

Skomponuj własny smak czekolady

Spotkanie towarzyskie. Zakładasz trzewiki z bakłażanów, w ręce torebka z malin. Po drodze lizak z insektami, na miejscu czarny makaron. Talerza nie oddajesz kelnerowi. Schrupiesz go na deser. Możliwe? Na warsztatach food designu powiedzą ci, że tak!

JAKUB ŁUKASZEWSKI

Food design to pojęcie, które czerpie z chemii, biologii, sztuki i gastronomii. Na świecie już popularne, u nas dopiero raczkuje. Może zmienić to konferencja Food design, która w poniedziałek i wtorek odbędzie się w Wyższej Szkole Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa. - To pierwsza tego typu impreza w Polsce. Udział jest bezpłatny, zapraszamy więc znudzonych standardowym podejściem do jedzenia: producentów, dystrybutorów, restauratorów, dietetyków, projektantów, a nawet samorządowców i studentów. Warto się pojawić, bo ten kielkujący trend ma przed sobą ogromne perspektywy - mówi Monika Tokarska-Nyga z agencji Pro-Design, która na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego warsztaty organizuje. Co

zrobić, by się zapisać? - Wystarczy wypełnić formularz na stronie www.pro-design.com.pl/formularz.

A dlaczego warto? - Bo dowiemy się, jak żywność projektować i produkować. Od wyboru upraw i doboru składników, poprzez przechowywanie i projekty opakowań, aż po ekspozycję i sprzedaż - mówi Tokarska-Nyga. I dodaje: - Na konkretnych przykładach zobaczymy, jak firmy wykorzystują food design w marketingu. Np. Roberto Verganti opowie, jak włoski producent makaronu Barilla wyszedł z dołka spowodowanego rosnącą popularnością ryżu.

Nauczać będą też inni. Uznają się za ojca food designu Hiszpan Marti Guixé przekonywać będzie, że żywność nie musi kojarzyć się tylko z gastronomią. A z czym jeszcze? Ze sztuką. Guixé stworzył zielony groszek, na który za pomocą atramentu z kalamarnicy ponanosił wizerunki pięknych

Hiszpan Marti Guixé stworzył zielony groszek, na który za pomocą atramentu z kalamarnicy ponanosił wizerunki pięknych kobiet

kobiet. Z kolei Holenderka Desiree Struijk opowie, jakie możliwości kryją się w zmysłach. Bo dla konsumenta liczy się nie tylko smak, ale też kształt, kolor, zapach, a nawet dźwięki wydawane podczas jedzenia. - Będzie też jej krajanka Katja Gruijters. Na akademii rolniczej w Eindhoven otworzyła pierwszy fakultet food designu. W Poznaniu motywować będzie do wspierania lokalnych trendów

i własnej tradycji, a także uczyć, jak zapobiegać marnotrawieniu żywności - opowiada Tokarska-Nyga.

Przyklaskuje temu wicemarszałek województwa Leszek Wojtasiak: - Chcemy aktywizować wielkopolski sektor rolno-spożywczy, by stworzyć produkty i marki o korzeniach regionalnych. Dzięki warsztatom food design z pewnością będą one lepsze, a ich sprzedaż większa.

Na warsztaty zapisał się już Jarosław Lis ze skórzewskiej firmy Food Design, która produkuje m.in. wafle ryżowe. - Interesuje nas opakowanie. Nie chcemy, by oddziało produkt od konsumenta. Wiemy, że musi być rodzajem komunikatu, ale też chcemy, by było jak najbardziej reprezentatywne dla kryjących się wewnątrz smakolejków. Musi być i ładne, i użyteczne. Na warsztatach chciałbym dowiedzieć się rzeczy, nad którymi nie wiedziałem, że warto się zastanawiać. ●