

MESAS REDONDAS

FOOD DESIGN

Foodismo: del Food Design al Movimiento Cultural Comestible

Sergio y Javier Torres (Hermanos Torres), Annette Abstoss, Elsa Yranzo, Lotte Meeuwissen, Eva Hausmann.

Horario: 10:00 a 11:00

En 1930 Salvador Dalí dijo las siguientes palabras: 'la belleza será comestible o no será'. Nos encontramos en un momento de renacimiento ligado a la gastronomía donde aparece el llamado Foodismo, movimiento cultural comestible. En este movimiento el arte, la ciencia, la tecnología y el diseño tienen la capacidad de reformular las cosas. El arte cuestiona y el diseño se encarga de encontrar soluciones a través de nuevos materiales, usos, experiencias gastronómicas, maneras de alimentarse y de ser sostenible. Una mesa redonda donde se debatirá y se definirán las características de este nuevo movimiento cultural comestible.



SOCIAL FOOD & SUSTAINABILITY

¿Cómo puede la innovación gastronómica afrontar los retos sociales?

Toni Massanés (Fundación Alicia), Mellow Sheng, Eva Ballarín, Stefan Winter.

Horario: 11:30 a 12:30

Entre los objetivos de la ONU para 2030 encontramos: poner fin al hambre, lograr una seguridad alimentaria, mejorar la nutrición así como gestionar, consumir y producir los recursos de manera sostenible. ¿Qué papel tiene el diseño para dar solución a estos objetivos? ¿Qué iniciativas se están tomando en este sentido? Esta mesa plantea soluciones y pone de relieve las acciones innovadoras que se están llevando a cabo en materia gastronómica.



FOOD TECH

The Future of Kitchens, digital fabrication FoodLab

Patxi Larumbe (Cocuous), Juan Umbert (Makeat), Cecilia Tham, Adriá Viladomat.

Horario: 12:30 a 13:30

Las cocinas tradicionales se convertirán en un centro de fabricación digital. Con esta rotunda afirmación la mesa redonda de Food Tech plantea un nuevo escenario donde las cocinas ya no serán un espacio donde se reciben productos y se tira el sobrante, sino que se convertirán en espacios donde los residuos reciclados puedan convertirse en materia prima y generar un valor. ¿Cuáles son las aplicaciones más nuevas en materia de fabricación digital? ¿Qué uso podemos hacer desde la industria hasta el pequeño consumidor? Esta mesa nos ayudará a entender la gastronomía 2.0.

