

FOOD EVENT DESIGN

21 abril – 30 junio 2009
Martes y jueves (y un miércoles cada 2 semanas),
de 19.30 a 22.30 horas

Un elemento común en todo evento es un momento gastronómico. De su resultado depende el éxito de todo el evento.

En la creación de un catering original y una experiencia innovadora participan no sólo estímulos gustativos sino todos los sentidos a través de contrastes de temperaturas y texturas, de juegos de colores y formas, y de engaños visuales. La provocación, la ironía, la descontextualización, la performance o el espectáculo son, si responden a una reflexión gastronómica, puntos de partida para la creación.

OBJETIVOS

El objetivo del curso es formar a profesionales atentos a las nuevas tendencias de eventos y gastronómicas, capaces de reinterpretar la experiencia misma del comer. Creando la armonía de productos y sabores, recuperando la tradición, la memoria culinaria y fusionándola con los últimos cánones estéticos, nacen nuevas combinaciones y se potencia una forma innovadora de servir la comida.

El food event designer crea un lenguaje propio que relaciona la cultura gastronómica con el mundo y el lenguaje del arte y del diseño.

METODOLOGÍA

El curso comienza con la introducción teórica del concepto y las tipologías de evento, y la historia del arte culinario. Esto proporciona las herramientas necesarias para contextualizar una propuesta culinaria en distintos tipos de evento.

La segunda parte presenta, a través de distintos ejercicios de carácter práctico, la “materia comestible” entendida como un vehículo comunicativo fundamental, para alcanzar el éxito deseado en el evento.

La conceptualización, interpretación, contextualización, inspiración y relación, son algunas de las técnicas utilizadas para llegar al objetivo planteado.

A QUIÉN SE DIRIGE

El curso se dirige a estudiantes y profesionales del mundo del diseño, de RRPP o de la comunicación que quieren especializarse en la creación gastronómica relacionada al evento.

Además se dirige a chef y profesionales del mundo de la gastronomía que deseen adquirir distintos puntos de vista basados en el diseño y la comunicación.

PROGRAMA

ÁREA CULTURAL

Historia de la cocina y de los eventos

“Cuando el hombre, por primera vez, acercó una carne al fuego y cortó una lechuga empezó la cultura gastronómica”.

Desarrollo en los tiempos de las distintas culturas y de la historia de agregarse entorno ad una mesa creando eventos gastronómicos.

Aspectos culinarios de los distintos tipos de eventos

Cada presentación, sea multitudinaria o en petit comitee, necesita unos matices para conseguir el máximo del resultado.

Estudio de las distintas oportunidades y exigencia en diferenciar y personalizar los eventos.

Aspectos culturales y sociales de la cocina en el convivium

Sin da las nacida de los Foros Romanos o de los Agorà Griego, la agregación de personas permitió el confronto de las distintas cultura y pensamientos.

El progresar de las épocas y la transformación de los lugares para reunirse cambió el concepto de Convivium; eso permitió la nacida de cafés literarios y círculos privados donde, en diferentes momentos históricos, se desarrollaron los aspectos poéticos filosóficos y también la suerte política de muchos países.

Concepto del evento

Articular el evento a partir de un concepto, hilo conductor del evento y respuesta a las necesidades de la propuesta del cliente.

Tipología de eventos

Estudio de las distintas tipologías de eventos según los objetivos de marketing & comunicación.

Particularidades y acciones derivadas.

La organización de eventos.

Procesos que intervienen en la organización de un evento tipo.

Análisis de los distintos procesos y profesionales que intervienen en un evento.

ÁREA TÉCNICA

Food event design como innovación

Recursos en la creatividad y presentación del catering, elemento común en todo evento tipo.

Play-food: como la comida se convierte en concepto

Análisis de distintos profesionales dedicados a la gastronomía desde el origen del primer concepto gastronómico hasta nuestros días.

Objetos de referencia para food event design

Lo “típico”, las “rarezas”, “invenciones propias”

La provocación: la magia, la tentación, el deseo de lo prohibido

Referencia de platos “mágicos” de distintos cocineros. Reflexión sobre la capacidad de sorprender de forma que parezca sobrenatural.

El ritual: el cocktail, la tapa, la caña

Análisis de los distintos contextos. Importancia como tipología de evento, como catering en sí mismo.

El mundo dulce

La importancia estética, colorística, armonías, texturas...

Cromatología

Pigmentos naturales, combinaciones. Teoría del color.

Parejas

Alimentos que juntos se le saca más partido que por separado

Educación y degustación sensorial

Los 5 sentidos. Vista (agradamiento de la vista), oído (comida que hace ruido), olfato, tacto, gusto.

Técnica de combinación y composición

sensorial, análisis sensorial, valoración objetiva de cada sentido: examen visivo, examen olfativo, examen auditivo, examen táctil, examen gustativo.

Los recorridos que conducen al gusto.

La organización de un food event design.

Análisis de la metodología proyectual, de los elementos y de los profesionales necesarios para la organización de un food event design.

Comunicación Gastronómica

Conocimientos básicos de la comunicación de los eventos gastronómicos.

ÁREA PROYECTUAL

A través del desarrollo del proyecto final su quiere provocar, con ejemplos visuales y a través de la experiencia personal y de profesionales del sector, un cambio de mentalidad.

La finalidad es entender la metodología, conseguir realizar la propia lectura del proceso de asumir la comida como elemento comunicativo.

A lo largo del curso, además, se desarrollan ejercicios específicos para poner en práctica los puntos básicos del desarrollo del diseño del food event: el concepto, la creatividad, la contextualización y la a reinterpretación.

ENCUENTROS

Cata sensoriales

Descubrir la capacidad de nuestros sentidos en situación distinta a lo cotidiano será el motivo central de este encuentro.

Catar y olfatear a ciega o degustar un sabor conocido en formas distintas. Esta experiencia permitirá ampliar el conocimiento sobre la producción y la manipulación de los alimentos y platos.

Cata de Vinos

El acercamiento al mundo del Vino y a las distintas manera de presentarlo será el compito del Sommelier que guiará este encuentro.

Catar vinos de distintos orígenes y tipos para saber elegir el “Vino adecuado para el momento adecuado”.

El evento cotidiano

Encuentro con Albert Asin y Joaquim Marquez

Los cocineros las mas famosas paradas del mercado de la Boqueria (*Pinotxo* y *Quim*) se enfrentan en una entrevista doble, y describir como se desarrolla el evento cotidiano de su restaurante.

El sabor de las flores

Encuentro con Iker Erauzkin

CUERPO DOCENTES

PROFESORES

Alessandro Castro

Miembro de la *Academia Italiana de la Cocina* y titular de los cursos de cocina al Instituto Italiano di Cultura de Barcelona y de Madrid.

Colabora con el Mercado de la Boquería, y el Mercado San Miguel de Madrid y asesora Sociedad Gastronómicas en Navarra. Es el organizador de la Semana de la Cultura Gastronómica Italiana a Barcelona.

Escribe en prensa y revistas del sector y participa en programas televisivos italianos y Extranjeros.

Beatriz Lloret

Técnica en diseño industrial y postgrado en diseño de producto. En el 2005 comienza su colaboración con Luki Huber descubriendo un amplio abanico de posibilidades creativas dentro del mundo diseño-cocina, trabajando para el restaurante elBulli de Ferrán Adriá y para la empresa Candy Glam World del grupo Escribá. Actualmente dirige proyectos de carácter conceptual como freelance y desarrolla trabajos de investigación con algunas empresas privadas de catering y centros de desarrollo turístico.

Anna De Lera

Directora de producción de la agencia de comunicación *Globally*, se ocupa del diseño, creación y coordinación de todos los eventos realizados por la agencia. Como freelance ha realizado eventos para agencias de comunicación e impresas. Durante año ha sido directora del departamento de producción de eventos de *Equip Tatjer*, agencia de RRPP y comunicación especializada en la organización de eventos.

Verónica Vivaldi

Licenciada en "editorial y producción cultural", y master en "organización y gestión del turismo en convenciones, congresos y eventos", en la universidad de Pisa (Italia).

Es directora la oficina de Barcelona de DMC (Destination Management Company),

supervisiona de todos los proyectos para la realización de eventos de empresas internacionales en todo el territorio español.

INVITADOS

Manlio Giustiniani

Sommelier desde el 2003 y Master Sommelier dal 2005 en la Asociación Italiana Somelliers de Roma.

En la AIS de Roma es parte de un equipo especial que interviene en ocasiones especiales con altos cargos del gobierno o de la Santa Sede.

Además colabora con importantes restaurantes de la capital Italiana.

Ha escrito artículos en varias revistas del sector.

Iker Erauzkin

Aprende desde muy joven los secretos de la cocina tradicional con su abuela. Con esa base y tan sólo 16 años se traslada a París: allí descubre los placeres de la buena mesa y las exquisiteces de la cocina asiática. En 1999 empieza su andadura por los fogones del País Vasco y en 2002 se traslada a Cataluña, donde obtiene varios premios de cocina además de dirigir diversos restaurantes. En la actualidad trabaja como asesor gastronómico para coctelerías y restaurantes por toda la geografía española. Es autor de los libros "El sabor de las flores", "Sabores de ayer, cocina de hoy" y "Cocina de fiesta".

Albert Asin

Cocinero del restaurante "Pinotxo" de la Boquería

Joaquim Marquez

Gerente del restaurante "Quim" de la Boquería

Josep Sucarrats

Director de la revista *Descobrir Cuina*

Marco Bozzer

Periodista eno-gastronómico

INFORMACIONES GENERALES

Duración: 21 de abril – 30 de junio 2009

Horario: martes y jueves (y un miércoles cada dos semanas) de 19.30 a 22.30 h

Asistencia: Es obligatoria la asistencia a clase debido al carácter fundamentalmente práctico del curso, por lo que es imposible cursar a distancia.

Idioma: El curso se imparte en español. A los estudiantes cuya lengua materna no sea el español, pedimos un nivel básico hablado y escrito de castellano.

COSTE

Precio curso: 2.000€ (500€ matrícula + 1.500€ tasa de curso)

Incluye las conferencias, visitas y degustaciones.

La reserva de plaza se formalizará previo pago de la tasa de matrícula.

El pago de la tasa de matrícula se puede efectuar por:

- En efectivo
- Talón nominativo conformado a nombre de Istituto Europeo di Design S.L.
- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Ingreso en cuenta y envío del recibo bancario por fax especificando el nombre del alumno

La Caixa

Ofic. 0644

Nº cuenta:

ES37 2100 0644

5202 0016 5597

Código

SWIFT/internacional:

CAIXESBBXXX

Deutsche Bank

Nº cuenta:

ES38

019/0020/98/4010137645

Código SWIFT/internacional:

DEUTESBB

Banco Popular Español

Nº cuenta ES31

0075/0829/81/0604

412945

Código

SWIFT/internacional:

POPUESMM

El pago de la tasa de curso se puede efectuar por:

- Un único pago del total de la tasa de curso, (mediante uno de los sistemas de pago de la matrícula), pagadero un mes antes del inicio del curso.
- Pago fraccionado mediante la posibilidad de financiar la tasa del curso a través de las entidades financieras la Caixa, Deutsche Bank Credit S.A. y Banco Popular, tramitado un mes antes del inicio del curso tal y como se explica en el folleto informativo que se encuentra a disposición de los alumnos en los despachos del SIO y en el de administración.

Facilitaciones: es posible financiar la tasa de curso con uno de los bancos con los cuales el IED tiene convenio y que están detallados arriba.

Material: Puede variar en función del proyecto elegido y su coste corre a cargo de cada alumno, teniendo en cuenta que los estudiantes tienen acceso a distintos servicios.

Servicios: Están a disposición de los estudiantes la biblioteca-mediateca, los talleres de maquetación y los laboratorios informáticos. Además, con la tarjeta estudiante, se puede beneficiar de una serie de descuentos en centros concertados.