

26 Marzo 2018

Chef lombardi tra design e food, conferenza a Bergamo

Lunedì 9 aprile all'Hotel San Marco di Bergamo una conferenza sulle ultime tendenze del rapporto tra cibo e design



Si parlerà delle nuove tendenze del rapporto tra design e cibo lunedì 9 aprile all'Hotel San Marco a Bergamo in Piazza della Repubblica 6 dalle 20.30 alle 23. La serata avrà come ospiti gli architetti Marco Redaelli e Matteo Moscatelli, e gli chef Giuseppe Cereda di Cucina Cereda di Ponte San Pietro e Mauro Cornali del ristorante La Collina di Almenno San Bartolomeo. Si tratta del terzo appuntamento del ciclo di conferenze Design & Food in programma fino a giugno in diverse città. La serata, così come le altre in programma, sarà divisa in tre momenti: nel primo verranno analizzati esempi di "interior design" nell'ambito della ristorazione, nel secondo si parlerà di "product design", con l'analisi della ricerca contemporanea relativa al design di un piatto, di un bicchiere, della posateria. Infine lo chef racconteranno la loro esperienza nell'ambito dell'alta ristorazione e dei criteri che ritengono fondamentali per la creazione di un buon piatto e della scelta e combinazione di un insieme di ingredienti. L'iniziativa è aperta agli addetti ai lavori e a chi vuole conoscere le sinergie che si creano nell'esperienza gastronomica tra il campo del food design e quello del product e dell'interior. 'Design & Food' si articola tra marzo e giugno con 5 serate itineranti con la presenza di due chef per ogni serata. Dopo Merate con Stefano Binda del Dac a trà di Castello in Brianza e Davide Maci del Market Place di Como, Como con Davide Caranchini del Materia di Cernobbio e Federico Beretta del Feel di Como e la tappa di Bergamo, la rassegna sarà all'Hotel Helios a Monza il 7 maggio (Fabio Silva del Derby Grill Hotel de la Ville e Pietro Civillini della

Pasticceria Civillini di Briosco) e il 4 giugno a Milano in una location ancora da definire (Marco Ambrosino del 28 Posti di Milano e Dario Guidi dell'Antica Osteria Magenes di Barate di Gaggiano).

L'obiettivo finale del ciclo di conferenze è raccogliere tutti i contributi in un libro in cui racchiudere tutta la ricerca condotta con il contributo degli chef protagonisti delle varie serate.

Informazioni e prenotazione fino a esaurimento posti, sul sito www.designandfood.it.