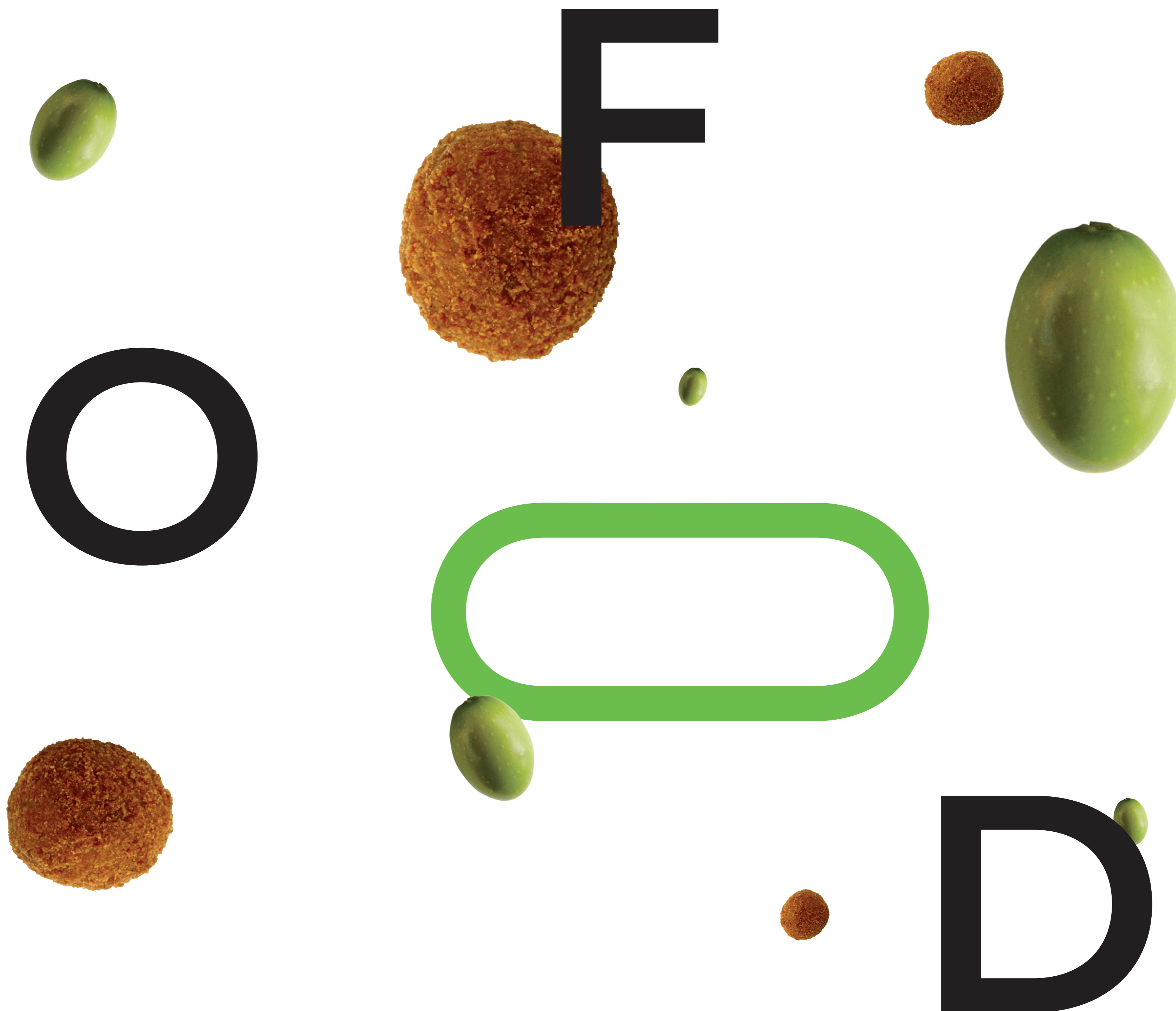


15 · 01 · 2020

Ascoli Piceno
Palazzo dei Capitani
Sala dei Savi

FOOD DESIGN
2 0 2 0

Conferenza pubblica
sul food design



In Cucina: territorio, cibo e design

In cucina: territorio, cibo e design è una conferenza pubblica organizzata su quattro tematiche principali:
Coltivare, Cucinare, Servire, Conservare

Programma

09:30 Saluti Istituzionali

Prof. Graziano Leoni
Pro rettore Unicom

Prof. Giuseppe Losco
Direttore Unicom SAAD

Dott.ssa Donatella Ferretti
Assessore alla cultura Ascoli Piceno

Dott. Gino Sabatini
Presidente Camera di Commercio AP

Dott. Luigi Passaretti
Presidente CNA Ascoli Piceno

10:00 Introduzioni

Il Predesign e il Made in Italy

Prof. Carlo Vannicola
Docente Unicom SAAD

La Dieta Mediterranea

Prof. Valeria Polzonetti
Docente Unicom

11:00 Coltivare

*L'architettura vegetale come
soluzione per il futuro*

*Giardini e orti verticali,
esperienze di realizzazione*

12:00 Servire

Nuovi scenari nello street food

*Dal concept al strategic
design consulting*

13:00 Conclusioni prima parte

*Moderazione interventi
dal pubblico*

Prof. Maurizio Corrado
Docente Unicom SAAD

Dott. Luca Rogora
Azienda GreenBricks

Prof. Andrea Lupacchini
Docente Unicom SAAD

Dott. Paolo Barichella
Food Design Studio

Dott. Manuel Scortichini
Dottorando Unicom SAAD

15:00 Cucinare

Cucina, cibo e territorio

Sperimentare la tradizione

16:00 Conservare

*Shelf life e conservazione
degli alimenti*

*Consumatore, cibo e
qualità percepibile*

17:00 Conclusioni finali

*Moderazione interventi
dal pubblico*

Dott.ssa Laura Di Pietrantonio
Amici per la gola

Chef Daniele Maurizi Citeroni
Osteria Ophis di Offida AP

Prof. Gianni Sagratini
Docente Unicom

Dott. Lucia Bailetti
Centro Italiano Di Analisi Sensoriale

Dott. Manuel Scortichini
Dottorando Unicom SAAD

Un progetto a cura di:
Carlo Vannicola
Manuel Scortichini
Laura Di Pietrantonio



Scuola di Ateneo
Architettura e Design "Eduardo Vittoria"
Università di Camerino



CIÙ CIÙ
Solbi, nadiu, sognu!