

ONE Off, con il sostegno della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con International Food Design Society e la London Metropolitan University, bandisce la sesta edizione del concorso Food design®.

Food design® 6 _ La materia è cibo

Condizioni per la partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita ed è aperta a tutti coloro che vogliano cimentarsi con progetti legati al tema del food design, in modo particolare ad architetti, professionisti, artisti, artigiani, progettisti, creativi, studenti delle scuole superiori, studenti universitari e studenti di settore. La partecipazione può essere sia individuale sia collettiva e in questo caso dovrà essere nominato un referente che sarà ritenuto interlocutore unico con i promotori del Concorso. Nel caso partecipino studenti o gruppi di studenti di una classe o di un corso, di qualunque ordine e grado, coordinati da un docente referente, sarà quest'ultimo l'unico interlocutore designato.

Obiettivo del Concorso

Diffondere, promuovere e stimolare la cultura del design nell'elaborare progetti che reinterpretano costumi e funzioni legate al cibo, delineandone nuovi modelli di comportamento, nuovi rituali ed usi abbinando ai materiali colori, forme, sapori e suggestioni.

Intorno al tema del cibo, dei suoi involucri e del suo utilizzo si aprono scenari di ricerca e sperimentazione che invitano a trovare nuove soluzioni funzionali, sostenibili e flessibili.

Tema del concorso

Il cibo, una tra le più antiche forme di espressione, elemento manipolabile per eccellenza e fonte di ispirazione creativa, diventa il protagonista del progetto. I progetti potranno svilupparsi intorno ai due temi classici di Food design o lavorare su un terzo brief più specifico:

1a. IL DESIGN con IL CIBO

Gli oggetti dovranno essere realizzati utilizzando il cibo come materiale di progetto: cerchiamo nuovi format e concept nel campo del consumo alimentare, risposte progettuali alle nuove esigenze e ai mutamenti in atto nel mondo della produzione e degli utenti.

In sede di valutazione saranno accolti con maggiore interesse i progetti che propongono una particolare attenzione alla componente del gusto.

1b. IL DESIGN per IL CIBO

I progetti lavoreranno su tutto ciò che sta attorno al cibo, dagli utensili al confezionamento, alle modalità di presentazione e di consumo.

Anche in questa sezione non si richiedono semplici variazioni estetiche, ma lo sviluppo di veri e propri concept innovativi derivanti da un'attenta analisi del settore. In accordo con le politiche di eco-sostenibilità in atto, nel settore del packaging saranno favorite proposte che prevedano contenitori bio-degradabili, riciclabili, riutilizzabili.

2. UN KIT per DEGUSTARE

Si richiede lo sviluppo di un kit monouso destinato alla degustazione guidata di prodotti del territorio all'interno degli spazi istituzionali della Camera di commercio di Torino durante Saloni e manifestazioni pubbliche.

Nelle degustazioni guidate il pubblico, in piedi o seduto, viene accompagnato da uno o più esperti che illustrano le caratteristiche dei cibi e dei vini offerti.

Ogni degustazione prevede in media una varietà di 3/4 prodotti differenti (salumi e formaggi, finger food, preparazioni miste calde e fredde, pasticceria), serviti con pane e grissini e accostati ad altrettanti vini.

Il kit dovrà pertanto prevedere:

- alloggio per le tipologie di cibo sopra descritto (modiche quantità)
- un set 3 posate+tovagliolo
- un bicchiere per l'acqua (i calici per il vino saranno forniti a parte)
- una funzione memo/souvenir che l'utente possa conservare come ricordo dell'esperienza e dei prodotti degustati.

In sede di valutazione verrà data priorità alle proposte capaci di coniugare basso costo di realizzazione con aspetti formali innovativi e caratterizzanti.

Anche in questo caso si chiede di riservare particolare attenzione all'eco-sostenibilità dell'oggetto progettato.

Modalità e criteri di elaborazione

I progetti dovranno essere inediti e sviluppati appositamente per Food design® 6.

Per ogni progetto dovranno essere inviati entro il 15 giugno 2010 i seguenti elaborati all'indirizzo e-mail oneoff@fastwebnet.it:

- una tavola di progetto, cm 42x42 a 72 dpi (estensione .jpg), completa di titolo, disegni e/o immagini e brevi indicazioni scritte che ne illustrino tutte le caratteristiche. La tavola dovrà essere totalmente bilingue (italiano e inglese) e dovrà permettere l'immediata e piena comprensione del progetto, sia in sede di concorso, sia durante la successiva esposizione.
- una breve relazione bilingue (italiano e inglese), di non più di una cartella in formato word, che approfondisca e specifichi ulteriormente le caratteristiche del progetto, indicandone obiettivi e motivazioni, materiali e tecniche di realizzazione.
- una scheda in formato word con i riferimenti e recapiti del progettista o, se si tratta di un gruppo, con l'elenco di tutti i partecipanti e i riferimenti del capogruppo.

E' consentito l'invio di più progetti per singolo partecipante; ogni progetto dovrà pervenire con invio mail singolo. Per ogni progetto inviato, il progettista riceverà una mail di conferma.

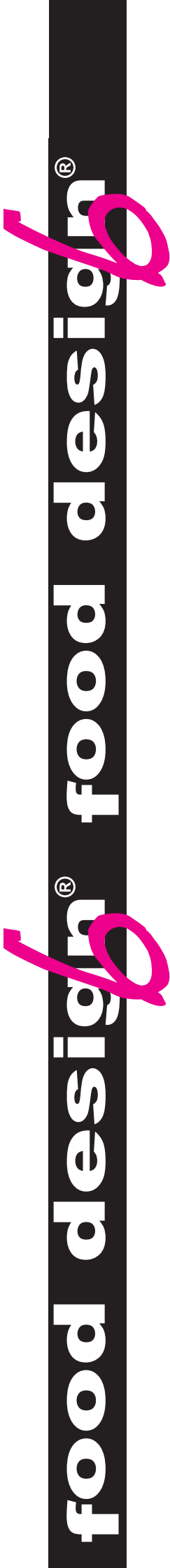
A tutela dei progettisti durante le fasi di selezione da parte della Commissione giudicatrice, la tavola di progetto dovrà risultare rigorosamente anonima.

I file da inviare vanno salvati con il cognome del progettista e l'abbreviazione del contenuto (ad esempio: Rossi_tav.jpg; Rossi_rel.doc; Rossi_sch.doc); nel caso di più progetti inviati, sarà sufficiente aggiungere un numero progressivo al cognome. Sarà in ogni caso cura dell'organizzazione garantire l'anonimato in fase di valutazione.

Valutazione e selezione

La valutazione dei lavori terrà conto dell'originalità dell'idea, del grado di specificità, fattibilità del progetto, coerenza fra materiale utilizzato, funzionalità e valenza estetica, eventuale impiego di nuove tecnologie e sua potenziale commercializzazione.

I progetti saranno selezionati ad insindacabile giudizio della Commissione, composta dai seguenti membri:

- 
- Gianpiero Masera (Camera di commercio di Torino)
 - Brian Wansink (International Food Design Society)
 - Charlotte Gorse (London Metropolitan University)
 - Paolo Tamborrini (Politecnico di Torino)
 - Monica Mantelli (ADI Delegazione Piemonte e Valle d'Aosta)
 - Luca Iaccarino (La Repubblica)
 - Valentina Pelizzetti (Eataly)

I progettisti selezionati verranno avvisati tramite e-mail e verrà loro richiesto:

- tavola di progetto in alta definizione, 300 dpi, formato .jpg
- realizzazione del prototipo
- breve biografia del/degli autori del progetto.

Premi

I progetti selezionati verranno esposti durante la sesta edizione di Food design®, che avrà luogo a Torino durante il mese di ottobre 2010. La mostra proseguirà a Londra nel mese di novembre 2010, presso la sede espositiva della London Metropolitan University.

ONE Off si impegna a comunicare in tempo utile date e dettagli della manifestazione.

La Camera di commercio di Torino ha istituito i seguenti premi:

- € 2000,00 al miglior progetto presentato nelle sezioni 1a e 1b (Design con e per il cibo)
- € 2000,00 al miglior progetto presentato nella sezione 2 (Un kit per degustare).

ONE Off comunicherà sul sito www.food-design.it gli esiti della selezione.

Diritti di utilizzazione

Tutti gli elaborati e i prototipi pervenuti non verranno restituiti. I diritti d'autore e di proprietà intellettuale relativi ai progetti presentati restano di proprietà dei concorrenti.

ONE OFF avrà cura di pubblicare il nome dell'autore e la data di realizzazione ogni volta che il progetto verrà pubblicato o esposto.

ONE Off si riserva il diritto di esporre al pubblico i progetti presentati, di pubblicarli o consentirne la pubblicazione a scopo di promozione.