

Organizzazione e produzione

Expo Gate

PoliDesign

Concept e coordinamento

Alessandro Biamonti, Design Dept Politecnico di Milano

Pierre Delvoie, Jean-Luc Théate Ecole Supérieur des Arts Saint-Luc (Liegi, BE)

Maria Antonietta Sbordone, Dipartimento DICDEA Seconda Università di Napoli (SUN)

Rosanna Veneziano, Dipartimento DICDEA Seconda Università di Napoli (SUN)

Allestimento

Lab.I.R.Int con S. Gramegna, M. Sartor, A. Viano

Comunicazione & Media

Francesco Palladino [monogram.it]

Raffaele Mariniello [raffaelemariniello.com]



SECONDA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
SCUOLA POLITECNICA E DELLE SCIENZE DI BASE
DIPARTIMENTO DI
INGEGNERIA CIVILE DESIGN
EDILIZIA E AMBIENTE



POLI.DESIGN
Consorzio
del Politecnico
di Milano



Laboratorio di innovazione
e ricerca sugli Interni **Lab.i.r.int**

partnership



LENS the Learning Network
on Sustainability



Fondo Provinciale Milanese
per la Cooperazione Internazionale

Per l'esposizione "World Design & Nutrition" si ringraziano:

For the exhibition "World Design & Nutrition" we would like to thank:

Roberto Accardo PTM Ceramiche Tecniche Meridionali + LYTHHO [ptmspa.it]

Tommaso Ambruoso

Giovanni Marinaccio Sintesi SUD [sintesisud.com]

Daniele Passaro [passaroproduzioni.com]

World Design & Nutrition

Discussions and Workshop

6 > 10 Aprile 2015
spazio Sforza



POLITECNICO
DI MILANO



SECONDA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI

saint-luc LIÈGE
ÉCOLE SUPÉRIEURE DES ARTS

—Multiplying Water

systema autonomo di conservazione dei legumi freschi
system for the conservation of fresh food without energetic support

—Open Fridge

utensile per scegliere, dosare e cuocere i legumi
new tool for choose, dosing and cook the legumes

—Legumes Balance

lunch box per il cibo condiviso
lunch box for sharing food

—Diet Shift

systema di trasporto e stoccaggio domestico degli alimenti
new tool for choosing, dosing and cooking the legumes

—Wearable Storage

systema per differenti cotture
system for different cooking ways

—Cooking Chamber

systema multifunzionale per cibi vegetali crudi
multifunctional objects for food vegetable raw food

—Living Food

Projects

World Design & Nutrition

Al centro degli incontri e workshop, in Expo Gate, organizzati dal Politecnico di Milano e dalla Seconda Università degli Studi di Napoli, sono indagate le prospettive sulla nutrizione da vari punti di vista, per offrire una visione ampia e complessa sulla tematica. Una mostra di prototipi racconta dell'innovazione sui metodi di cottura, sulla conservazione e sulle abitudini alimentari, in cui si evidenzia la necessità di un cambiamento. Le esperienze condotte dimostrano che ciò è possibile ed auspicabile. Gli incontri ospitati durante la settimana presentano esperienze internazionali sugli sviluppi progettuali legati alla cultura del cibo, tra cui, Food + Hacking x Making, Taste of Tohoku per la promozione del workshop per la settimana «World Design & Nutrition». La settimana si concluderà con la presentazione dei risultati del workshop per la diffusione delle innovazioni sulla cultura del cibo.

During the meetings and workshop, in Expo Gate, organized by Polytechnic University of Milan and the Second University of Naples, various points of view, to provide a broad and complex vision on the issue. An exhibition of prototypes tells innovation on cooking methods, conservation and eating habits, which highlights the need for a necessary change. The experiments carried out show that this is possible and desirable. The meetings hosted during the week have international experiences on project developments related to food culture. Food + Hacking x Making, Taste of Tohoku for the promotion and exchange in the agribusiness sector between Italy and Japan, Design to feed the World - Cumulus Conference. Those one alternating with lectures and laboratories, a presentation of the publication «Design» and a workshop «World Design & Nutrition». The week will end with a presentation of the workshop results for the diffusion of innovations on the culture of food.

program pro- gram- ma

6 > 10 Aprile 2015
spazio Sforza

monday LUNEDÌ 6

h17
Inaugurazione Mostra “World Design & Nutrition. Discussions And Workshop” (*)
Presentazione delle attività della settimana

Opening exhibition “World Design & Nutrition. Discussions And Performance” ()*
Presentation about the activities of the week

tuesday MARTEDÌ 7

h17
Food + Hacking X Making
dalle pratiche emergenti di Subalterno1 ai nuovi luoghi della formazione e della ricerca.
from emerging practices of Subalterno1 to new spaces for education and research.

Interventi di / Interventions:
A. Gianni, P. Bolzan, M. Lapis,
M. Bianchini

wednesday MERCOLEDÌ 8

h11
TASTE of TOHOKU
Overseas Business Promotion Council.
Presentazione del progetto che ha visto a confronto progettisti e produttori del settore agro-alimentare, per la definizione di strategie per far coesistere la cultura del cibo ed i prodotti tra Italia e Giappone.

Introduction of the collaboration project between designers and agri-food sector producers and for the definition of strategies to coexist the food culture and the products between Italy and Japan.

Interventi di / Interventions:
M. Massarotto, A. Biamonti

h12
Presentazione della pubblicazione “Design” di Francesco Trabucco.
Presentation of the publication “Design” of Francesco Trabucco.

Presentano / Introduce:
M. A. Sbordone, A. Biamonti,
L. Guerrini

h16.30
DESIGN TO FEED THE WORLD_25th anniversary CUMULUS Conference
Presentazione del network CUMULUS e della Mostra che coinvolge oltre 200 scuole di design sulle cinque linee tematiche di EXPO2015.
Introducing of the CUMULUS network and Exposition that involves over 200 design schools about five thematic lines of EXPO2015.

Interventi di / Interventions:
L. Collina, B. Camocini,
A. Biamonti

thursday GIOVEDÌ 9

h10 > 13
Laboratorio degli Studenti del 2° anno del Corso di Design degli Interni del Politecnico di Milano.
Student’s laboratory Second year of Interior Design at the Polytechnic University of Milan.

Organizzazione / Organization:
A. Biamonti

h15 > 18
World Design & Nutrition Workshop
Workshop con gli studenti del Dipartimento DICDEA (SUN), gli studenti del Polimi e gli studenti belgi dell'Ecole Supérieure d'Art Saint-Luc di Liegi (skype connection).
Workshop with the students of Dipartimento Dicdea (SUN), students of Polimi and belgian students from Ecole Supérieure d'Art Saint-Luc di Liegi (skype connection).

Organizzazione / Organization:
A. Biamonti, M. A. Sbordone,
R. Veneziano

(*) La Mostra di prototipi è stata realizzata nel quadro del Programma World Design Workshop, esperienza internazionale che ha coinvolto docenti e studenti del II anno del Corso di Laurea Magistrale Design per l'Innovazione del Dipartimento DICDEA della Seconda Università di Napoli e docenti e studenti dell'Ecole Supérieure des Arts Saint Luc di Liegi, sul tema della nutrizione.
The exhibition of prototypes made in the World Design Program, an international experience that involved teachers and students of the second year master degree in Innovation Design DICDEA Department, Master degree in Product Design and Fashion Ecodesign and the belgian teachers and students of the Ecole Supérieure des Arts Saint Luc of Liegi.

(**) Il workshop è incentrato sulla realizzazione di schemi funzionali o mappe concettuali riguardanti la possibilità di utilizzo dei prototipi in mostra. L'analisi dei comportamenti, generati dall'esperienza d'uso, fornirà indicazioni sull'implementazione del grado di utilizzo degli oggetti, con la previsione di introdurre sistemi di attività e applicazioni digitali.
Al primo livello di utilizzo, prevalentemente manuale, si associa un livello digitale che nasce dall'osservazione dei comportamenti e dalla

friday VENERDÌ 10

h11
THE TASTE OF CHANGE
Design for food / tools, services, systems
Concorso promosso nel quadro dell'edizione 2015 di RECIPROCITY Design Liège, Triennale internazionale di design & innovazione sociale.
The competition promoted under the 2015 edition of RECIPROCITY design Liège, international triennial of Design & Social Innovation.

Interventi / Interventions:
G. Massoni
Organizzazione / Organization:
M. A. Sbordone, R. Veneziano

h15
Presentazione dei risultati del workshop World Design & Nutrition. ()**
Presentation and discussions about the results of the workshop World Design & Nutrition. ()**

Organizzazione / Organization:
A. Biamonti, M. A. Sbordone,
R. Veneziano

possibilità di estendere la funzionalità dell'oggetto fisico alla dimensione immateriale dei servizi.

Ogni gruppo di studenti focalizzerà la propria attività all'interno del workshop su un prototipo in mostra e svilupperà il sistema di servizi collegato, con lo scopo di ampliare l'esperienza d'uso, di fornire informazioni di tipo nutrizionali stabilendo una connessione diretta tra la salute e il benessere che deriva dal loro utilizzo.

The workshop focuses on the implementation of functional diagrams or conceptual maps regarding the potential use of the prototypes exhibited. The analysis of behavior, generated by the experience in use, will provide guidance on the implementation of the level of use of the objects. The expectation will introduce activity systems and digital applications.

At the first level of use, mostly manual, will be associated a digital level that comes from the observation of the behavior and the ability to extend the functionality of the physical object to an immaterial dimension of services.

During the workshop, each group of students, will focus its activities on a prototype exhibited and will develop the system of services connected. The aim is amplify user experience, to provide the nutritional information, establishing a direct connection between health and well-being that originates from their use.