

Un'iniziativa di:



In collaborazione con:

istituto d'arte applicata e design

ARTISSIMA 15

The International Fair of Contemporary Art in Torino

Con il contributo di:



Confartigianato Imprese Torino, Artissima e l'Istituto d'Arte Applicata e Design di Torino

presentano

"PIEDMONT FOOD & DESIGN"

Palazzo Cavour, Via Cavour 8 - Torino, 7 novembre 2008

Dopo il successo ottenuto a New York il 16 aprile scorso, nella suggestiva cornice del ristorante Cipriani 23rd Street, il progetto "**Piedmont food & design**" viene presentato a Torino il 7 novembre alle ore 12.30 a Palazzo Cavour (Via Cavour 8), location che, nell'ambito del prestigioso calendario di eventi di Artissima 15, ospita la grande mostra "Paolo Mussat Sartor, Luoghi d'arte e di artisti. 1968-2008". La presentazione del progetto-evento è dedicata alla stampa internazionale e ai collezionisti.

"Piedmont food & design" è l'espressione di un progetto contemporaneo che sarà scoperto e letteralmente gustato nel contesto di ciò che è Artissima: un osservatorio privilegiato sulla giovane arte mondiale e un appuntamento culturale irrinunciabile per tutti gli addetti ai lavori e gli appassionati di arte contemporanea.

"Piedmont food & design" è un percorso di rivisitazione non convenzionale di alcune note ricette della tradizione culinaria piemontese, raccontato attraverso i progetti degli studenti dell'**Istituto d'Arte Applicata e Design di Torino (IAAD)** e i sapori e i profumi della cucina innovativa di due chef di fama internazionale: **Alfredo Russo** e **Pier Bussetti**.

Il risultato, suggestivo per gli occhi, il palato e la mente, presenta 12 ricette di finger food dal sapore antico e dall'aspetto contemporaneo.

Il binomio Food & Design si esprime e si valorizza attraverso i lavori degli studenti del Bachelor in "Interior & furniture design" dello IAAD, supervisionati dal docente Nicolas Cocino. Studi dedicati al finger food, innovativi e affascinanti, utili per realizzare una serie di oggetti capaci di esaltare al meglio ogni ricetta ripensata e preparata dagli chef.

Boule trasparenti che contengono nella loro stessa forma il cucchiaino che servirà per gustare uno yogurt con petali di grano e uvetta sultanina... oppure un puzzle che fa diventare ogni singolo elemento un piatto-anello da portare al dito e contenente una gelatina di agrumi misti presentata come una mezza sfera che ricorda il tuorlo d'uovo... sono solo due esempi dell'incredibile varietà di abbinamenti resi possibili dall'incontro tra il design e la creatività degli chef Russo e Bussetti.

Nell'anno in cui Torino è la prima "World Design Capital" non poteva mancare un legame importante capace di unire due aspetti dell'eccellenza italiana: l'alta cucina e il design. E quale occasione e luogo migliore della mostra di Paolo Mussat Sartor realizzata quest'anno da Artissima proprio per inaugurare la nuova sezione collaterale della fiera dedicata al design.

Il progetto, che vede come capofila Confartigianato Imprese Torino, è stato realizzato in collaborazione con l'Istituto d'Arte Applicata e Design, con il contributo finanziario di Camera di Commercio di Torino, Regione Piemonte e Comune di Torino.

INFO E CONTATTI

IAAD PR & Press Office: C.so Re Umberto 5, Torino; Tel +39.011.548868; press_pr@iaad.it; www.iaad.it