

alla presenza degli chef Albert Adrià e Pier Bussetti

presenta

il corso di "FOOD & DESIGN"

Comunicato stampa – aprile 2009

Giovedì 16 aprile 2009 ore 10.45 - Le Meridien Turin Art+Tech, Via Nizza 230 Torino

Dopo il successo newyorkese in primavera e il bis ad Artissima in autunno, i dipartimenti di "Interior and furniture design" e "Industrial design" dello IAAD si arricchiscono grazie a una nuova materia di studio dal carattere sperimentale: "FOOD & DESIGN".

Il corso, tenuto 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 - diventa ufficialmente materia complementare dei piani di studio istituzionali.

ALBERT ADRIA' - chef pasticcere del ristorante "El Bulli" Roses, Girona (Spagna), inaugura il corso.

Eccezionale non è un eufemismo: "Food & Design" non è, infatti, un corso usuale, ma un vero e proprio evento. L'incontro di due eccellenze, 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 ormai consueti.

Ad aprire ufficialmente il corso, con il primo di una serie di incontri speciali a invito organizzati dallo IAAD, sarà nientemeno che Albert Adrià, lo chef pasticcere del ristorante "El Bulli", attualmente considerato il ristorante più famoso al mondo.

Gli studenti, i docenti, i giornalisti e gli invitati - 150 ospiti in totale - avranno modo di apprendere una filosofia che prevede tecniche di preparazione dall'impronta innovativa, abilità proprie di questo illustre professionista che, insieme al fratello Ferran, dedica sei mesi l'anno alla pura ricerca. L'ambiente in cui si sviluppa questo processo creativo è il "taller" (letteralmente, "atelier"), a Barcellona.

Tutti gli invitati, i partecipanti e i rappresentanti della stampa specializzata, rimarranno incantati dalla bravura del maestro, dalla sua semplicità e disponibilità a dare spiegazioni, dalla sua filosofia e dal suo approccio alla conoscenza e all'utilizzo dei prodotti per le preparazioni dolci e salate.

Con l'occasione l'illustre chef presenterà il suo nuovo libro "NATURA", volume in cui Albert presenta il creato come intima ispirazione, punto di partenza per orientare una nuova concezione dell'arte pasticceria.

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

I prossimi appuntamenti legati al Corso di "Food & Design" dello IAAD ospiteranno altri chef famosi, a partire da Carlo Cracco, titolare del pluristellato "Ristorante Cracco" di Milano.

INFO IAAD: Corso Re Umberto 5, 10121 Torino, ph +39.011.548.868, contact Angelo Bruno press_pr@iaad.it, www.iaad.it

Con il patrocinio di

