

CHE COSA È IL FOOD DESIGN?



1



2



3

Geometria del cibo porzionabile, riproducibile, tramite lo studio dell'ergonomia ed antropometria dell'accessibilità del prodotto finale.

Esempio emblematico il "Toblerone" nato dalla necessità di porzionare e spezzare facilmente il cioccolato.



4



5



6



7



8



9



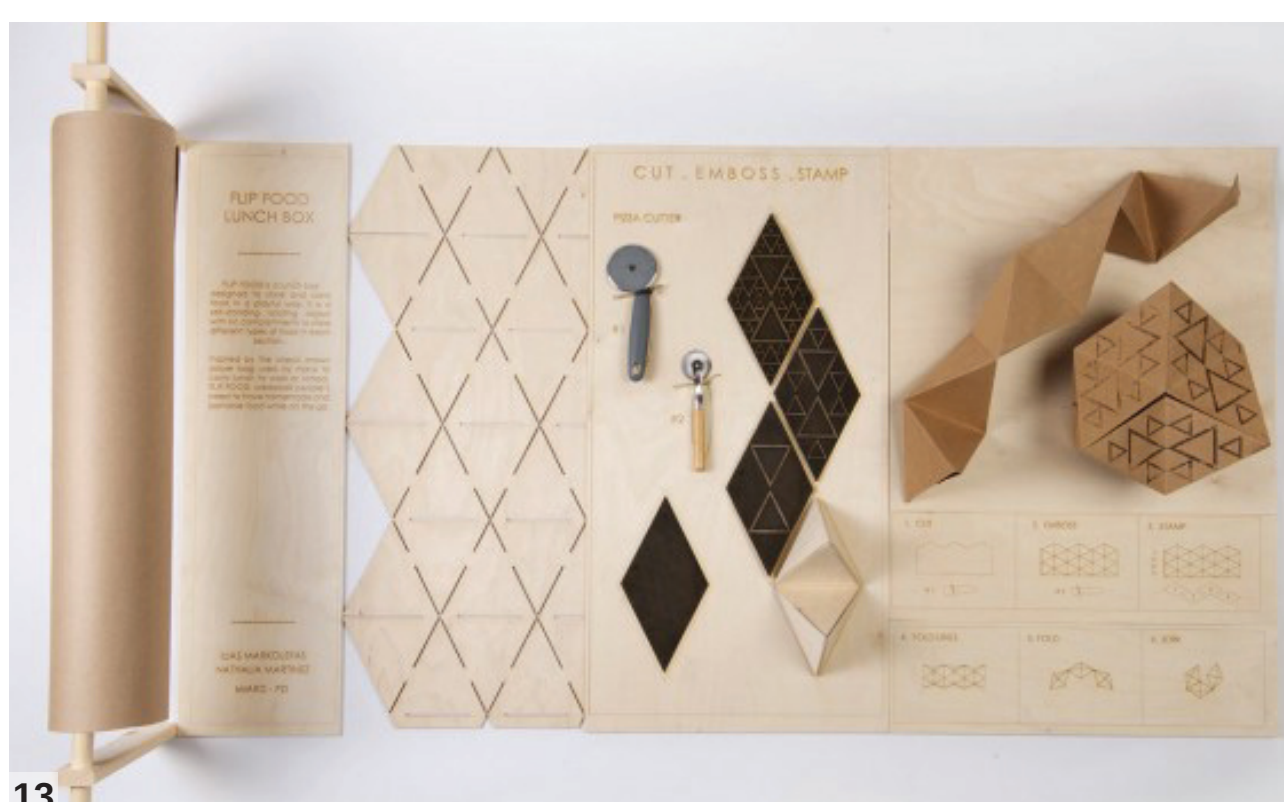
10



11



12



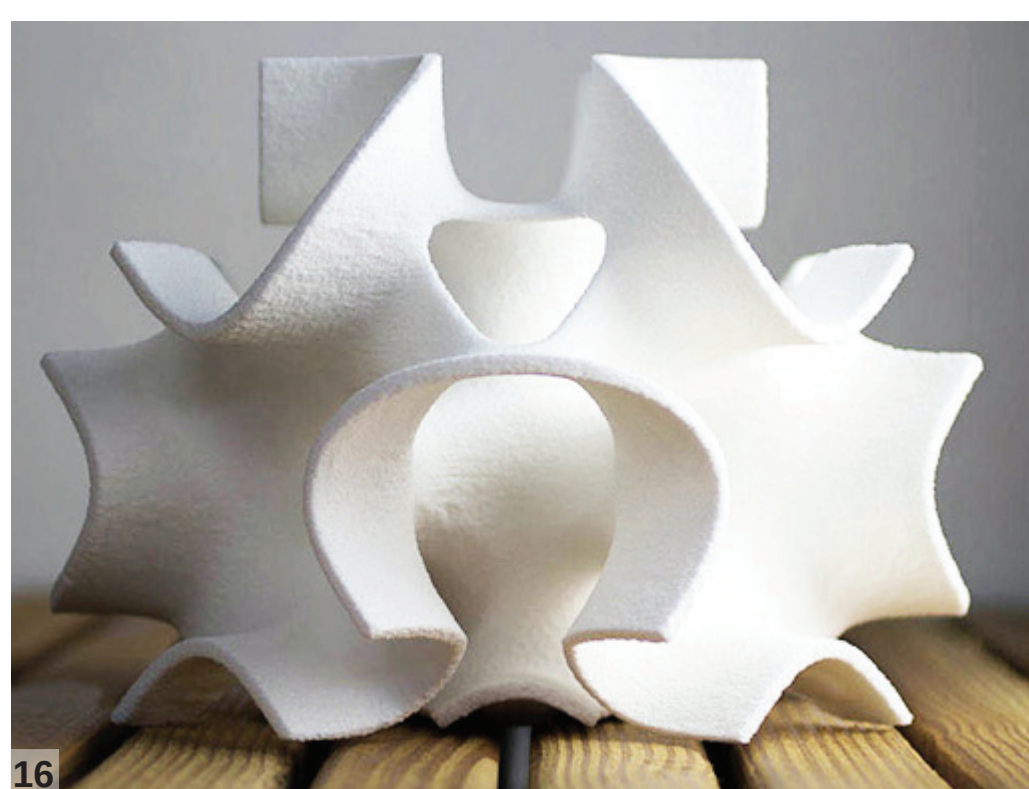
13



14



15



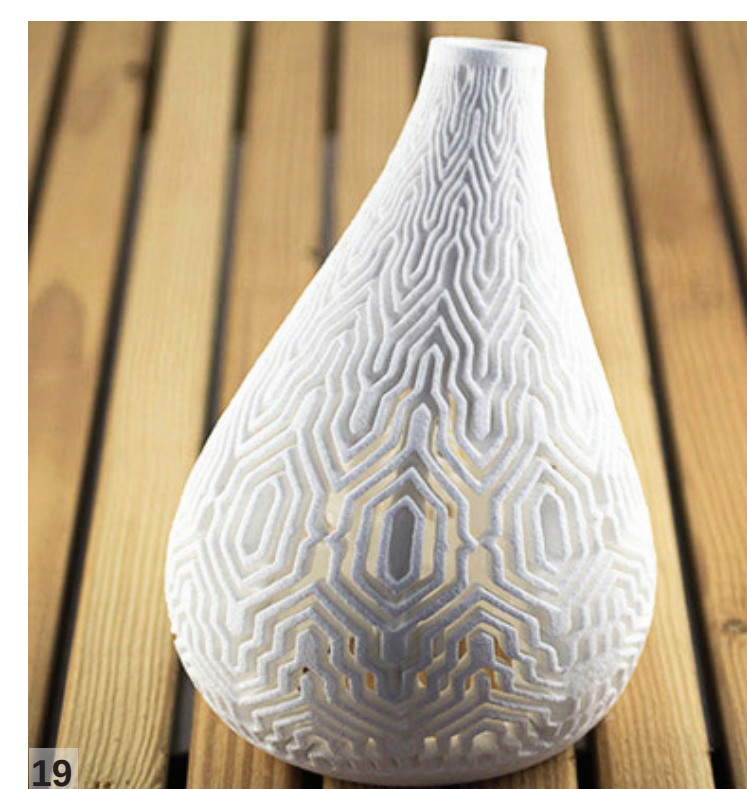
16



17



18



19

1 "Nudi Perugina", praline assortite

2 "Cookie Cup", tazzina da caffè della Lavazza realizzata in pasta frolla e rivestita di una particolare glassa "isolante" e impermeabilizzante

3 "Nidi Food", contenitori commestibili, realizzati con il pomodoro, di Diane Bisson e Vito Gionatan Lassandro

4 "Toblerone"

5 "Tablò Perugina", tavoletta di cioccolato

6 "Vortice" Perugina, cono gelato con spirale di cioccolato

7 "Twist", gelato realizzato con gli stampi Sillikomart

8 "Im hungry", piatto - cucchiaio da portata

9 "Rollware", serie di mattarelli di legno con pattern diversi, intagliati con laser 3D, per stendere la pasta di pane con diverse texture.

10 "Scodelle e piatti" ottenuti con Rollware

11 "I servizi da tavola di pane" di FormaFantasma

12 "Portauovo", di Héctor Serrano Studio, uno degli oggetti creati in un laboratorio di pane

13 "Flip Food" lunch box in cartone dalla forma geometrica, modellata su una sagoma di legno intagliata e decorata con stampe manuali di pattern geometrici

14 "Lunch box" Pieghevole e decorativa questa la più scomparti permette di conservare e portare con sé il pasto della pausa lavoro, snack o merenda

15 "Pappami" il piatto che si mangia

15-19 "The Sugar Lab" stampati 3d in zucchero

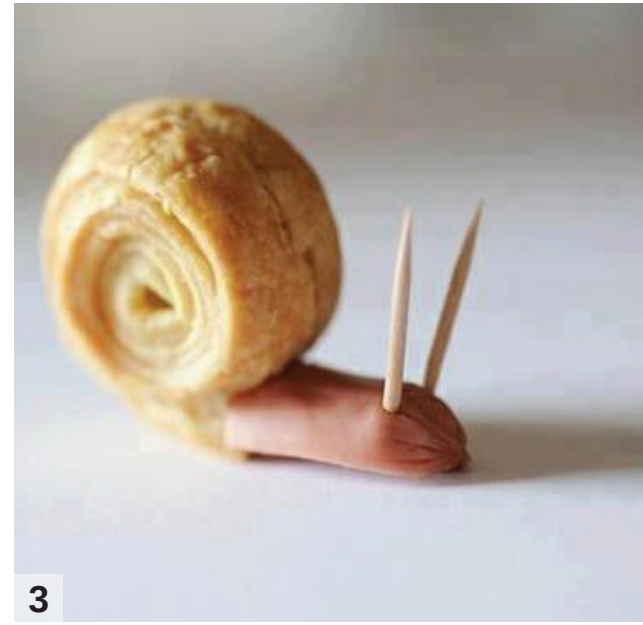
CHE COSA È IL VISUAL FOOD?



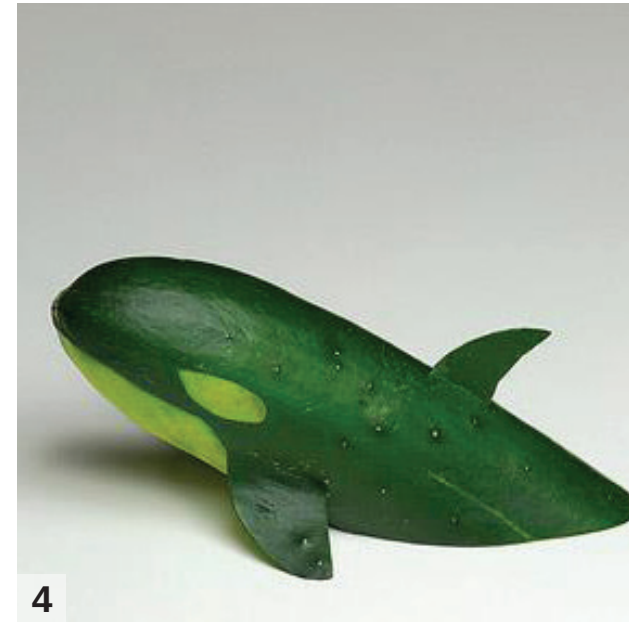
1



2



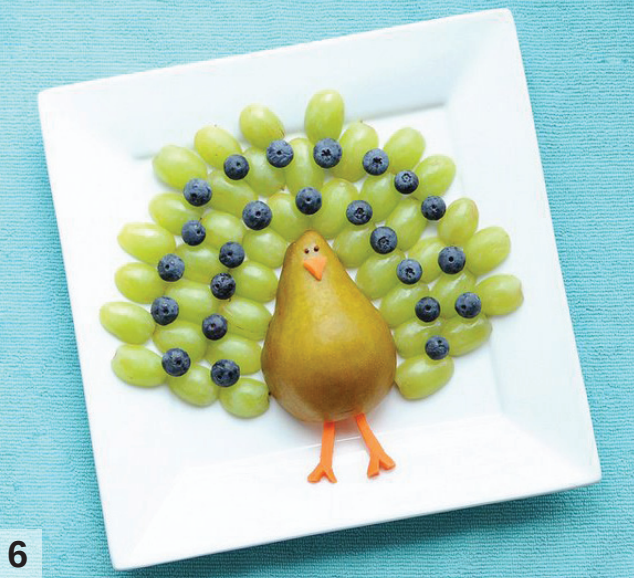
3



4



5



6



7



8



9



10

1 "Sweet rabbit" decorazione geometrica per panino

2 "Make an Eiffel Tower Cookie Sundae", realizzata con wafers

3 "A little snail tale", lumaca di pane e würstel

4 "Creative-food-art-brock", di Brock Davis, delfino intagliato nel cetriolo

5 "Anguria intagliata", dello chef Luca Borghini

6 "Grapes-pear-peacock" decorazione con la frutta

7 "Intaglio floreale" dello chef Luca Borghini

8 "Intaglio di una mela" decorazione su mela

9 "Fiori intagliati" dello chef Luca Borghini

10 "Cita" dolce con crepes di crusca e al cacao

Il Visual Food si occupa di intagli, sculture di frutta e verdura, centrotavola commestibili, guarnizioni di piatti e bevande, piatti divertenti per bambini.

Tutto il cibo che viene utilizzato per le composizioni deve essere un cibo che va mangiato, quindi deve essere lavorato in modo tale da non creare scarti, anzi a volte anche dagli scarti si può realizzare un ottimo piatto bello da vedere e gustoso.

FOTOGRAFIA DEL CIBO



In alto ed in basso set fotografico rudimentale



Set fotografico base:

Box light 80 cm x 80 cm 2 faretti alogeni a luce fredda, treppiedi, reflex modello Canon D1100 con obiettivo 50mm (vedi bene).

Un set fotografico base prevede un light box o pannelli in polistirolo.

Per le luci:

Luci alogene fredde, pannelli riflettenti, luce diurna o ombrelli riflettenti o luci al flash.

Di lato a destra, possiamo vedere alcuni esempi di set fotografici

In basso esempio di foto con diverse tipologie di luci:



Luce diurna



Ombreggiato



Nuvoloso



Flash



Tungsteno



Fluorescente

Canon 7D
ISO 100
1/20 sec.
1/4
24-105mm lens

Come allestire un set fotografico

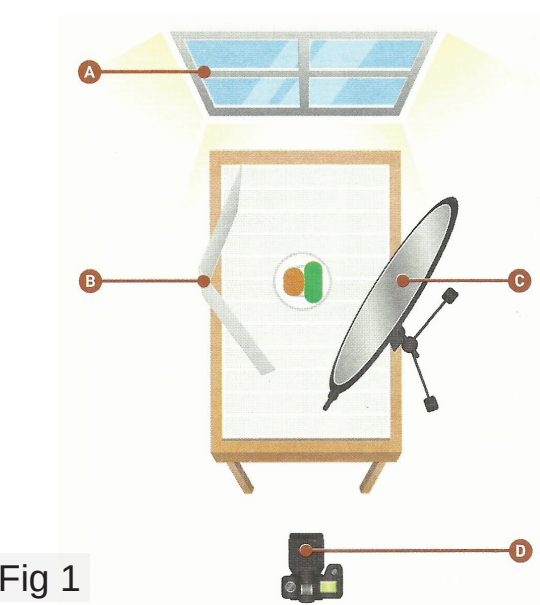


Fig 1

Dietro le quinte: retroilluminazione

- A La luce diffusa da una finestra orientata verso nord
- B Pannello di polistirolo bianco
- C Pannello riflettore argentato da 42 pollici
- D Canon 5D Mark II

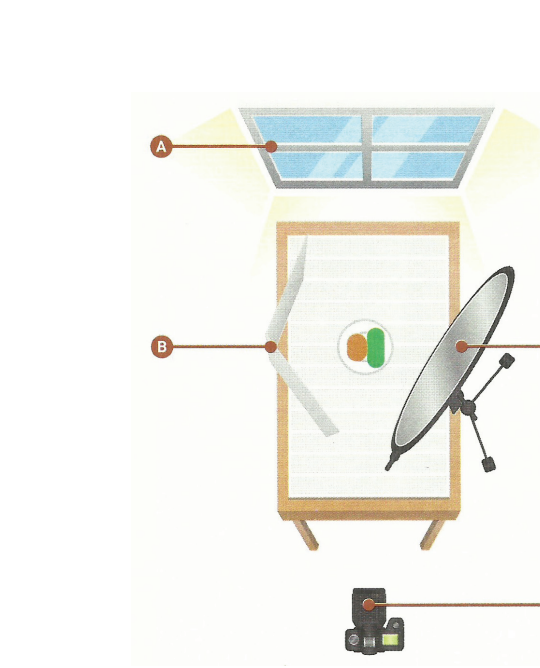


Fig 1

Dietro le quinte: retroilluminazione

- A La luce naturale diffusa da una finestra orientata verso nord
- B Pannello di polistirolo bianco
- C Pannello riflettore argentato da 42 pollici
- D Canon 7 D



Fig 1

Dietro le quinte: ombrello a scatto passante

- A Canon 439 EXSpelite con ombrello a scatto passante
- B Pannello di polistirolo bianco
- C Pannello riflettore argentato da 42 pollici
- D Canon 5D Mark II

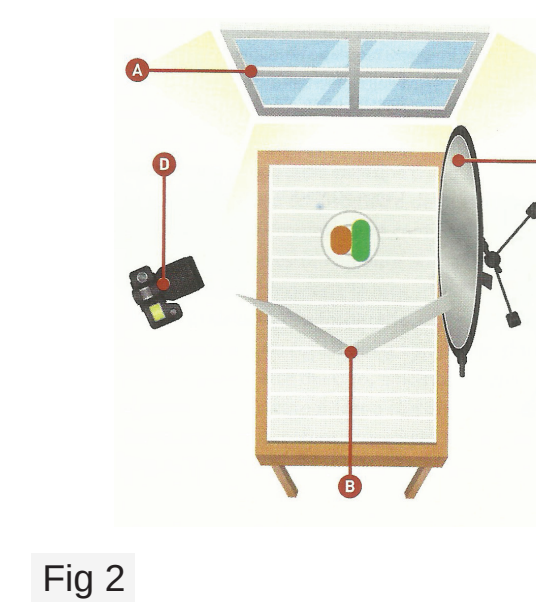


Fig 2

Dietro le quinte: retroilluminazione ed illuminazione laterale

- A La luce naturale diffusa da una finestra orientata verso nord
- B Pannello di polistirolo bianco
- C Pannello riflettore argentato da 42 pollici
- D Canon 5D Mark II



Fig 2

Dietro le quinte: Softbox

- A Unità Flash AlienBees ABR800 con Moon Unit da 56 pollici
- B Pannello di polistirolo bianco
- C Pannello riflettore argentato da 42 pollici
- D Canon 5D Mark II

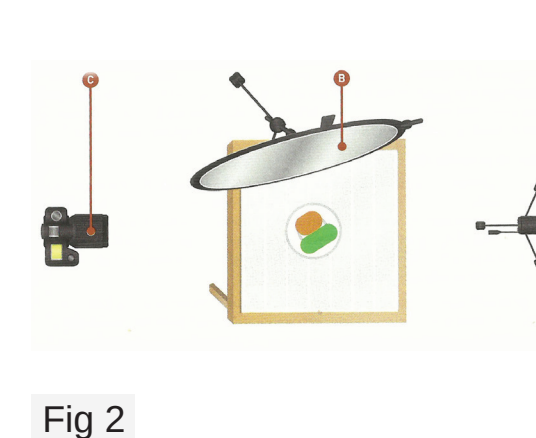


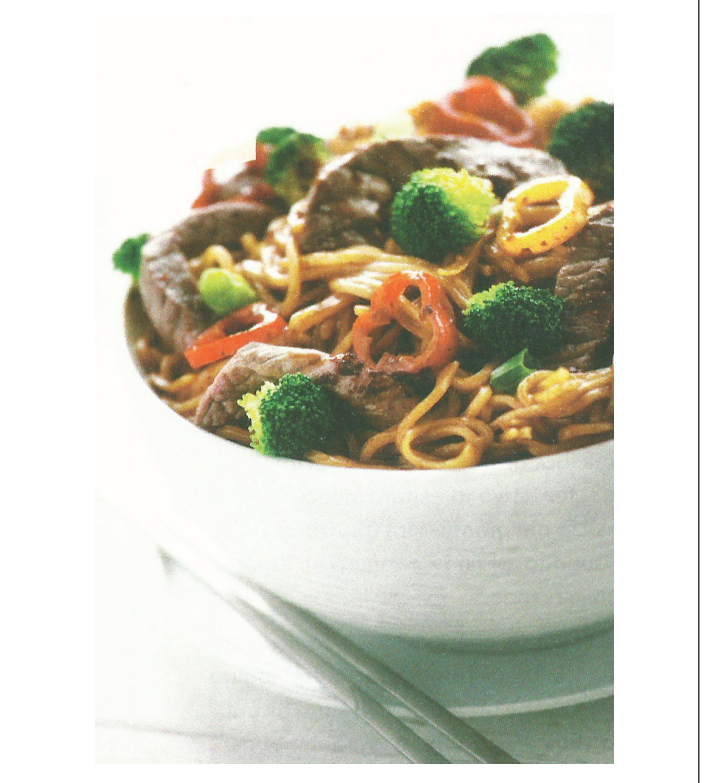
Fig 2

Dietro le quinte: ombrello a scatto passante

- A Flash Speedproton Brown con ombrello riflettente
- B Pannello riflettente TriGrip
- C Canon 5D Mark II



Cambiando la disposizione del pannello riflettore ed il polistirolo, il risultato finale cambia. Otteniamo una foto più luminosa e con colori brillanti.

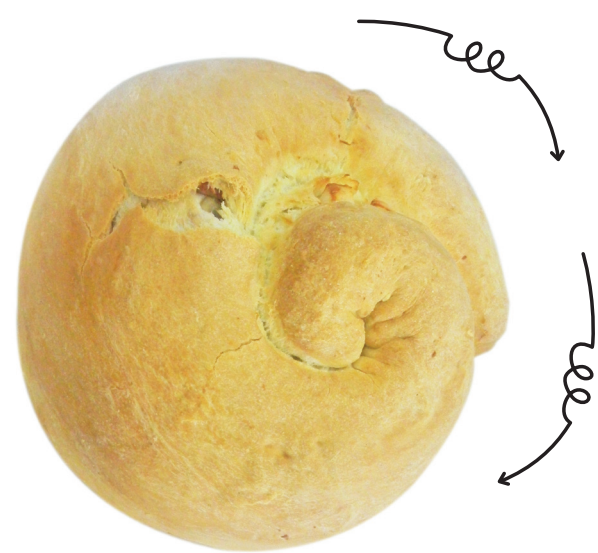


Con il softbox la luce avvolge il soggetto ed è morbida, riduce le ombre dure al minimo.

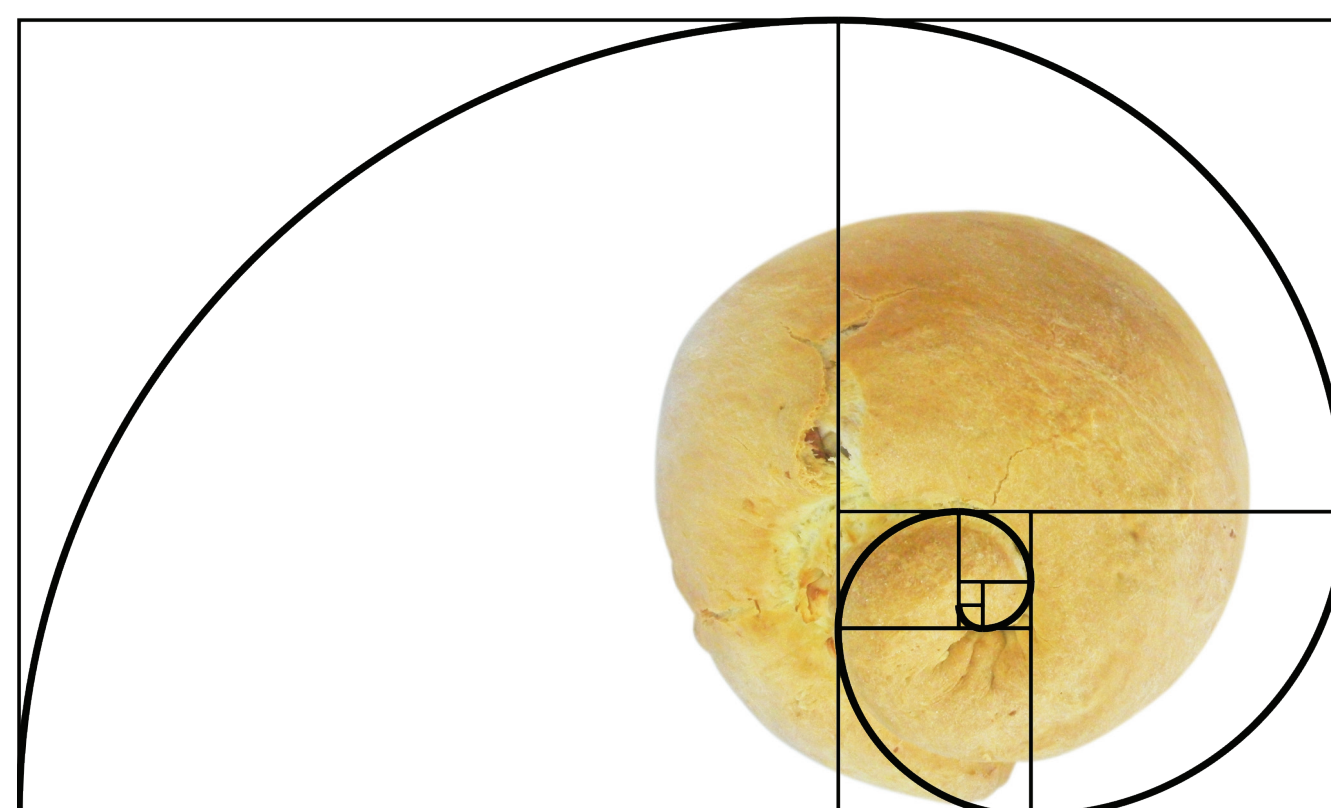


Nella figura 6 ombrello riflettente, è curvato in modo che la luce stroboscopica spari dentro l'ombrello e rimbalzi all'indietro sul soggetto.

GEOMETRIA DEL CIBO



Ruotando l'immagine possiamo vedere che corrisponde quasi perfettamente alla sezione aurea. Essendo un lievitato è soggetto ad una deformazione che non si può prevedere perfettamente.



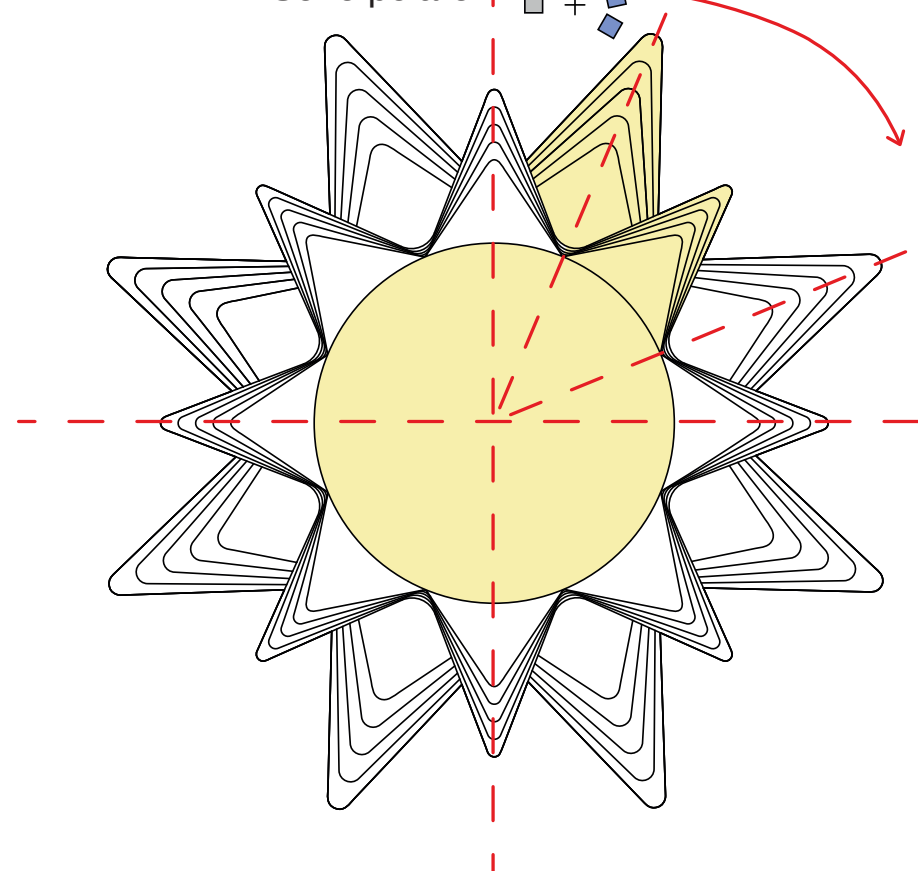
Qui affianco una "chiocciola" ripiena, capovolgendola possiamo vedere che rispecchia quasi perfettamente la sezione aurea.

Il cibo che si trasforma in arte e a sua volta l'arte che diventa cibo stesso, con sapori e profumi unici, ma anche tramite lo studio della geometria.

ANALISI DELLA GEOMETRIA DEL CIBO

GIRASOLE

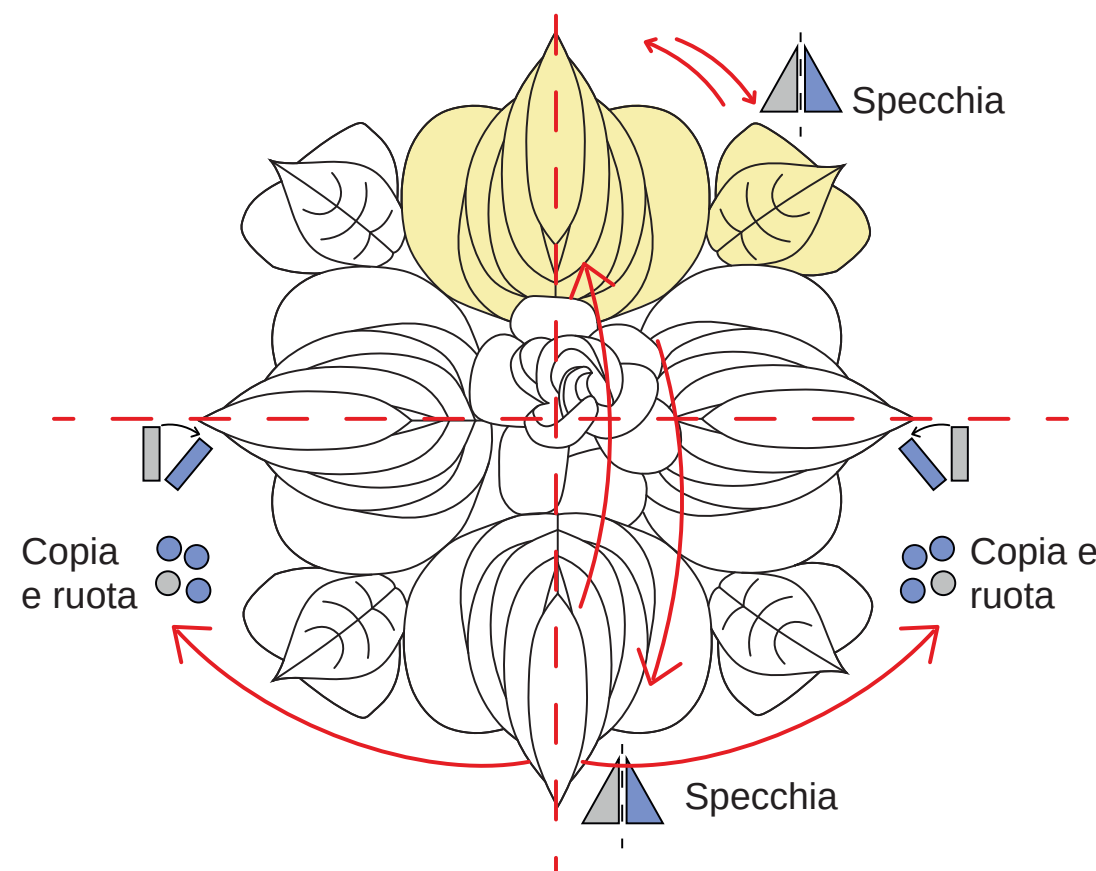
Serie polare



Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



CAPRESE A "V"

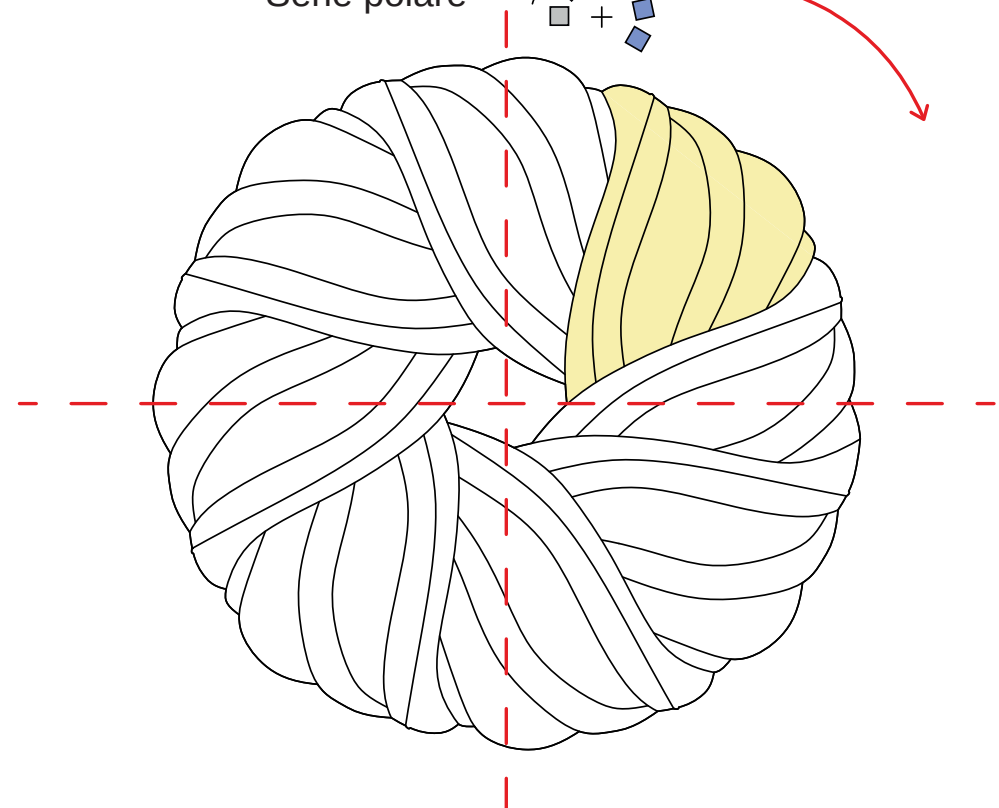


Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



ANGELICA DOLCE

Serie polare

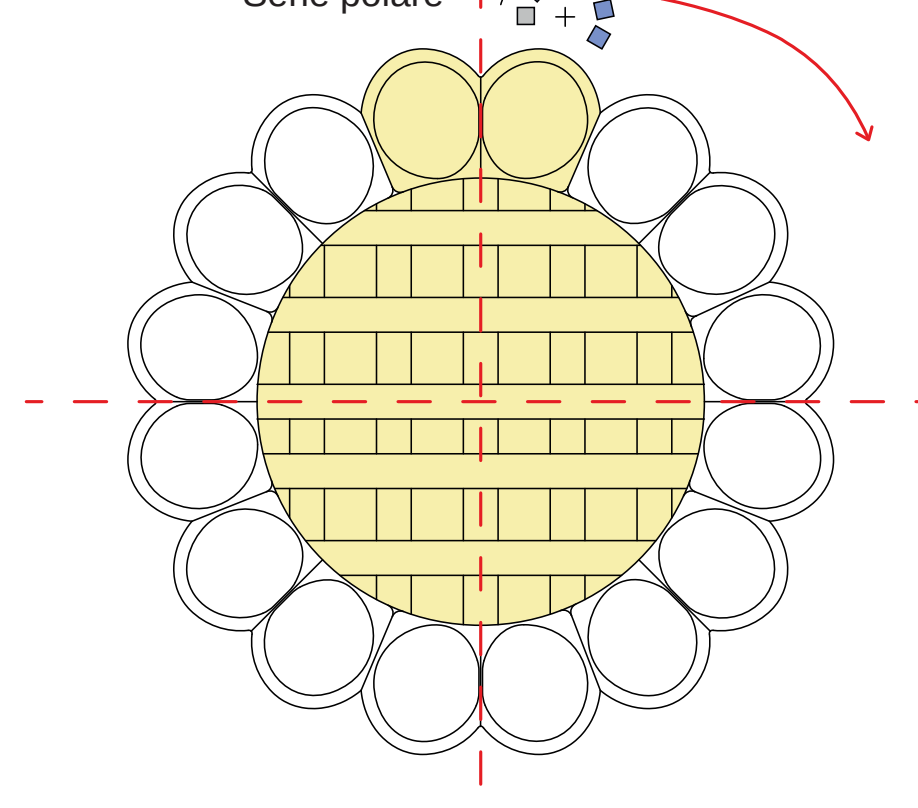


Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito

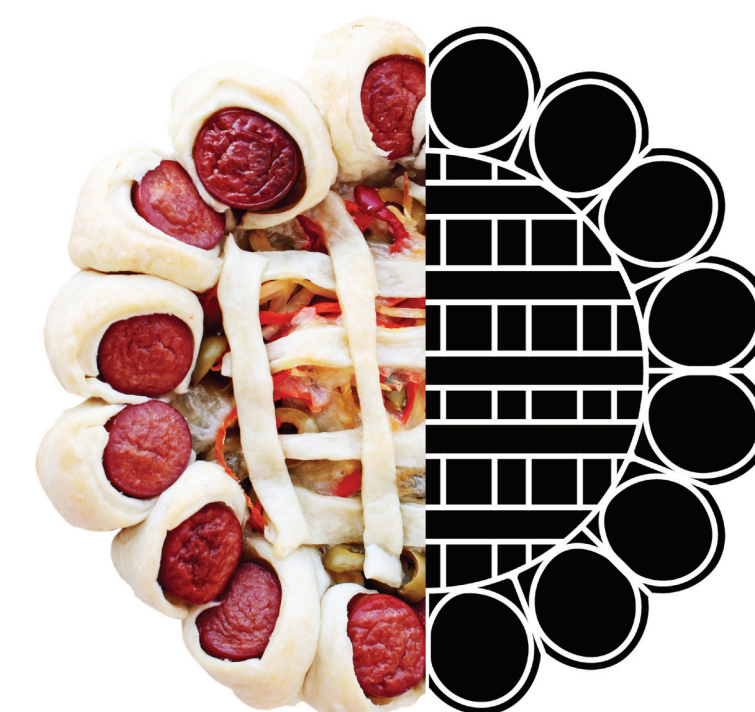


FIORE

Serie polare

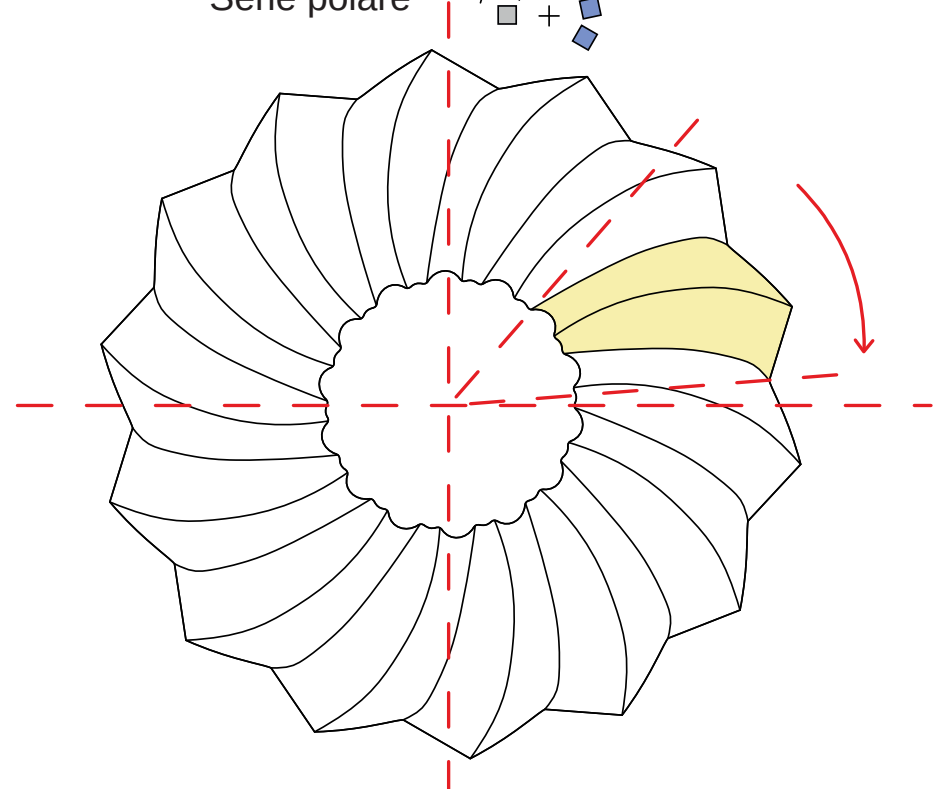


Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito

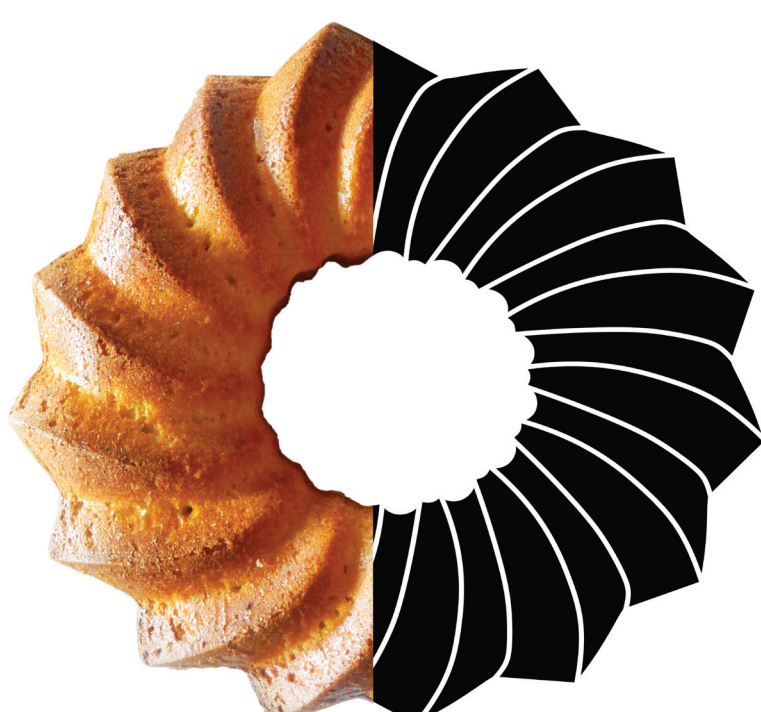


CIAMBellone

Serie polare

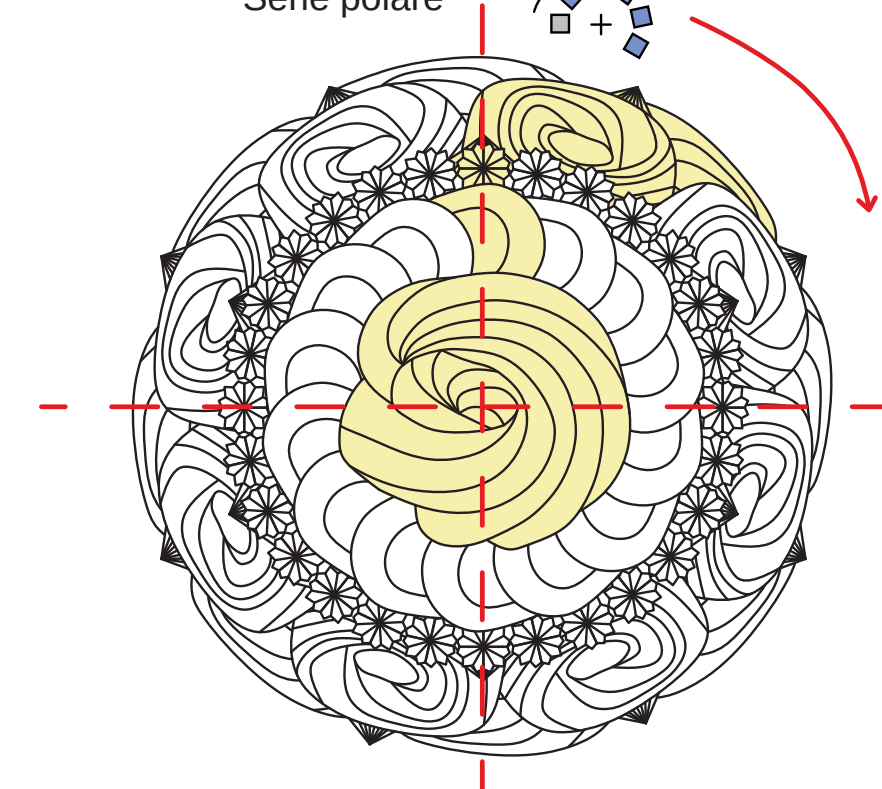


Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



TORTA ROMANTICA

Serie polare



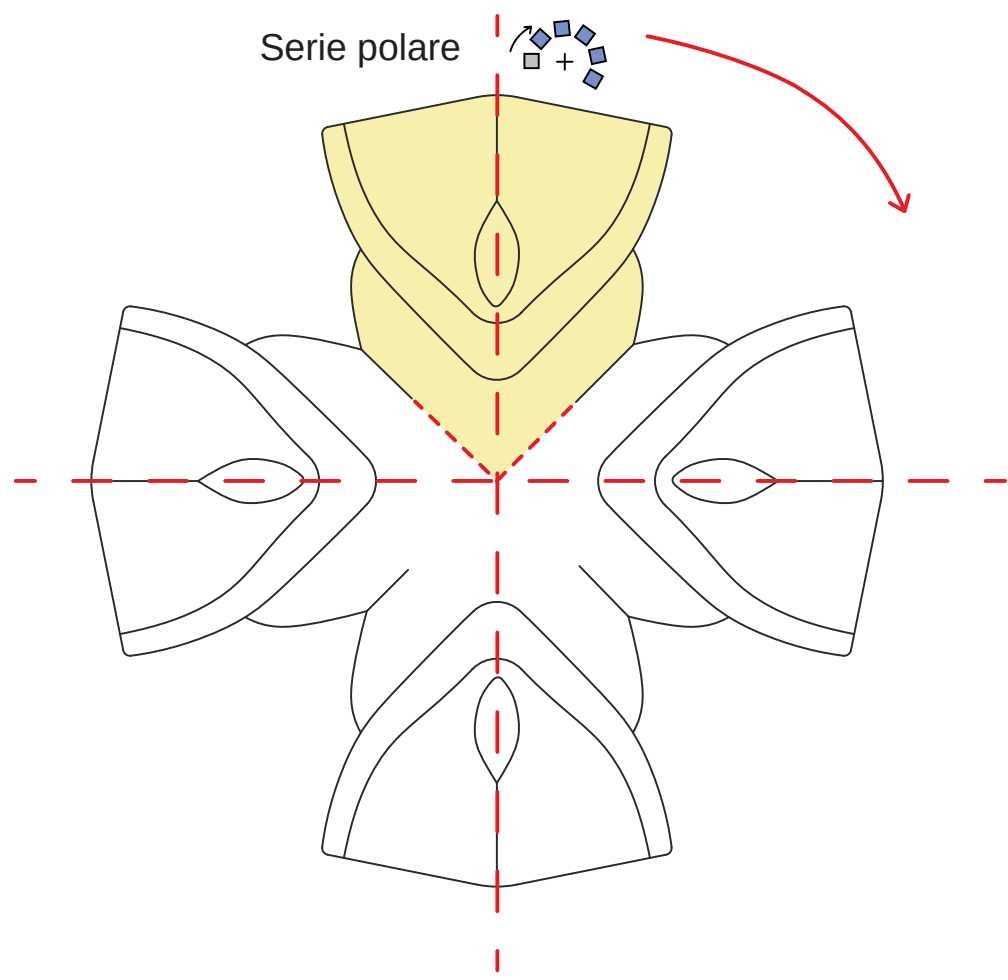
Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



ANALISI DELLA GEOMETRIA DEL CIBO

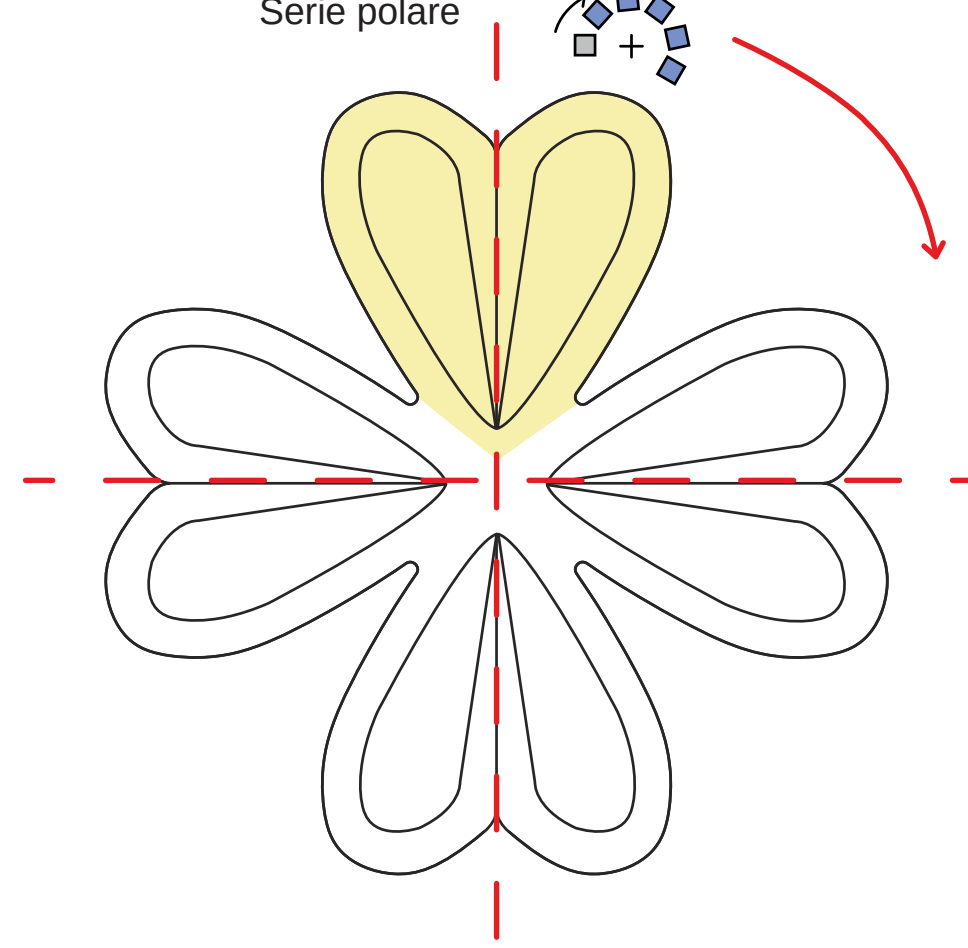
BOCCONCINI 1

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



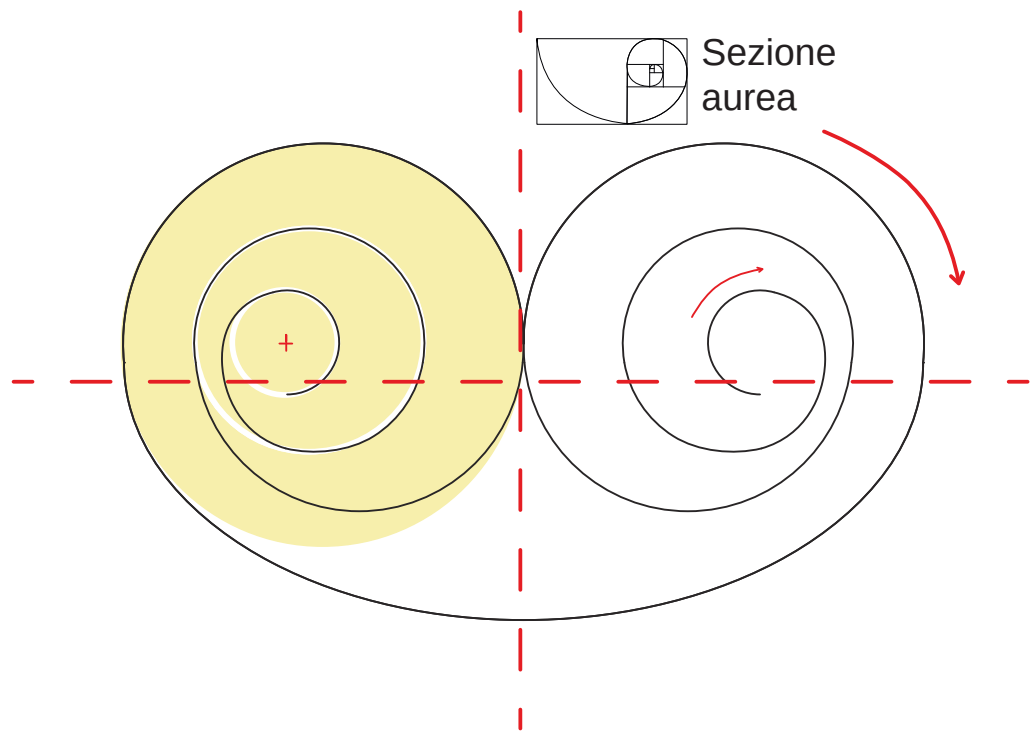
BOCCONCINI 2

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



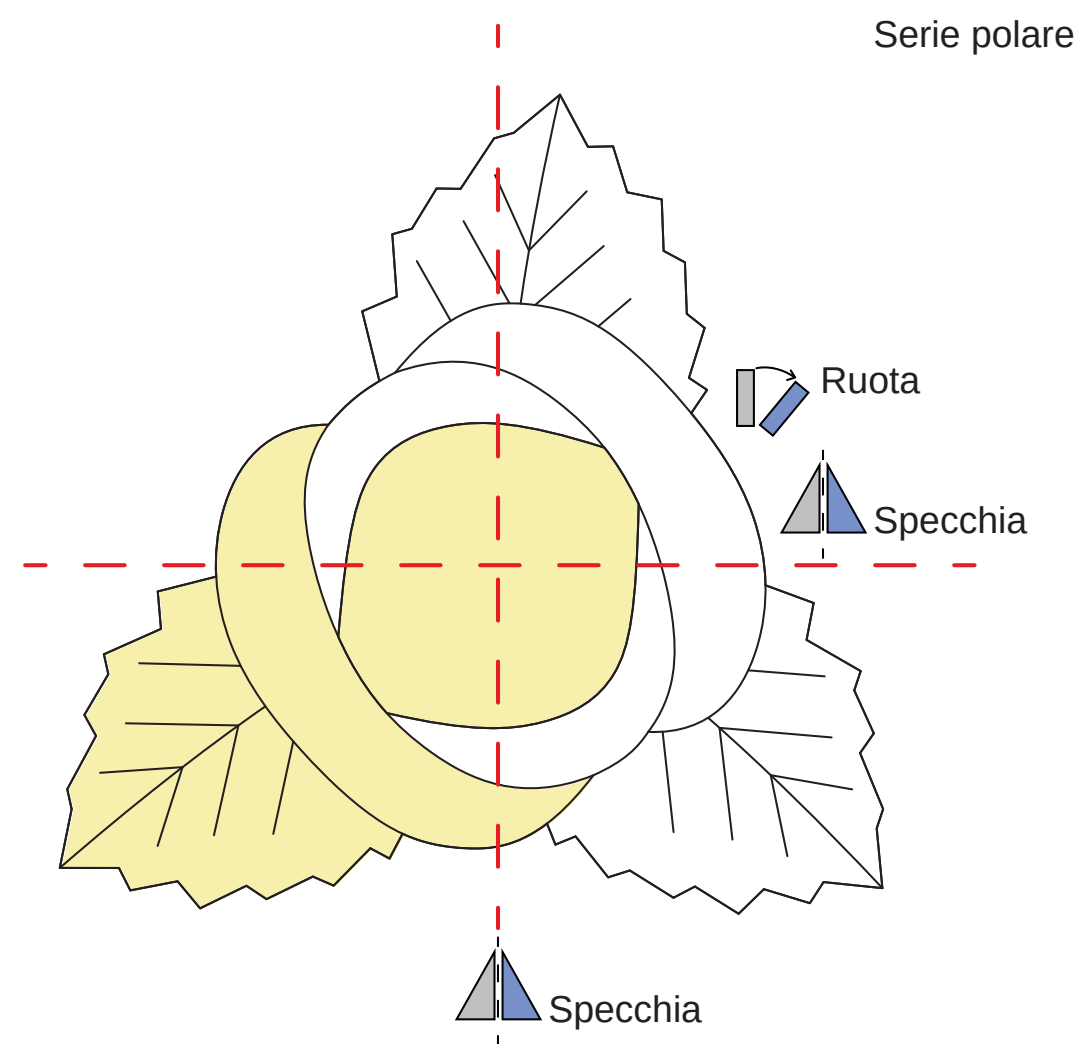
INTRECCIO

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



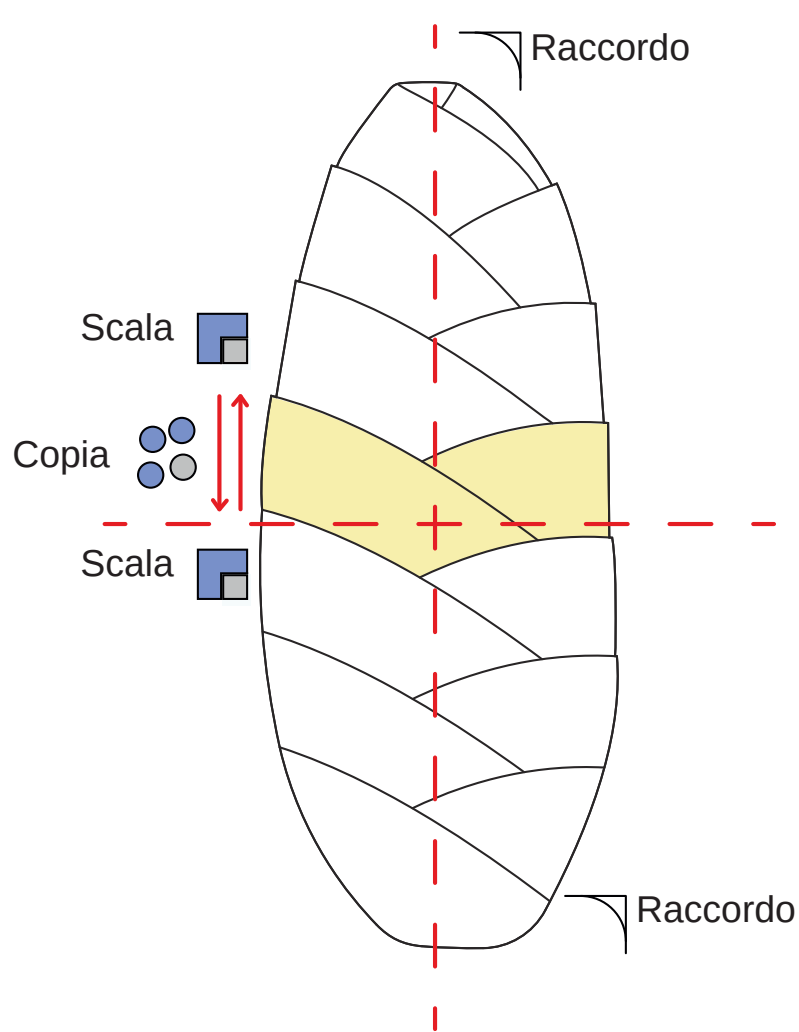
ROSE INTEGRALI

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



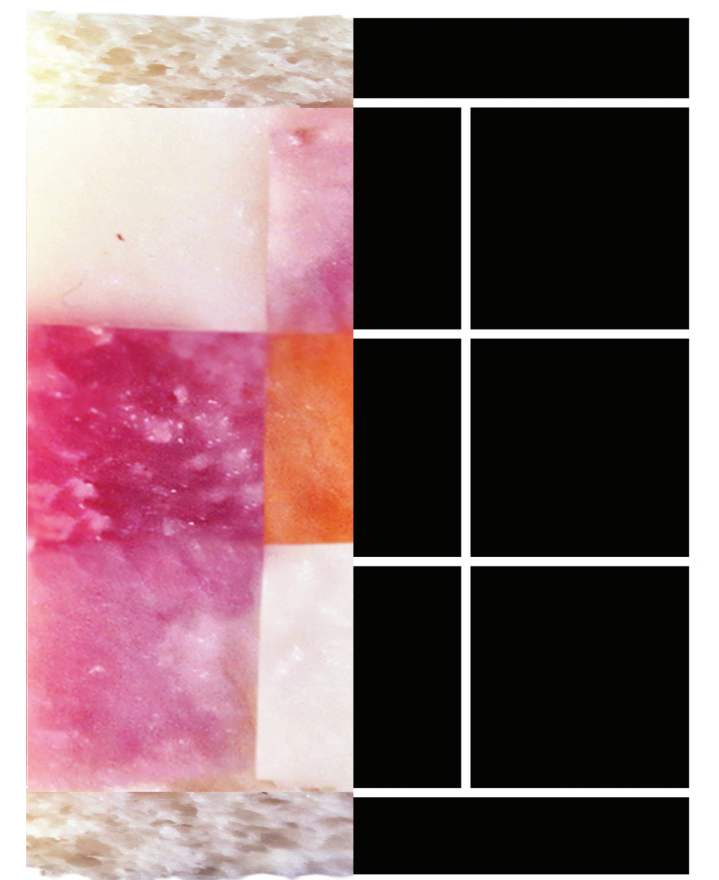
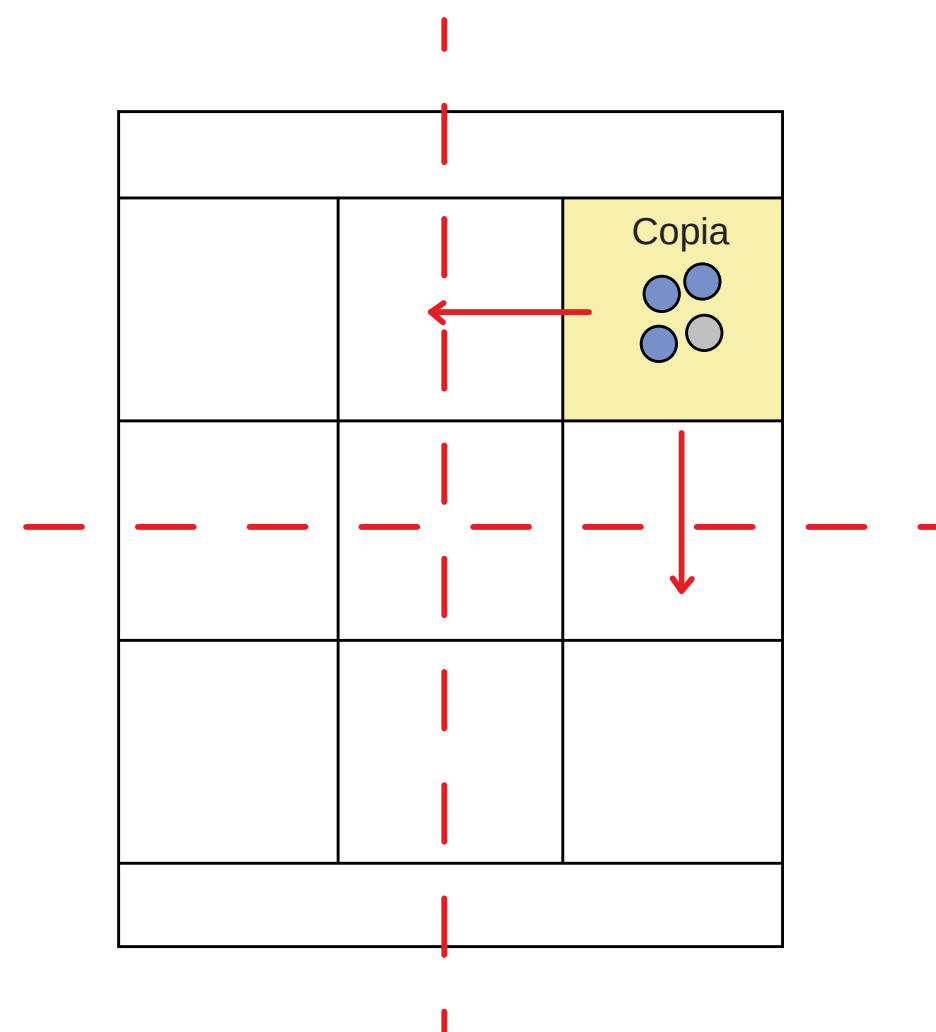
INTRECCIO

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



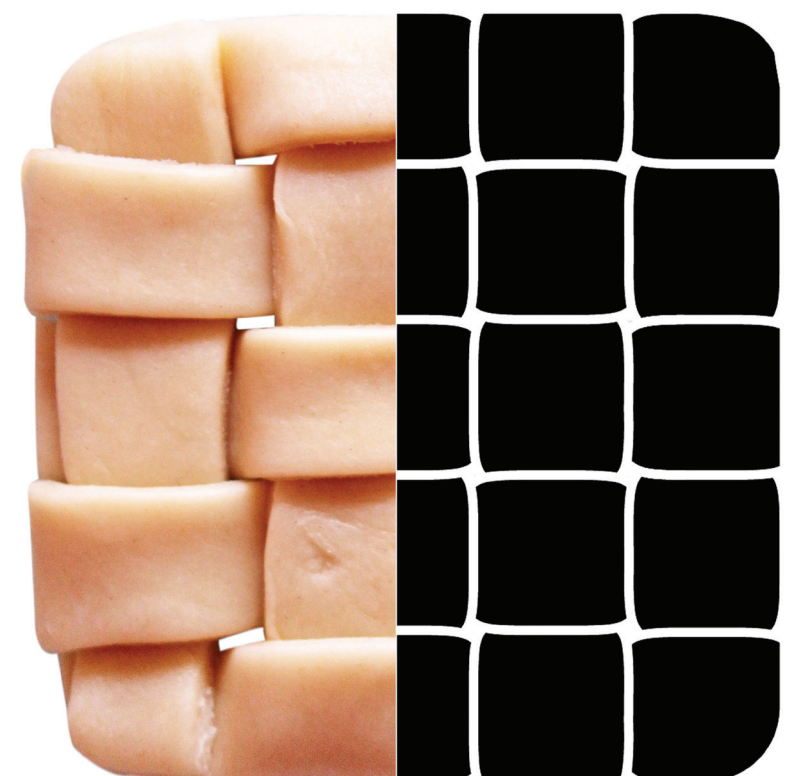
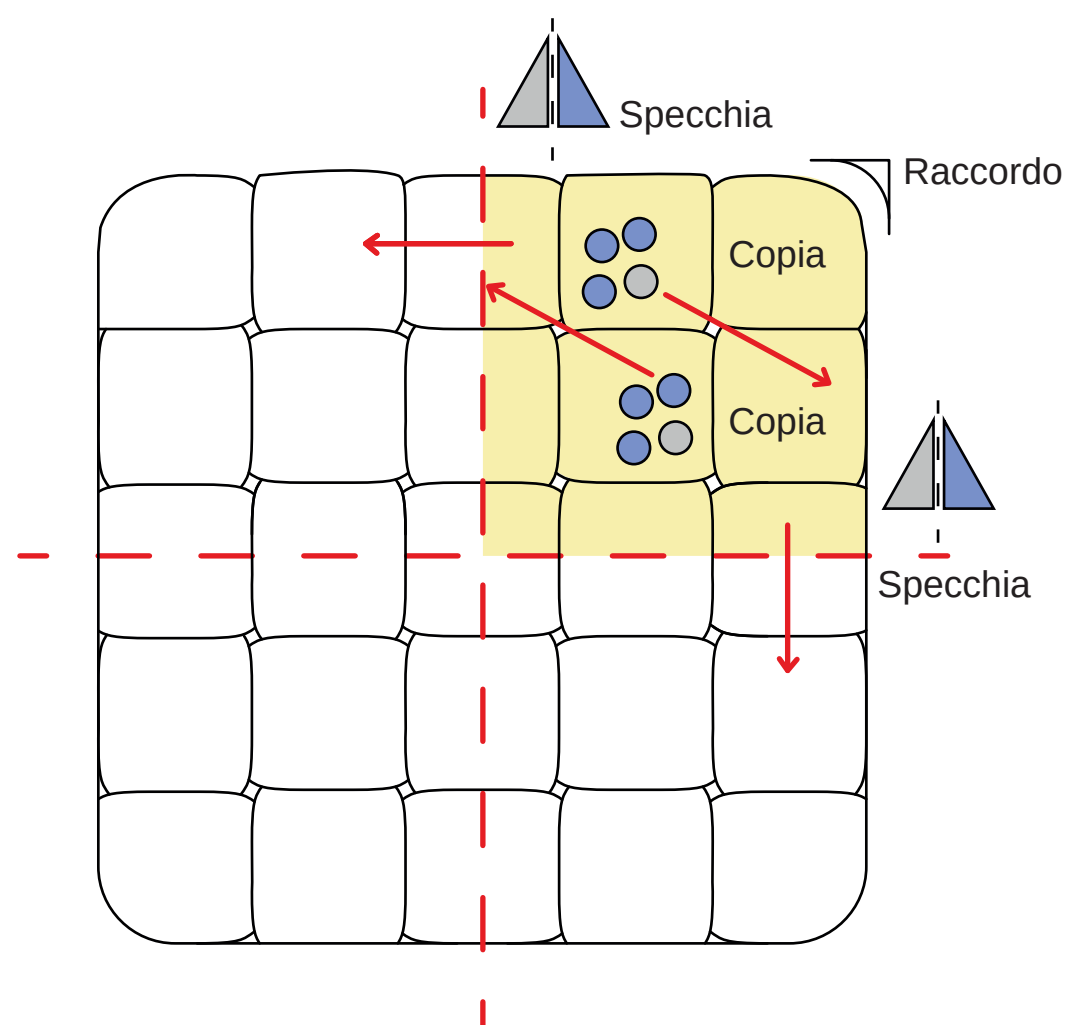
CUBO DI RUBIK

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



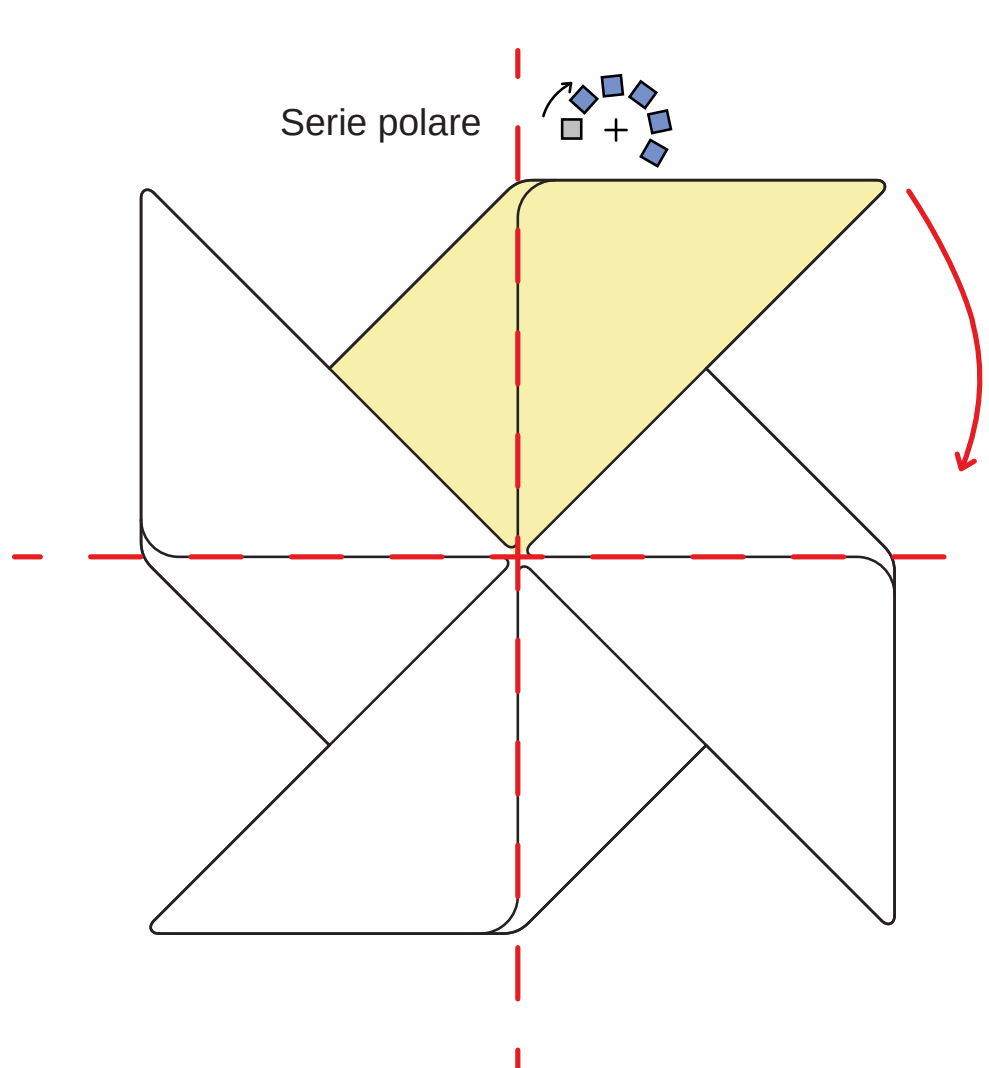
INTRECCIO

Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



GIRANDOLA

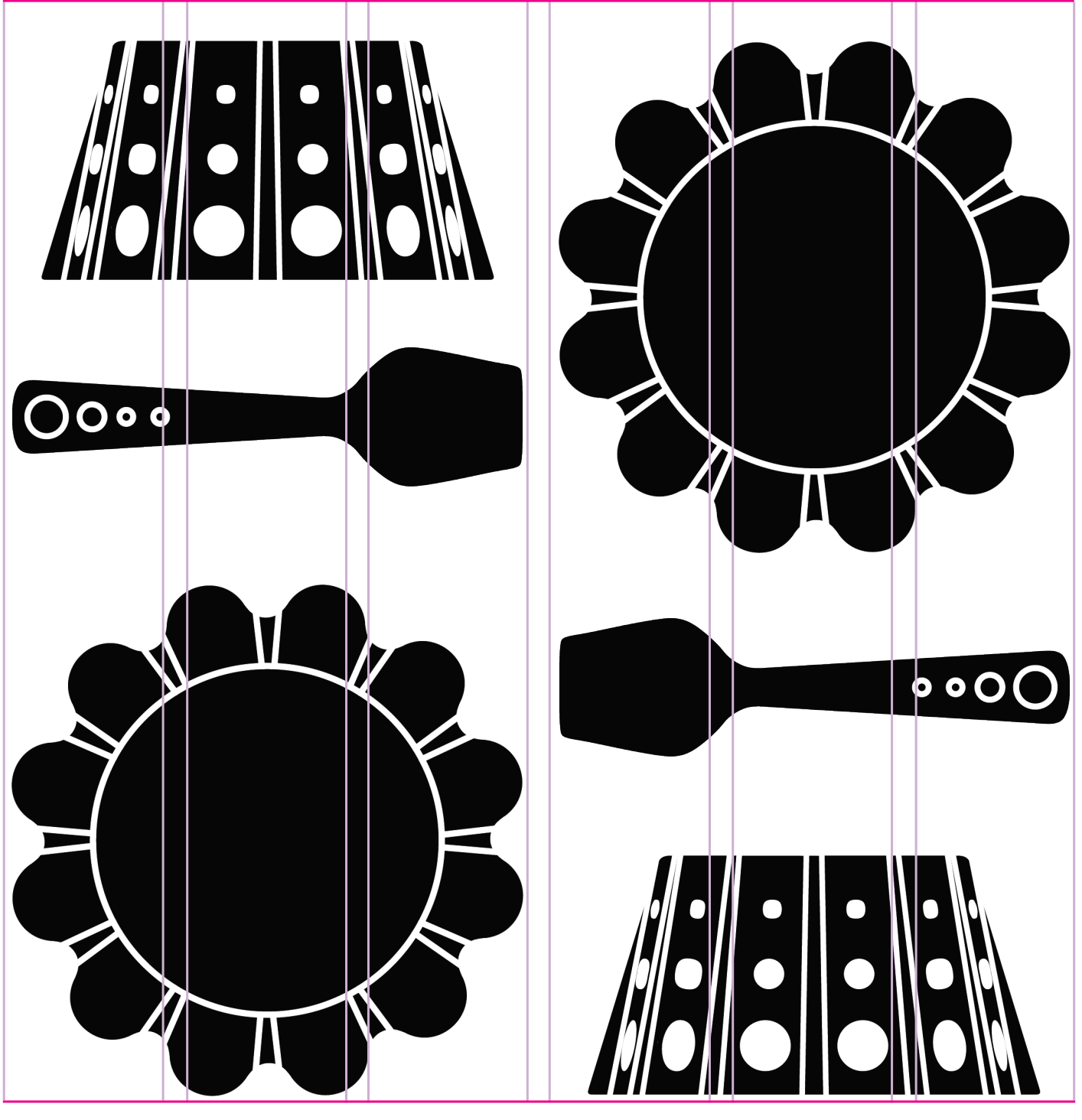
Rapporto tra disegno bidimensionale e prodotto finito



ANALISI DEL LAYOUT

Studio delle griglie:
adattamento testi ed immagini

<p>Ingredienti: 2 2 rotoli di pasta brisée</p> <p>Attrezzatura: 3 bocchette tonde per il sac à poche 1 tortiera per budino 1 posata da insalata 1 foglio di carta 1 foglio di carta forno coltello affilato</p>	<p>INSALATIERA 1</p> <p><i>Questa insalatiera incarna il principio del "nulla si butta", il piatto funge sia da contenitore che da cibo.</i> 3</p> <p>Capovolgere la tortiera e rivestirla con un foglio di carta forno. 4 Versarci sopra la sfoglia di pasta brisée e modellarla seguendo la forma della tortiera. Realizzare delle decorazioni con le bocchette del sac à poche distanziandole uniformemente e seguendo la forma della tortiera. Prendere una posata da insalata e poggiarla sopra un foglio di carta ricalcare la forma oppure potete anche disegnarla a piacere e ritagliare la sagoma. Poggiare la sagoma sopra la pasta e con un coltello affilato ritagliare il tutto. Realizzare due posate. Decorare le posate con le bocchette per il sac à poche e metterle sopra una teglia da forno antiaderente. Cuocere il tutto in forno caldo a 200° circa per 25 minuti. Una volta raffreddate sono pronte per l'uso, con una piccola accortezza, riempire di insalata e condirla al momento altrimenti tenderà ad ammorlarsi troppo e perderebbe la sua funzione.</p>
---	---



1 **Titolo:** Animo Bold 18

2 **Titolo:** Animo Bold 12/ 14
Sottotitolo: Animo Italic 12/14
Testo: Animo Regular 12/ 12

3 **Testo** su 3 colonne
Corpo del testo: Corsivo: Garamond Italic 14/14
Normale: Garamond Regular 12/12

4 **Numero pagina:** Animo Regular 10

Disegni adattati su 3 colonne

GENERICHE:

Formato: 23 cm x 23 cm
Struttura a 6 colonne
margine esterno 20 mm
margine interno: 25 mm
superiore: 20 mm
inferiore: 20 mm
spazio tra colonne 4 mm
totale 108 pagine

Studio del layout:
adattamento testi ed immagini

<p>INSALATIERA 1</p>  <p>In alto: 3 1 Rivestire una tortiera con la carta forno e modellare la pasta brisée 2 Fare dei fori ai bordi dell'insalatiera con i bocchetti del sac à poche 3 Ritagliare due posate da un disco di pasta brisée 4 Fare dei fori sopra la posata con i bocchetti del sac à poche</p> <p>Nella pagina accanto: Insalatiera pronta all'uso 4</p>	
--	---

1 **Titolo:** Animo Regular 18

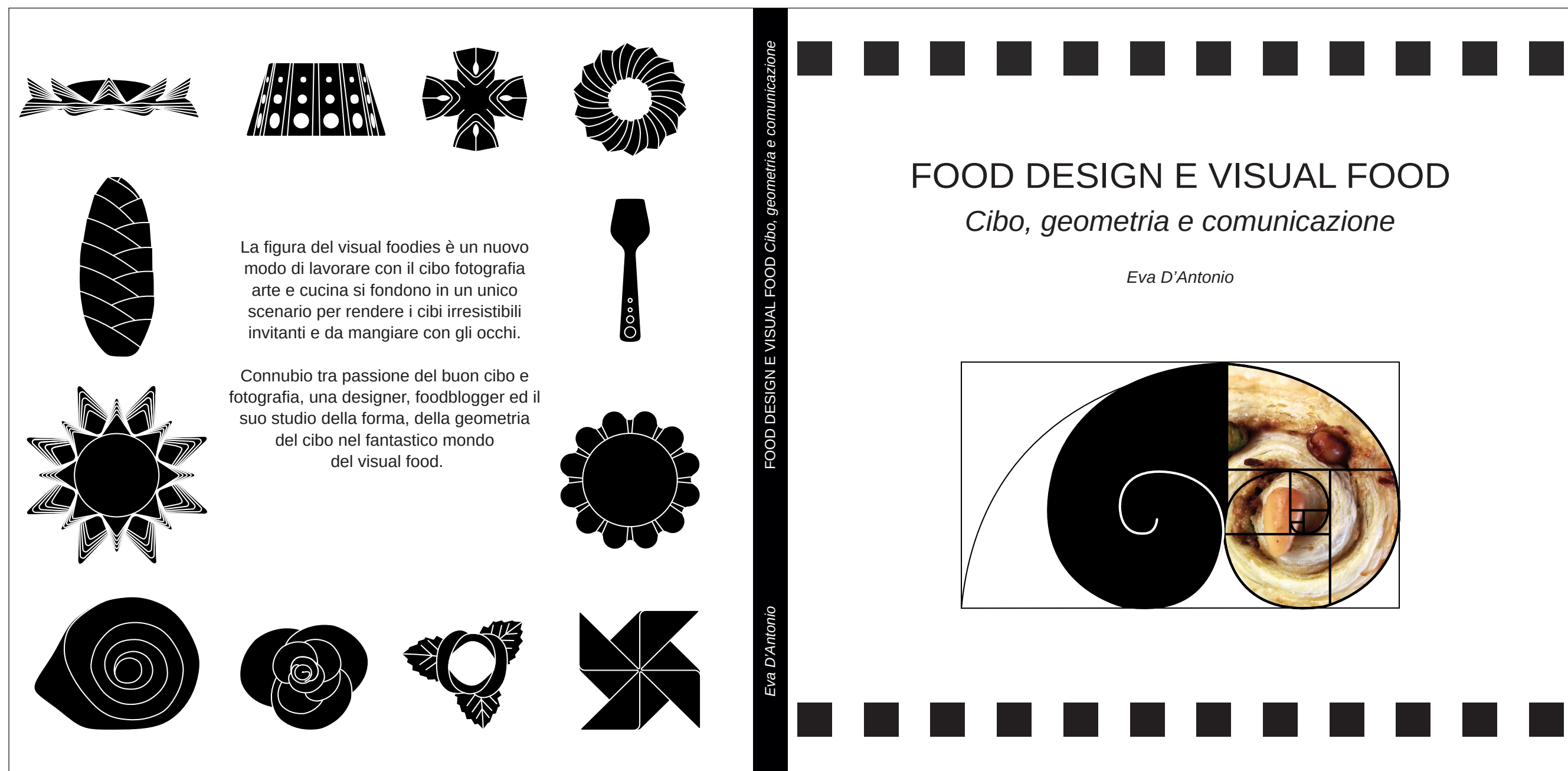
3 **Didascalia 1**
Titolo: Animo Regular 12/16
Sottotitolo: Animo Italic 10/12

4 **Didascalia 2:** Animo Bold 8/10
Sottotitolo: Animo Italic 8/10

Immagine intera all'interno della griglia

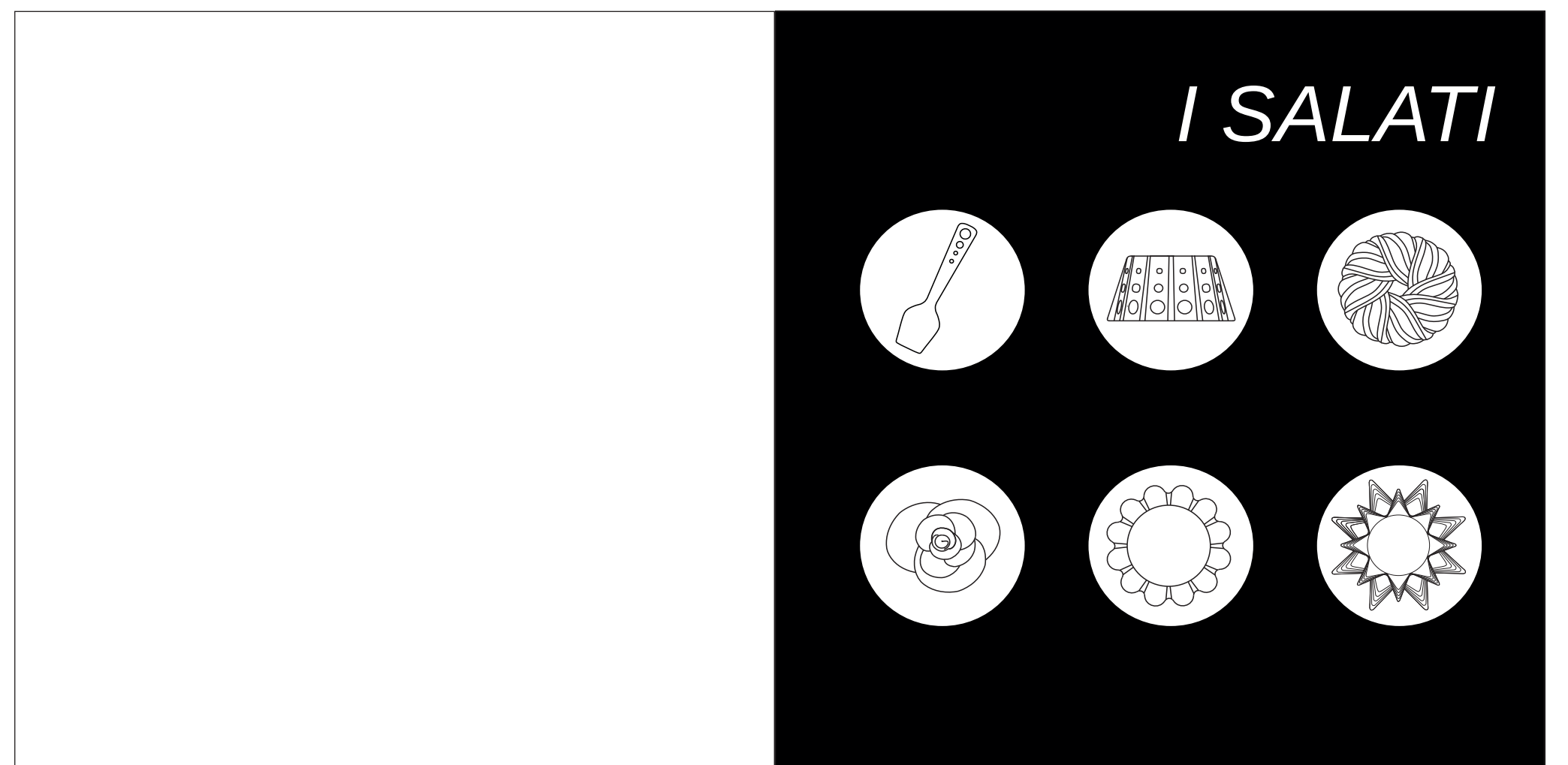
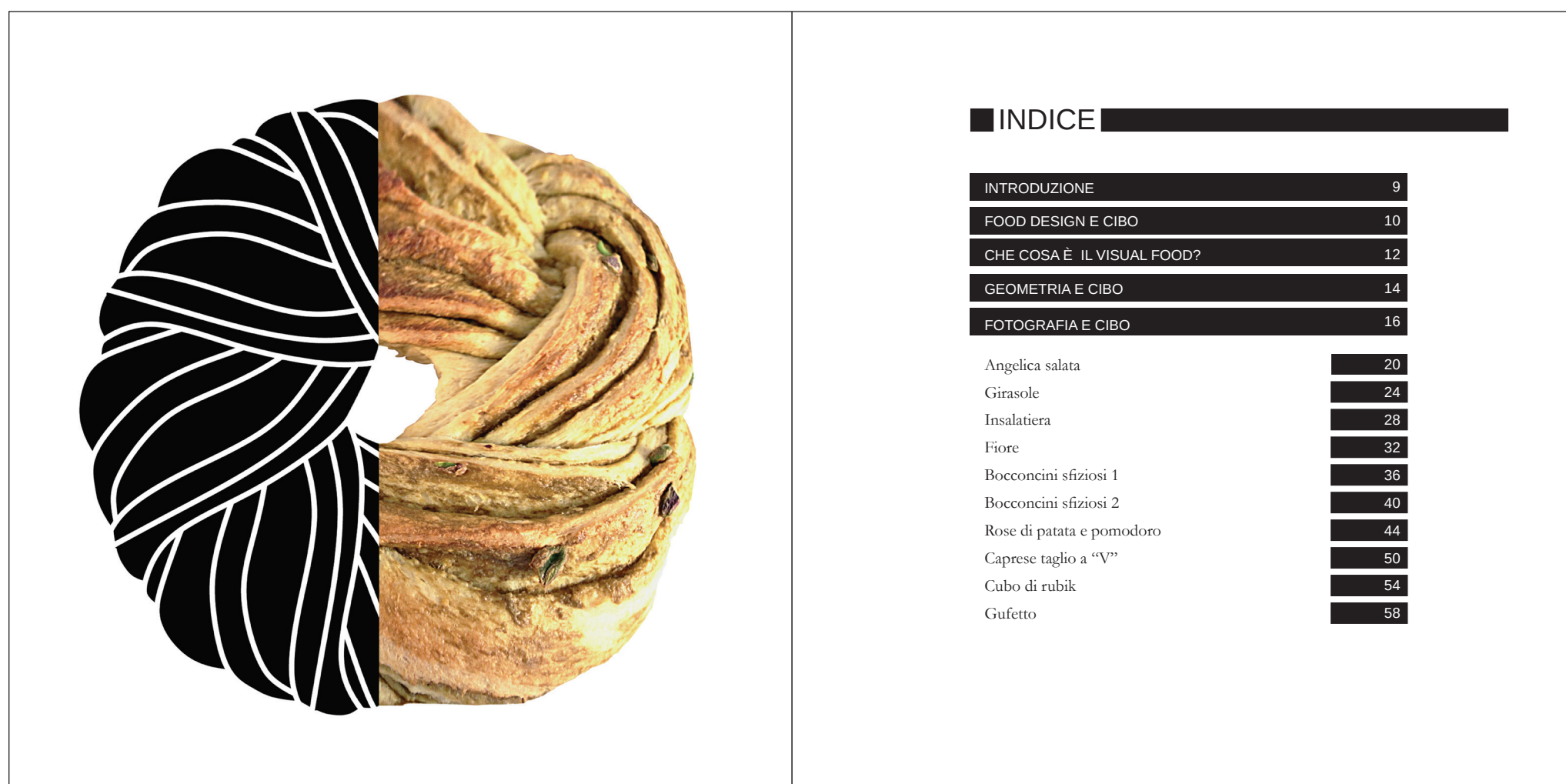
2 **Numero pagina:** Animo Regular 10

Copertina



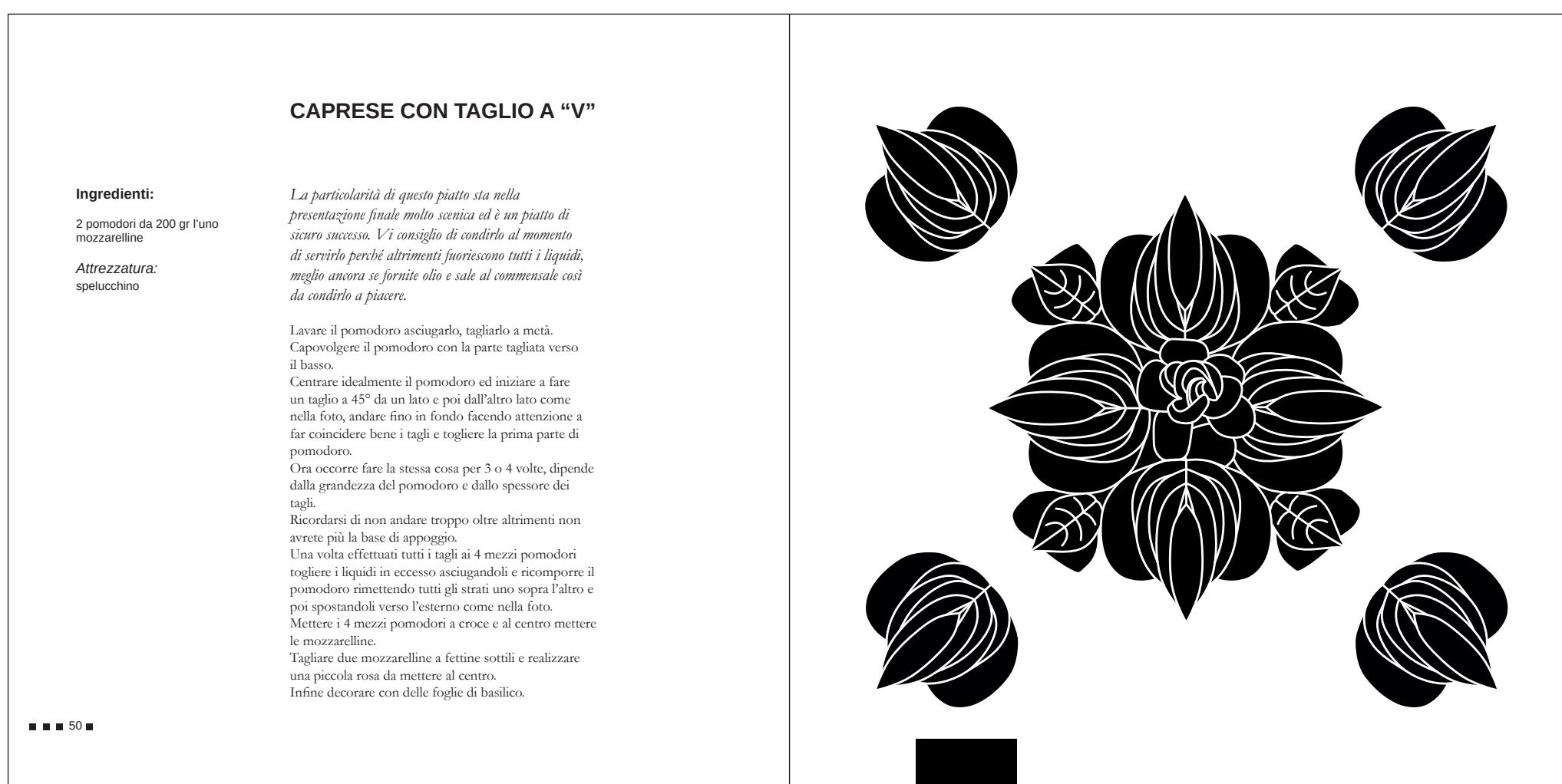
Indice

Copertina per i Salati



Ricetta e rappresentazione bidimensionale del piatto

Pagine tipo della presentazione dei piatti salati



Ricetta e rappresentazione bidimensionale del piatto

Pagine tipo della presentazione dei piatti dolci

