


FOOD DESIGN STORIES

presenta

estETICA

FORMAT EVENTI per PRODUTTORI
ENOGASTRONOMICI



Siamo un contenitore “diffuso” di idee, cose, persone e meraviglia. Di storie di progetti e progettisti. Valorizziamo con concetto, poesia, stupore i prodotti e i loro creatori. Creiamo contesti ed allestimenti che raccontino e rendano visibile tutto il lavoro dietro ad un prodotto.

Ci rivolgiamo quindi ad officine del pane, produttori di olio, vino, pastifici, laboratori di pasticceria, liquori, e qualsiasi altro **prodotto enogastronomico** di brand italiani. E proponiamo il format EstETICA: un evento esperienziale di 2 giorni immaginato come percorso scenico-sensoriale che mette insieme cibo e design, valorizzando entrambi questi due attori per elevarli entrambi quasi come arte.

[Concept | Comunication | Artistic Direction by *Caterina Misuraca_Sandra Faggiano*]

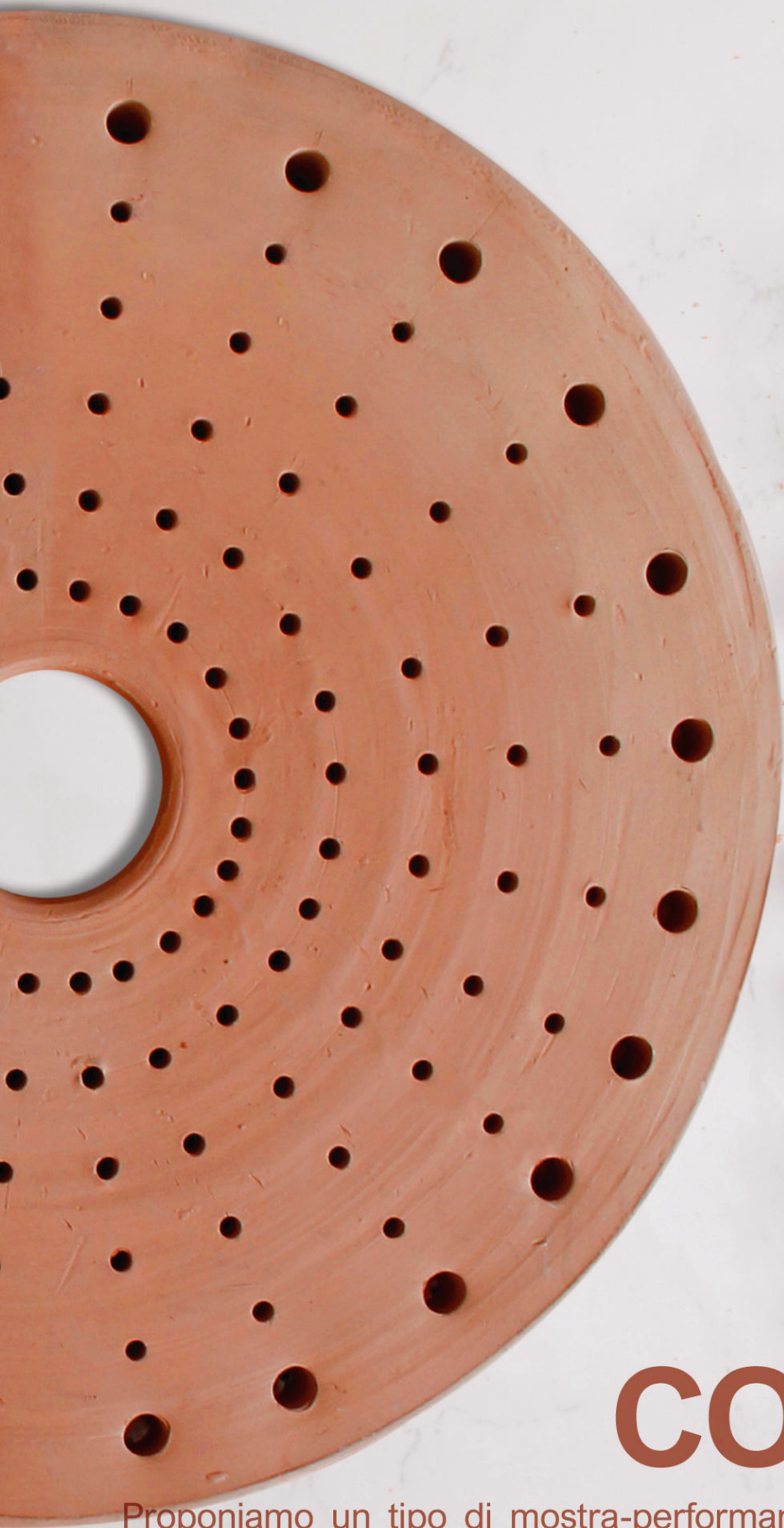
fooddesignstories



Nato da un'idea della giornalista, e curatrice di eventi, Caterina Misuraca e dall'architetto e visual artist Sandra Faggiano



www.fooddesignsecrets.com



CONCEPT

Proponiamo un tipo di mostra-performance scenica “attiva”, anziché un’esposizione classica. Che vuole portare fisicamente il visitatore davanti ad una “tavola” espositiva con oggetti che dialogano idealmente **intorno al prodotto enogastronomico protagonista**. Opere che contengono, omaggiano e raccontano il cibo dell’azienda committente.

Ps: La nostra selezione ricade con attenzione su creazioni di designers indipendenti italiani che in questo momento storico si distinguono per la bellezza “etica” dentro e fuori le loro opere, perchè realizzate con materiali, tecniche, produzioni innovative o tradizionali ma sempre a filiera sostenibile o handmade.

ORGANIZZAZIONE

Vi accompagnamo quindi in tutto il percorso relativo all'evento, a partire dall'individuazione della tematica principale legata al ***prodotto enogastronomico protagonista*** fino all'individuazione delle arti correlate. Poi l'ideazione del naming, grafica ed immagine coordinata di tutto l'evento, con la redazione di tavole moodboard digitali che ci aiuteranno nell'esplicazione del concept, dell'idea di allestimento e delle ipotesi di svolgimento.



LOCATION

Riteniamo che la corretta scelta della location che ospita l'evento sia fondamentale per la riuscita dell'evento e soprattutto in base al tipo di pubblico che si vuole raggiungere.

Pertanto nel caso in cui il target individuato sia locale il posto migliore è sempre il luogo stesso di produzione (laboratorio, negozi, cantina, officina etc.). Se invece l'obiettivo è uscire dal proprio territorio, la città di Milano continua ad essere il trampolino di lancio migliore sia per l'ambito food che design, col suo visitatore attento curioso ed aperto. Selezioneremo per voi quindi delle proposte in base alle esigenze, gusto ed al budget dell'azienda.





REALIZZAZIONE

Ci occupiamo personalmente di tutte le fasi organizzative, del montaggio/smontaggio delle scenografie, visual, video ed eventuali altri materiali necessari e decisi con voi precedentemente, così come dei testi esplicativi d'accompagnamento

Soprattutto l'allestimento/posizionamento delle aree espositive delle creazioni artistiche ed abbinamento con i prodotti food sarà curato dalla nostra direzione artistica.

La gestione del programma delle 2 giornate d'evento, inaugurazione, esposizione, vendite, eventuali showcooking e/o performance, talk, interviste, avverrà con la presenza e coinvolgimento del nostro staff in modalità attiva tra produttori, designers e i visitatori.

ALLESTIMENTO

Il visitatore si troverà quindi immerso in un *percorso sensoriale di food e design*. Una *mostra metafisica* che invita a cogliere l'essenza di ogni oggetto oltre l'apparenza, così come il lavoro, l'esperienza ed il valore della materia prima del *prodotto enogastronomico protagonista*.

Lo scenario è quasi onirico, proprio come nella corrente del surrealismo, con *nuvole (o altri elementi aerei scenici) fluttuanti su tavole di pezzi abbinati al food* e legati tra l'oro da riflessioni e concetti. Da ammirare, da toccare, da leggere e da assaggiare.





*focus FIERE

La partecipazione a fiere di settore o eventi collaterali simili si dimostra ancor oggi una delle migliori occasioni per ampliare relazioni, sinergie, incontri e visibilità per ogni azienda. La nostra Direzione Artistica può proporre anche lo studio di speciali progetti specifici per stand fieristici con allestimenti scenici pensati ad hoc per il brand committente. Anche in ambito food ormai ci si presenta e racconta con vere e proprie installazioni artistiche, per aumentare il valore del prodotto con esperienze sensoriali che rendono il visitatore spettatore attivo e dunque coinvolto, attento e più incline a conoscere il marchio, per cui, conseguentemente, all'acquisto.

COMUNICAZIONE

Realizziamo infine tutti i comunicati stampa e le grafiche coordinate digitali e stampabili per la pubblicizzazione, divulgazione e racconto dell'evento:

- _formati digitali social post, video, stories, ig | fb | wa
- _locandine e/o flyer cartacei per lo store
- _newsletter d'invito e/o ringraziamenti
- _redazione di articoli su magazine on-line

**RICHIEDI INFO SU COSTI E MODALITÀ
STUDIEREMO UN PACCHETTO SU MISURA
PER IL TUO BRAND!**

contattaci telefonando al 329 8375194 o al 3298675652
oppure scrivici a fooddesignstories@gmail.com



***RESTANO ESCLUSI E DUNQUE DA IPOTIZZARE A CARICO DELL'AZIENDA:**

- _materiale d'allestimento necessario (cavi, lampade, attrezzature, tavoli, sedie, appoggi etc.)
- _stampa del materiale grafico cartaceo scelto (flyer, locandine, banner etc.)
- _affitto location per evento se si opta per spazi diversi dai luoghi di produzione