

## **Food Design, la nueva forma de innovar en el sector de la alimentación**

### **El Consulado General de Italia organizó una conferencia con el objetivo de analizar los retos del sector alimentario desde una perspectiva alimentaria y de diseño**

El sector de la alimentación se encuentra en un cambio constante adaptándose a las nuevas demandas del consumidor. Nuevos retos que se plantean y afectan a toda la cadena de procesado y de consumo alimentario, obligándola a ser creativa y trabajar para adaptarse en la forma en la que los alimentos se presentan al consumidor.

De hecho, el "food design" es una disciplina al servicio de la revolución de un sector que busca soluciones alineadas con la sostenibilidad y orientadas al bienestar del usuario.

Sobre este tema, el Consulado General de Italia en Barcelona, organizó recientemente una conferencia titulada 'El arte culinario: materia prima, espacio y medio ambiente. Las nuevas perspectivas del food design entre Italia y España' en la sede del Instituto Europeo de Diseño de Barcelona (IED). La actividad se encuentra enmarcada dentro de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España.

La encargada de moderar el evento fue Raffaella Perrone, directora del Área de Diseño del IED Barcelona. Durante la actividad, se llevó a cabo una mesa redonda abordando diversas cuestiones como las materias primas, espacio y el medio ambiente.

Para ello, se contó con la participación de Laia Freixinet, coordinadora del Área de Estudios de la Escuela de Hostelería Hofmann, Sergi Freixes, diseñador de Alimentos de Biscuits Barcelona y coordinador del Máster de Food Design en el IED Kunsthall Bilbao, el chef y Embajador del Gusto, Luca Mastromattei, y la empresaria Carlotta Cofano, propietaria del Restaurante "da Piero" en la Marina deportiva del Masnou.

En la apertura de la reunión, el Cónsul General de Italia en Barcelona, Emanuele Manzitti, recordó cómo esta mesa redonda representaba, en el contexto de la VII Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, "una importante oportunidad para abordar temas como el diseño, la creatividad, la sostenibilidad, la calidad y la salud, comparando perspectivas españolas e italianas, para construir el mundo del futuro hoy".

Asimismo, Manzitti destacó la interconexión entre todas estas cuestiones y, sobre todo, la importancia de promover una "educación" alimentaria y gastronómica correcta.

Todas las actividades de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España pueden

descargarse en este enlace.

**Datos de contacto:**

María Hernández

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Cataluña](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>