

BEST BEFORE

Contaminazioni di Digital Design e Arte Culinaria



Interactive design, vjing, flash, video e fornelli... un solo vincolo: usare tutti gli ingredienti e nelle giuste proporzioni, per restituire lo spirito della ricetta originale.

GIUGNO 2004

Ci sono pietanze che possono essere classificate in due categorie: quella in cui gli ingredienti vengono assemblati in modo che il risultato sia un sapore del tutto nuovo ed indipendente; e quella in cui, invece, gli ingredienti vengono amalgamati per essere gustati individualmente, affinché ciò che il cuoco ha realizzato, le papille delicatamente decostruiscono, scannerizzano, gustano come fossero "singoli pixel". Questa seconda categoria di cibi è quella che richiede una degustazione lenta e concentrata, creativa e consapevole.

Ci sono cibi che sono un viaggio. Questa è Arte Culinaria.

"Assaggiando" in questa maniera un'opera di Design, possiamo arrivare a definire se questa sia Arte o semplicemente un "intruglio"?

Il progetto	3
L'allestimento	4
Progetti paralleli	5
I curatori	6
Contact	7

EK1DNA
ego.kinetikos

Via Faruffini 13
20149 Milano

02. 36505844
ego@ekidna.it

IL PROGETTO

frames di "spaghetti al sugo" visibile su:
www.ekidna.it/bestbefore



EKIDNA
 ego.kinetikos

Via Faruffini 13
 20149 Milano

02. 36505844
 ego@ekidna.it

Riservato uso interno

L'evento propone artisti che operano in ambienti apparentemente distanti quale il Digital Design e l'Arte Culinaria.

Vengono proposte delle ricette scelte per la loro valenza nel panorama culinario italiano e più specificatamente nella tradizione tipica locale.

Per ogni ricetta, due artisti si "confrontano" nella reinterpretazione visiva di una pietanza proponendo una interpretazione estetica, che mantenga lo spirito autentico della ricetta.

Per rendere equo il confronto creativo, al Digital Designer viene chiesto di "dosare" la propria creatività come un cuoco usa la propria arte per interpretare una ricetta. Se il cuoco non pone attenzione al bilanciamento degli ingredienti, la pietanza certamente non riuscirà appetibile... allo stesso modo, l'opera visiva dovrà tenere conto delle relazioni che intercorrono tra gli "ingredienti" visivi, per restituire l'equilibrio di gusti, sapori e odori della pietanza reale.

Perché unire due discipline così distanti?

Da un lato per indagare le possibilità espressive di due discipline artistiche; dall'altro per porre le basi di un evento che punta ad unire l'Arte con la promozione del Made in Italy in ambito gastronomico, evidenziandosi nel panorama delle manifestazioni come un evento artistico singolare ed innovativo.

Gli obiettivi sono:

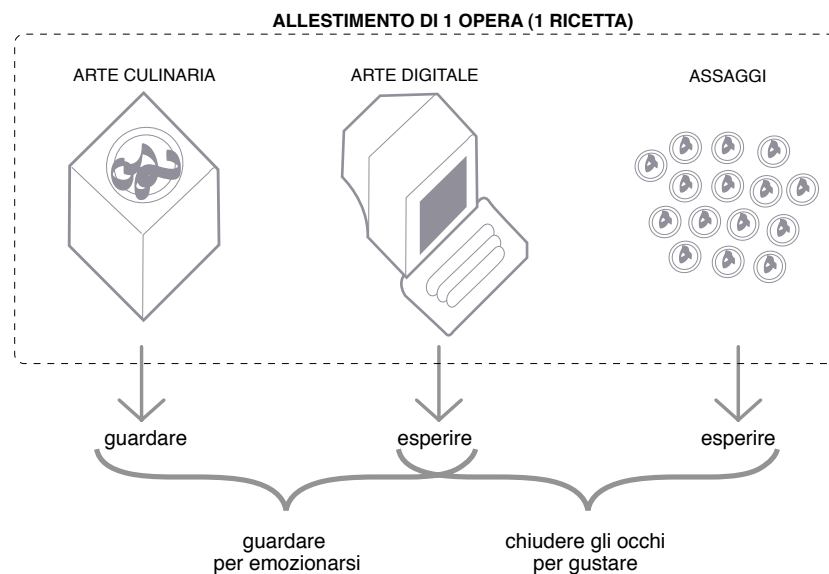
- Coinvolgere artisti e cuochi che interpretino le ricette locali in ambito delle principali manifestazioni italiane legate alla cultura artistica e/o gastronomica.
- Proporsi come momento di promozione della cultura Made in Italy all'estero.

L'ALLESTIMENTO

Ogni ricetta sarà presentata al pubblico con:

- una interpretazione digitale visibile su computer e/o proiettata
- una elaborazione culinaria da parte dello Chef

Per dare agli spettatori la possibilità di comprendere il percorso di *Visione-Rielaborazione-Restituzione* della ricetta, viene anche data la possibilità di assaggio.



EK1DNA
ego.kinetikos

Via Faruffini 13
20149 Milano

02. 36505844
ego@ekidna.it

Riservato uso interno

PROGETTI PARALLELI**IL WEB**

Il sito dell'evento rende disponibili le informazioni relative al progetto e agli eventi in cui si articola (schede informative sugli artisti, archivio opere, etc).

IL LIBRO

Al termine di un periodo di eventi, tutto il materiale verrà raccolto in un libro, che risulterà una via di mezzo tra un libro di grafica e un ricettario.

Dal forte impatto visivo e corredato da tutte le ricette per realizzare le ricette tradizionali e non, offrirà in allegato un dvd che raccoglie le opere digitali.

- SEZIONE DESIGN: le "ricette digitali" & le relative opere, corredato da informazioni su ogni evento in cui Best Before è stata presente, e le informazioni sugli artisti e le realtà regionali; ricette gastronomiche proposte e/o inventate dai vari designers.

- SEZIONE RICETTARIO: Le ricette originali di partenza e i trucchi degli chef per realizzare le reinterpretazioni culinarie.

I CURATORI

BEST BEFORE nasce da un'idea di **Domitilla Biondi**, designer con alle spalle anni di esperienza e di ricerca nell'ambito del Digital Design. Nel 1996 fonda il collettivo Ekidna dedito alla sperimentazione, il cui sito si è rivelato essere storicamente il primo a rappresentare la presenza creativa italiana nel world wide web in ambito Newmedia. Nel 1999 Ekidna partecipa alla *Biennale dei Giovani Artisti d'Europa e Mediterraneo* nella categoria *Cyber Art*. Progetto Ekidna è stato d'ispirazione a numerosi artisti internazionali, ed a testimonianza di ciò Ekidna è stata inclusa in due pubblicazioni internazionali di Digital Design e vari articoli su riviste di settore in Italia e all'estero. Successivamente la presenza di Ekidna si è concentrata in interventi in eventi e fiere di settore per poi sciogliersi come collettivo nel 2002.

Dall'incontro con lo **Piero Camussone**, curatore di eventi enogastronomici di Visconti Banqueting, e proprietario del Ristorante il Visconte, BEST BEFORE diventa occasione di ridare consapevolezza alla figura del Designer quale colui che recepisce e assapora la realtà attraverso l'espressione del suo segno.

LINKS

www.ekidna.it

www.ilvisconte.it

EKIDNA
ego.kinetikos

Via Faruffini 13
20149 Milano

02. 36505844
ego@ekidna.it

CONTACT

Domitilla Biondi
EK1DNA - Ego Kinetikos

email: domitilla@ekidna.it
cell: 328.3335637

EK1DNA
ego.kinetikos

Via Faruffini 13
20149 Milano

02. 36505844
ego@ekidna.it