



alla presenza degli chef Carlo Cracco e Pier Bussetti

presenta

il secondo incontro del corso di "FOOD & DESIGN"

*Comunicato stampa – giugno 2009*

Giovedì 4 giugno 2009 ore 10.45 - Le Meridien Turin Art+Tech, Via Nizza 230 Torino

CARLO CRACCO è il secondo prestigioso ospite, dopo Albert Adrià, di questa serie di appuntamenti di presentazione e approfondimento dei contenuti del nuovo corso di FOOD & DESIGN dello IAAD.

Eccezionale non è un eufemismo: "FOOD & DESIGN" non è, infatti, un corso usuale, ma un vero e proprio evento culturale, tanto da diventare ufficialmente nuova materia di studio sperimentale dei dipartimenti di "Interior and furniture design" e "Industrial design" dello IAAD. L'incontro di due eccellenze - da qui il significato del segno "&" - l'alta cucina e il design, che insieme sviluppano un nuovo modo di intendere l'arte culinaria, proponendo un punto di vista innovativo su gesti e oggetti fino a oggi consueti.

Il corso, nato dopo una sperimentazione a New York presso il ristorante Cipriani e a Torino presso Artissima 2008, è tenuto congiuntamente dallo **chef Pier Bussetti** - titolare del ristorante stellato Locanda Mongreno e già vincitore di un premio di design per lo "Spoon Shock" presentato alla Triennale di Milano - e dal **designer Nicolas Cocino** - titolare dello studio di interior design UNIKO.

Lo Chef, vate del "Ristorante Cracco" (vanta due stelle Michelin ed è riconosciuto tra i "50 Migliori Ristoranti al Mondo"), con la sua cucina rivisita i piatti della tradizione milanese, e non solo, proponendoli in chiave contemporanea, combinando i sapori e giocando sui contrasti. **Il suo intervento ha come titolo "Il design del gusto nella cucina di Carlo Cracco"** e servirà per spiegare agli studenti, agli ospiti e ai giornalisti il perché dei suoi piatti, quali sono i motori che spingono la sua creatività verso applicazioni come "Il tuorlo d'uovo marinato" o "Bergamotto, Caviale e Cioccolato".

Tutti gli ospiti presenti riceveranno un omaggio gentilmente offerto dalla **Lavazza**. Si tratta di "Coffee Lens", lenti a contatto edibili al gusto di caffè, nate da un'idea di Matteo Baronetto, il secondo di Carlo Cracco. La realizzazione delle Coffee Lens, nell'ambito della collaborazione nata recentemente tra Carlo Cracco e il Training Centre Lavazza, è stata curata insieme al team di Marcello Arcangeli, Responsabile dello sviluppo nuovi prodotti di Lavazza.

Con l'appuntamento di giovedì 4 giugno, il nuovo corso di FOOD & DESIGN dello IAAD propone ancora spunti e dibattiti eccellenti, occasioni uniche che permettono di valorizzarne il programma didattico e le relative finalità formative. Una serie di incontri e di presentazioni che, fin dal debutto newyorkese, hanno riscosso grande interesse e notevole attenzione tra studenti, pubblico, addetti ai lavori e stampa specializzata.

L'incontro si terrà presso la "Sala Rampa" di Le Meridien Turin Art+Tech, partner dell'evento (ingresso Via Nizza 230, lato parcheggi del Lingotto).

INFO IAAD: Corso Re Umberto 5, 10121 Torino, ph +39.011.548.868, contact Angelo Bruno [press\\_pr@iaad.it](mailto:press_pr@iaad.it), [www.iaad.it](http://www.iaad.it)

Con il patrocinio di:

