sono rivalutate. Come scoprirle? Come possono giungere a noi?

La terza sezione legata al prodotto industriale, ci fa vedere sempre attraverso oggetti, fotografie, filmati e prototipi come le nuove ricerche e tecnologie fanno arrivare sulle nostre tavole alimenti, dove la qualità e la bontà sono preservate.

Qui l'Archivio Storico Barilla presenta le scenografie e la storyboard della pubblicità realizzata da Alessandro Baricco e W.Wenders, Olio Carli propone l'esperienza dall'albero alla tavola. Assoluta novità sono i modelli del futuro negozio di vicinato in una moderna versione dell'antica bottega. Proposti e studiati per Confesercenti dal corso di Disegno Industriale della Facoltà di Architettura di Genova, nascono dalla collaborazione con gli studenti e da relativi work-shop. Da segnalare le nuove modalità di packaging e di distribuzione, studiate per Madi Ventura, che presenta dei prototipi per il consumo individuale e consapevole del cibo, che ne valorizzano gli aspetti salutistici anche secondo le necessità caloriche.

Le aree degustazione

Nella seconda parte perimetrale del Munizionario, è allestita con arredi di design un'area di degustazioni offerte dalle aziende partecipanti. Il visitatore ha l'opportunità di assaggiare in modo nuovo degli alimenti, quindi di conoscerli sotto aspetti diversi sia per l'accostamento dei sapori, degli odori e della preparazione.

Non può mancare in questa kermesse del cibo il cioccolato d'autore; la Scuola del Cioccolato Perugina con un mix di arte e gusto propone in assaggio il meglio dei propri prodotti.

Il percorso della rassegna continua nel cuore del Munizionario per un momento di pausa conviviale con il Salotto del Gusto, dove professionisti dell'Associazione italiana Sommeliers, con degustazioni cibo-vino, ci guidano nella scelta dei giusti accostamenti.

I Laboratori e la Scuola di Cucina

Le sale laterali del Munizionario sono dedicate ai Laboratori e alla Scuola di Cucina.

Con i corsi di cucina proposti da Eataly e Coop Liguria si può imparare a declinare i prodotti del proprio territorio con la creatività di grandi chef; preparare non solo piatti raffinati, ma sperimentando l'arte del connubio tra educazione alimentare e cucina, si possono portare sulle nostre tavole piatti belli, buoni e sani. Tra le proposte dei vari corsi anche quello dedicato alla tavola del Natale.

I Laboratori invece insegnano ad acquistare e preparare il cibo e il beverage, ad autoprodurlo, confezionarlo, dividerlo con gli altri nel modo più appropriato. L'Associazione Italiana Sommelier Liguria propone esperienze di degustazione per gli abbinamenti cibo-vino e l'Associazione Palatiferi ci fa apprezzare gli antichi sapori della cucina ligure, insegnando anche l'utilizzo del mortaio per la preparazione del pesto.

Per chi desidera acquistare prodotti di alta qualità è stata allestita un'area Pro-shop. Andare a casa e poter rivivere i gusti e i profumi del Mediterraneo lasceranno un ricordo indimenticabile di "Panealpane Mediterranean Food & Design".

Sito: www.panealpanemfd.it