

La cattedra di Food Design presenta:

Dal *Food design* al *Restaurant branding*: come dare forma ai bisogni e desideri degli ospiti al Ristorante, trasformandoli in esperienza ed emozione

Progettare per il mondo del Cibo in tutte le sue declinazioni, significa creare prodotti, servizi e sistemi che danno forma a un bisogno di consumo contemporaneo ricco di fattori simbolici oltre che funzionali. Per un designer nel mondo della ristorazione, il rapporto stretto fra idea e realizzazione passa per una serie di passi che devono convivere in stretta armonia ed efficienza, mettendo al centro della progettazione la persona e le sue necessità. Durante questo workshop la Brand e Food designer, Ilaria Legato, parlerà di come il processo di pensiero del food design si applica alla costruzione di un'esperienza al Ristorante, introdurrà inoltre il metodo Creative Restaurant Branding® (tratto dal suo omonimo libro edito da HOEPLI) per la costruzione di un'esperienza di marca in perfetta armonia con le esigenze degli ospiti.

Ilaria Legato

(Brand e food Designer in ambito H.O.R.E.C.A.
Coordinatrice del Master in Brand Design for Hospitality allo IED Firenze)

Introducono

Simone Bozzato

(coordinatore del corso di laurea TUReg)

Michela Di Carlo

(docente del corso di Food Design)



Dipartimento di Storia, Patrimonio culturale,
Formazione e Società
Giovedì 27 aprile 2023 ore 11.00-14.00

Informazioni e dettagli:

simone.bozzato@uniroma2.it

Edificio A, aula T12A
Via Columbia 1, Roma