

Nuovi progetti intorno al cibo. Gli architetti di Napoli a Expo

L'Ordine degli Architetti di Napoli Città Metropolitana parteciperà alla 1 Conferenza Europea sul Food Design (l' 8-9-10 ottobre, a Milano, nella Casa del Design presso lo spazio ADI per EXPO) promuovendo una "Selezione di progetti di Food Design" con tema "Nuovi progetti intorno al cibo", rivolto ai professionisti iscritti all'Ordine. Il Consigliere incaricato e referente per questa iniziativa è l'arch. Maria D'Elia. La redazione del "Manifesto del Food Design" ha consentito di definire una nuova "disciplina" con ambiti e tematiche utili per uno sviluppo programmatico delle attività formative, professionali e di ricerca, esaltando anche il ruolo etico, culturale, produttivo e territoriale legato alle "forme del cibo", nelle molteplici declinazioni e attraverso una giusta proposta riguardo la sua forma e il suo contenuto.

Nel Food Design il territorio della Città Metropolitana di Napoli vanta una storica posizione di leadership nel settore dell'alimentazione ed è per questa ragione che l'Ordine degli Architetti di Napoli, in collaborazione con la Delegazione Campania dell'Associazione per il Disegno Industriale, si propone di "esportare" le capacità degli iscritti, le tecniche e i prodotti intellettuali dei professionisti, in un contesto quale il Convegno, primo in Europa, dedicato al Food Design in tutti i suoi aspetti progettuali, sociali e produttivi. Il Convegno rappresenta l'occasione per un confronto di idee e di soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, utile ad implementare le tematiche e categorie espresse dal "Manifesto del FOOD Design" e dal "Regolamento per il Compasso d'Oro Internazionale 2015", al fine di orientare la creatività dei paesi partecipanti promuovendo le innovazioni per un futuro sostenibile. L'Ordine degli Architetti propone, così, di rafforzare il

ruolo etico e culturale del Food Design con maggiore attenzione a obiettivi occupazionali e produttivi duraturi, con risultati apprezzabili anche nella rivitalizzazione di ambiti urbani e territoriali dismessi o in condizioni di degrado. In particolare i luoghi del cibo nella nostra attuale e disastrosa economia sono fondamentali. Gli spazi di aggregazione e vendita, concept store, spazi espositivi, soluzioni per street food, spazi della distribuzione e ristorazione devono essere concepiti in modo sostenibile proprio perché la sostenibilità è uno dei primi obiettivi per tutti coloro che si apprestano ad una qualsiasi forma di progettazione. Il buon rapporto tra food, cultura e territorio è fondamentale per un'adeguata risposta all'accoglienza ed alla convivialità.

La partecipazione alla Conferenza prevede un intervento del Presidente arch. Salvatore Visone e del Consigliere incaricato del Food Design arch. Maria D'Elia, una mostra dei progetti con audiovisivi ed esposizione in uno spazio integrato nell'allestimento del RIBBON, installazione progettata da Francesco Subioli per ospitare gli eventi di ADI per EXPO, oltre a una performance di show cooking con utilizzo dei prototipi già in produzione. Le 19 proposte selezionate, che andranno in mostra allo spazio ADI per EXPO sono state progettate dagli architetti: Bruno Cimmino, Rossella Patrizia Crispino, Michele Cuomo, Guido De Martino, Gian Carlo Garzoni, Carlo Gattullo, Filippo Ianniello, Lorenzo Maiello, Alba Rosa Mancini, Diana Melotti, Carlo Migliardi, Antonella Palmieri, Alessia Petriccione, Claudio Saporito, Concetta Sciarappa, Vincenzo Tenore, Franco Ventrella, Raffaele Di Vaio Studio DVDA, Emilia Abate Francesco Rotondale STUDIO74 RAM.