



## FOOD WINE DESIGN WEEK – LA BELLEZZA DEL BUONO

*Parte Food Wine Design Week, l'evento in cui concedersi uno sguardo al passato per ritrovare uno stile di vita italiano legato al territorio, con l'ambizione di pensare al futuro della nostra tradizione enogastronomica e capire come il design sta guidando questo sviluppo.*

Alba, 21 maggio - Un ponte tra Alba, il Piemonte, Milano e l'Expo. La sintesi tra la cultura del design, del cibo, del vino. Tutto questo è **Food Wine Design Week**, cinque giorni - **dal 5 al 9 giugno 2014** - che segneranno la nascita di una manifestazione internazionale in grado di coinvolgere il territorio di Alba e le Langhe insieme a tutto il Piemonte fino ad arrivare a Milano. Un weekend in cui raccontare come il design abbraccia l'enogastronomia e le eccellenze italiane.

L'idea nasce dall'incontro fra due rappresentanti di spicco del mondo del design e di quello del vino: **Aldo Cingolani**, CEO Bertone Design, e **Franco Miroglio**, proprietario di Tenuta Carretta di Piobesi d'Alba e responsabile del comparto vinicolo della famiglia Miroglio. Un'iniziativa che ha avuto da subito l'adesione di **Muneaki Masuda**, presidente della CCC (Culture Convenience Club), una delle più importanti società giapponesi attive nel mondo della cultura con oltre 1400 librerie. E la partecipazione entusiasta di **Carlo Petrini** ideatore di Slow Food e presidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo).

L'appuntamento si articola in una serie di ricche iniziative. La mostra dedicata alla storia del design a cura di **Fondazione ADI Compasso d'Oro**; la presentazione della collezione dei menù storici di **Accademia Barilla**; workshop e convegni a cura di **Polidesign Milano**, **Politecnico Torino**, **Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e **Istituto Europeo di Design**. Ma, soprattutto, la personale di uno dei designer più creativi del momento come **Toshiyuki Kita**, presente con una sua personale al **WiMu – Castello di Barolo**. Infine una mostra pensata da **Gilda Bojardi** membro onorario dell'associazione FWD e direttrice della rivista Interni.

Cuore pulsante del Food Wine Design Week sarà **Palazzo Banca d'Alba**, ad Alba, che ospiterà la mostra curata dalla Fondazione ADI Compasso d'Oro. Sempre nel centro di Alba, in **piazza Duomo**, un padiglione sarà dedicato agli **showcooking** e **lezioni di food design**, in collaborazione con **Accademia Barilla**. Tra gli chef protagonisti: **Maurilio Garola**, **Eynard Walter**, **Damiano Nigro**, **Mario Grazia** e **Elena Bosca**.

Una serie di location satellite ospiteranno gli altri eventi e le installazioni, tra queste le prestigiose cantine: **Michele Chiarlo** – Palas Cerequio, **Tenuta Carretta**, **Fontanafredda**, quindi **Cantine Oddero**, **Terre da Vino** e, infine, **l'Azienda Agricola Monfalletto - Cordero di Montezemolo**, così da formare percorsi di approfondimento che permetteranno di scoprire le eccellenze delle Langhe.



Food Wine Design, **FWD**, è un'associazione, presieduta da Aldo Cingolani e Franco Miroglio, con Muneaki Masuda come presidente onorario, che punta di anno in anno a offrire un calendario di appuntamenti nell'ambito del design e dell'enogastronomia nel senso più ampio. Si tratta, infatti, di una serie di eventi diffusi sul territorio che uniscono la creatività al cibo, abbinando il marketing e l'economia, la comunicazione e il design. Food Wine Design Week si pone al centro di uno scenario di innovazione considerato da diverse prospettive: il prodotto, la sua trasformazione e conservazione, l'estetica, la distribuzione, il consumo pubblico e privato. Ma anche le attrezzature e gli utensili, le implicazioni culturali, il rapporto con il territorio, l'immaginario, lo stile di vita, l'arte.

Il progetto e gli obiettivi dell'Associazione FWD che fin dall'acronimo vuole **rappresentare il concetto di "Forward"**, hanno suscitato l'interesse, il patrocinio di **Expo 2015**. Anche perché l'Associazione come supporto della sua attività culturale si è dotata di un comitato scientifico presieduto da **Giovanni Cutolo**, a sua volta presidente della Fondazione ADI Collezione Compasso d'Oro, a cui partecipano il Poli.design di Milano, il Politecnico di Torino, l'Università di Scienze Gastronomiche e l'Istituto Europeo di Design. Nel dettaglio il comitato ha al suo interno Carlo Petrini per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Marco Tamburrini per il Politecnico di Torino, Matteo Ingaramo del Politecnico di Milano, e Carlo Forcolini per lo IED.

Questa edizione di Food Wine Design Week rappresenta una sorta di numero zero con l'intenzione di diventare un appuntamento annuale. L'obiettivo è di affermare Alba e il suo territorio come polo culturale ed estetico del Made in Italy. C'è la volontà di incarnare un movimento di pensiero legato alla sostenibilità del futuro e alla qualità della vita: ancora una volta esprimendo il concetto di FWD – Forward.

Si è espresso **Aldo Cingolani** che ha dichiarato: “Credo che coniugare design, vino e cibo sia l'espressione della vita di oggi. Non è niente altro che quello che ci accade tutti i giorni senza rendercene conto. Con questo evento desideriamo sottolineare che vivere il design è immergersi nella quotidianità. L'idea ci è venuta visitando i luoghi straordinari del Piemonte e di Milano dove il design è presente in ogni ambito agricolo, architettonico ma anche industriale esprimendo qualità e bellezza”.

**Franco Miroglio**, nello spiegare il senso dell'iniziativa, ha commentato: “Negli ultimi anni l'immagine del vino sta cambiando e questo prodotto sta diventando un vero e proprio simbolo di modernità, coinvolgendo in questo processo il design, la grafica, l'arte e l'architettura. In un mondo sempre più virtuale, il vino e più in generale il cibo, avrà un ruolo chiave nel trasmettere i valori di autenticità di un territorio. Questo evento e la nostra associazione vogliono, appunto, raccontare la storia straordinaria di questo incontro tra la natura e la cultura contemporanea”.

**Giovanni Cutolo** ha dichiarato: “La nuova identità italiana, pensando soprattutto a come essa viene percepita dagli osservatori stranieri, ruota intorno alla nostra riconosciuta capacità di proporre un originale e innovativo stile di vita incentrato su tre eccellenze: Abbigliamento, Alimentazione e Arredamento. Fashion, Food and Furniture, che sono le tre componenti essenziali per rendere più gradevole la vita di ciascun individuo. Una proposta empatica e sinergica volta a coloro che non vogliono essere soltanto consumatori ma che sono, o desiderano divenire, degli Edonisti Virtuosi”.