



Food Design[®] **Virtual Events**

Nessun Food Designer è più premiato di loro

Paolo Barichella e **Mauro Olivieri**, oltre ad averlo inventato, il **Food Design**, sono anche i professionisti che hanno fatto e vinto di più in questo settore

Nessun Food Designer è più premiato di loro due messi insieme!

- **Official Designer**: Italia Coppa del Mondo di Gelateria 2006 1° posizione
- **Official Designer**: Italia e Svizzera Coppa del Mondo di Pasticceria 2007
- **Campotti**: Menzione d'onore Compasso d'Oro 2011
- Giurati delle selezioni **Bocuse d'Or** 2014
- Valle Argentina **Design del Territorio**: Menzione d'onore Compasso d'Oro 2015
- **Official Designer**: **Bocuse d'Or** Italia 2016
- **Terre dall'Italia**: Segnalazione Index Compasso d'Oro 2016
- **Espresso al Quadrato**: Menzione d'Onore al compasso d'Oro 2016
- **Parpaccio**: Ethical Food Design 2019

...sono solo una selezione del loro palmarès

Sono loro ad aver tramutato tutto il Know-How acquisito negli anni nella linea di prodotti:





Paolo Barichella

The Team



Affettami Srl
Chairman &
Managing Director
Simone Lioci



Food Designer
and Associate
Partner
Mauro Olivieri



Lo Chef e Direttore
produzione
Simon Massiani



Communication
manager
Manuelita Maggio



Resp.le
Commerciale
Stefano Bottari



Sensory Design
Business Developer
Manager
Emanuele Arandi



Food Lifestyle Srl
Business Developer
Manager
Giuseppe De Palo



Art Director and
Sensory Design
Associatè
Sergio Zava



Architect and
Sensory Design
Associatè
Silvio De Ponte



*Già autori di format esclusivi di
successo, suggestivi ed
emozionali come
sensory food experience
personalizzato
taylor made in base al contesto,
all'ambiente e al tipo di evento*



14 Aprile 2008

Fuorisalone – Milano

Paolo Barichella – Mauro Olivieri – Giulio Ceppi - DDN



attraverso elementi di un'installazione che ci metterà alla prova e in certi casi "a dura prova sensoriale", perché si possa percepire fino in fondo e appieno nella nostra vita quotidiana tutti i veri sensazioni che costruiscono i sensi del nostro vivere.

Elementi dunque, come camere oscure per ricordarci che il tatto è un senso legato anche al senso della vista, memoria consolidata nei nostri occhi di ciò che abitualmente percepiamo e tocchiamo. Tutto quello che ci circonda è percepito nell'interazione e penetrazione dei cinque sensi tradizionali, dove uno non può fare a meno dell'altro, ricercandosi a volte, nel nulla "or", anche inconsapevolmente.

Qui si tratta di abituarci a capire che anche senza la vista, appunto lontano dal nostro sguardo, la texture di riferimento che tutti i giorni abbiamo sotto le nostre dita e sotto i palmi

TEXTARE
TEXTURE
SUL TARE

Esplorare nuovi sensi per provare emozioni e sensazioni inedite

TEXTARE
TEXTURE
SUL TARE

Con il tatto siamo per sempre
liberi e sensazioni inedite



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE 479/08
 (Campaign supported by European Union and Italy)



AURA
 The meaning of "aura" can be varied and conflicting, but here, to make things easier, we will say it is the context within which evaluation takes place, as it relates to the emotions and sensations transmitted as you drink Asti DOCG.
 Asti DOCG, enjoyed throughout the Asti area of the Piedmont region, may taste better to us when we drink it there, because it's likely our senses are more open when we drink the wine directly where it is made. If we taste the same wine in a wine cellar, our emotions and feelings will be dramatically different from the ones we feel when we drink that same wine in a crowded restaurant.
 Since our aim is to make the evaluation of a product unbiased, it is important for the examiner to be as objective as possible, despite how local aura may affect your experience. You, the judge, must have a cultural dexterity that allows you to acknowledge differences and make an informed evaluation. Keep this guide in mind as you taste the wine throughout the program, and for any future tastings you have—whether at home, in a restaurant, or, we hope, in Asti, Italy.



A multi-sensory experience.

SECOND OLFACTORY MO
 There is another stage in o that stimulates deep nasal to perceive the flavor of t the tasting with an assess balance and flavors. The p bubbles, its aromatics, cor are all factors you can n once.
 Things to evaluate:
 >The wine's aromas
 >Its texture, body and dens
 >The wine's flavors
 >How the wine's effervesce



- > The transparency of the wine's color
- > If it's flat or brilliant in quality of color
- > Any colors reflected in the wine
- > The quality of the perlage



trains, are important; they should form at mid-glass and rise slowly in broken lines or zigzags. This is a quality much sought-after by true connoisseurs.
 Things to look for:

SENSE OF TOUCH
 Tasting Asti DOCG also incorporates your sense of touch, even if it isn't used as extensively as some of your other senses. Think about this sense, and how your hands and fingertips perceive surfaces, textures and shapes.
 When you taste wine, it conjures gustatory sensations that your tongue discerns, such as the effect of carbon dioxide on the taste buds. Consider the texture of the wine, the shape it takes in your mouth from its sparkling consistency. Think of the other materials you touch in order to taste the wine—a chilled bottle, a cork, the shape of the glass that holds the wine. All of these sensations contribute to your experience in this tasting.
 Things to feel:
 >The wine's consistency
 >Its body and density

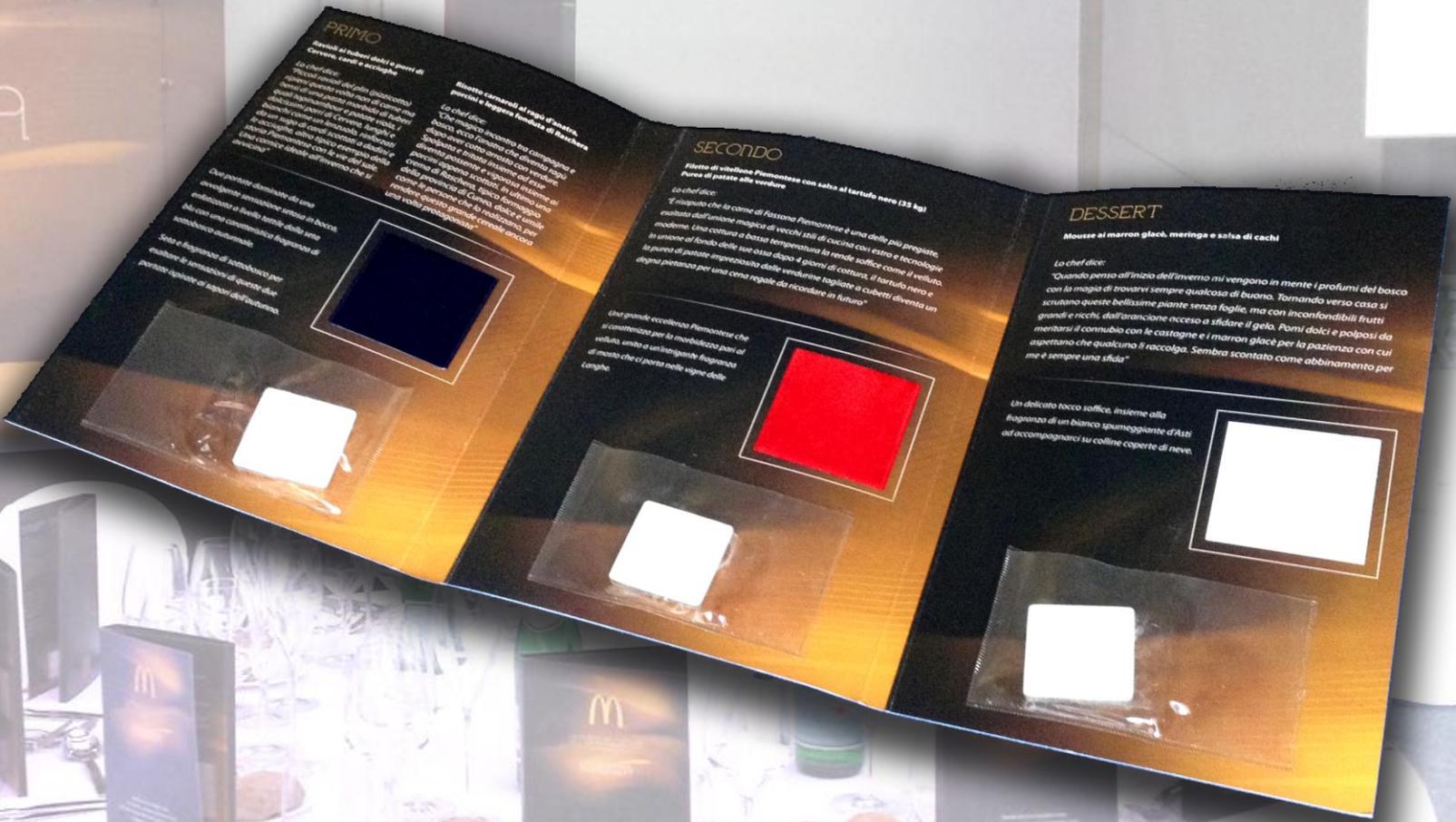




COOP MEETING / MILANO
27 - 28 NOVEMBRE 2013

ESSENZA





SECONDO

Filetto di vitellone Piemontese con salsa al tartufo nero (35 kg)
Purea di patate alle verdure

Il chef dice:
 "Il fatto che la carne di Fassona Piemontese è una delle più pregiate al mondo, unitamente alla purea di patate alle verdure, è l'unione magica di vecchi stili di cucina con estrema cura e attenzione. La cottura a bassa temperatura fa rendere la carne più tenera e la purea di patate alle verdure è una preparazione preziosa dalle verdure fresche e ricche in vitamine. Una cena regale da ricordare."

ANTIPASTO

Carne di vitellone Piemontese con salsa al tartufo nero (35 kg)



ESSETTZA

PRIMO

Filetto di vitellone Piemontese con salsa al tartufo nero (35 kg)
Purea di patate alle verdure

Il chef dice:
 "Il fatto che la carne di Fassona Piemontese è una delle più pregiate al mondo, unitamente alla purea di patate alle verdure, è l'unione magica di vecchi stili di cucina con estrema cura e attenzione. La cottura a bassa temperatura fa rendere la carne più tenera e la purea di patate alle verdure è una preparazione preziosa dalle verdure fresche e ricche in vitamine. Una cena regale da ricordare."

Il chef dice:
 "Il fatto che la carne di Fassona Piemontese è una delle più pregiate al mondo, unitamente alla purea di patate alle verdure, è l'unione magica di vecchi stili di cucina con estrema cura e attenzione. La cottura a bassa temperatura fa rendere la carne più tenera e la purea di patate alle verdure è una preparazione preziosa dalle verdure fresche e ricche in vitamine. Una cena regale da ricordare."

SECONDO

Filetto di vitellone Piemontese con salsa al tartufo nero (35 kg)
Purea di patate alle verdure

Il chef dice:
 "Il fatto che la carne di Fassona Piemontese è una delle più pregiate al mondo, unitamente alla purea di patate alle verdure, è l'unione magica di vecchi stili di cucina con estrema cura e attenzione. La cottura a bassa temperatura fa rendere la carne più tenera e la purea di patate alle verdure è una preparazione preziosa dalle verdure fresche e ricche in vitamine. Una cena regale da ricordare."

DESSERT

Mousse al marron glacé, meringa e salsa di ceci

Il chef dice:
 "Quando penso all'inizio dell'inverno mi vengono in mente i profumi del bosco con la magia di trovarsi sempre qualcosa di buono. Tornando verso casa si scuotono queste bellissime piante senza foglie, ma con inconfondibili frutti grandi e ricchi, dall'arancione acceso a sfidare il gelo. Pomi dolci e polposi da aspettarsi il connubio con le castagne e i marron glacé per la pazienza con cui me e sempre una sfida."

Un delicato tocco soffice, insieme alla fragranza di un bianco spumeggiante d'Assti ad accompagnarci su colline coperte di neve.



12 Novembre 2014

Magna Pars – Milano

Blueteam Travel – British Airways – American Airlines - Iberia



AROMA PICTORUM

PARIS

PARIS

gioco una sola volta, la vista interagisce solo
nte e il gusto esclusivamente internamente.

primario	Aspetto	che aspetto ha?
primario	Odore	che profumo fa (inspirando)
	Consistenza	che consistenza possiede?
	Suono	che rumore emette?
	Gusto	che gusto ha?
secondario	Acustica	che suono produce?
secondario	struttura	che struttura ha?
	Sapore	di che cosa sa? (espirando)

primario
terno che percepisce odori inalando aria

secondario
terno che percepisce sapori esalando aria

- sapore = Aroma

Paolo Barichella





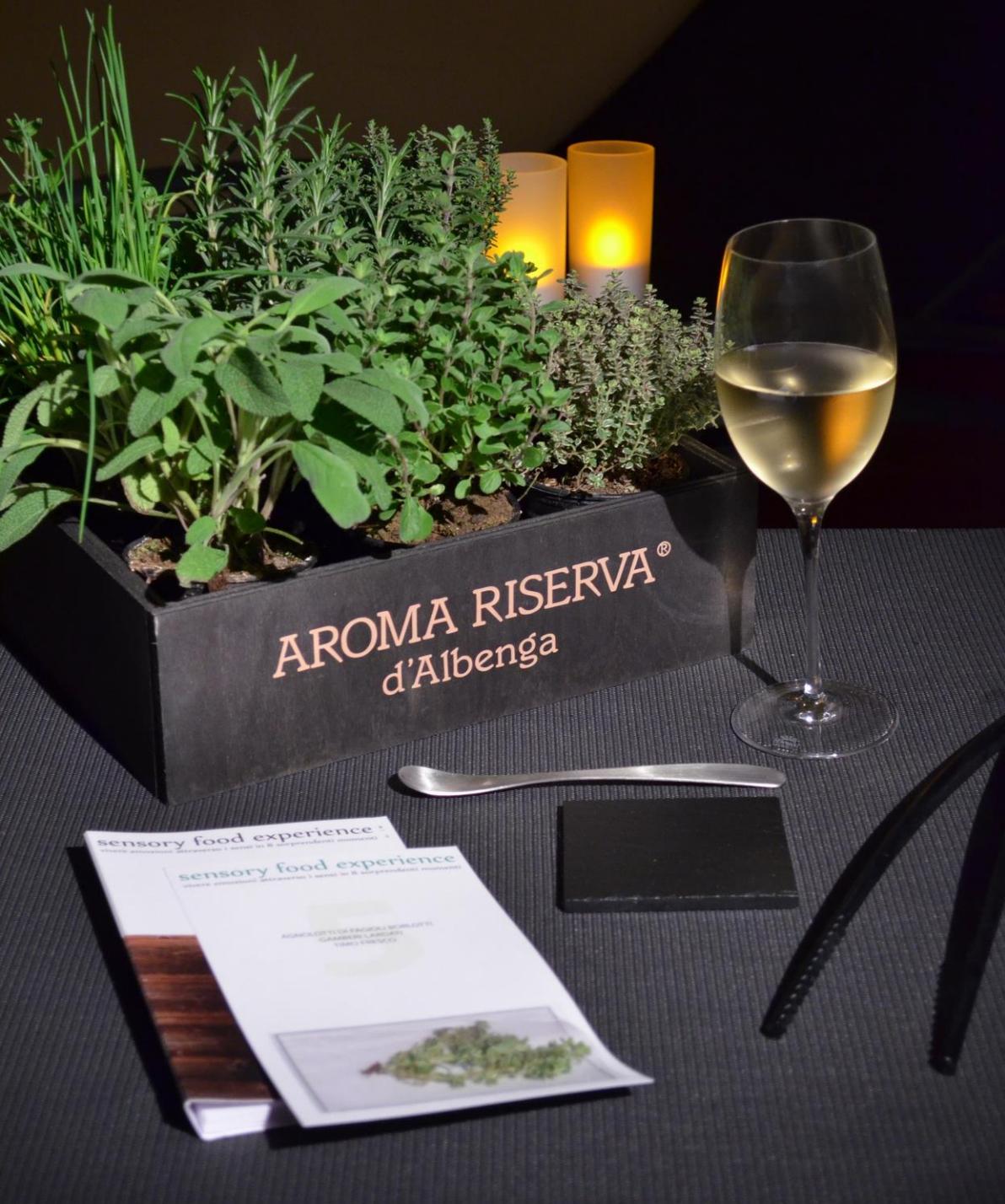
AROMA RISERVA®
d'Albenga

sensory food experience

sensory food experience

sensory food experience

sensory food experience





16 Dicembre 2014
Venezia
Luxottica

SINFONIA

Il Talento di Ognuno, il Successo di Tutti

ESORCA





SYNTHESIS



9 Dicembre 2015

EVO – Milano

Blueteam Travel – British Airways – American Airlines - Iberia



EVOCATIVE

EVOCATIVE





INTERTRADE
GROUP



Paolo Barichella
Product design, Concept & Strategic Design Consulting

PAOLA TASSETTI
Botany | Anatomy | Artist

AVERY
PERFUME · GALLERY

EXCELSIOR · Galleria del Corso, 4 · MILANO

5 · 6 · 7 Aprile 2018

dalle ore 10 alle 20

Magia dei Profumi
Cosa è reale e cosa non lo è?

Un viaggio esperienziale
nella scoperta tridimensionale
dell'anatomia botanica
quale apparizione
della percezione olfattiva.

in occasione di


Per informazione, contattare:
sabrina.dughetti@intertradeurope.com

www.intertradeurope.com

EXCELSIOR

3D

PERFUME
ANATOMY

April
17 · 22

10 am · 8 pm

DESIGN
WEEK 2018

UnScent

When artistic perfumery
encounters design, a disruptive
sensory experience takes place.
In occasion of Design Week,
an exclusive collaboration with

WAVE MURANO GLASS
BY ROBERTO BELTRAMI

PAOLA TASSETTI
Botany | Anatomy | Artist

DRUNKENRABBIT





UNSCENT 16 • Flavour, Taste & Savour

unscent



unscent



unscent

on the occasion of

“La città delle Fragranze”

from 11 to 16 September 2018

AVERY PERFUME GALLERY

Borgo degli Albizi, 70/r · FLORENCE · ITALY

Flavour ● Taste & Savour





Carbonara


Genovese



Margherita Caprese



9 Gennaio 2020
Eurizon Capital – Intesa Sanpaolo – Milano
Food Design Business meeting



Jelly Mojito

Jelly Bellini

Jelly Aperol Spritz

Tiramisu

Supo d'arvante

Carcassonne

...

...





...2020 and more

Food Design Virtual Events

***Il format unico nel suo genere
per creare experience a distanza
attraverso eventi in remoto***





via conference-call contemporaneamente

Eventi Aziendali Virtuali - Cene a distanza - Digital Catering - Remote Team Building



Consegnato in Scatola refrigerata direttamente a casa di ogni partecipante all'evento remoto





#smartworking #remote-team-building



5 TIPS FOR AMAZING PARTIES

SOLELY
+ 2 PACKS
USING YOUR
REWARDS
OWN UP
PARTY

BATH

PRO

GETS

TICKETS

ARDS A

will need

Cheetos



Remote Coffee Break

For a tasty distanced coffee moment all together





Eat and drink chupito with espresso coffee

ILLUSTRATED PREPARATION OF COKOCOFFEE



COKOCOFFEE

20 g ready-made chocolate cake base
20 g condensed milk
1 espresso coffee

Place the ready-made chocolate cake base at the bottom of the glass and cook in the microwave.
Add and stir condensed milk. Add espresso coffee.

• Shake well

SHAKE IT UP

20 g ready-made chocolate cake base
2 ml chocolate topping
20 g ready-made cream
1 espresso coffee
Dark cocoa

Place the ready-made chocolate cake base at the bottom of the glass and cook in the microwave.
Add and apply the layer of chocolate topping. Then stir the ready-made cream. Add espresso coffee and sprinkle with dark cocoa.

• Shake well



Remote Aperitif

Innovative and Natural





Aperol Spritz Destrutturato





Cannoli Lariani

L'unico innovativo aperitivo Laghée "fai da te" di autentico Food Design





Fish & Chips Laghée

Il primo innovativo aperitivo Lariano "fai da te" di autentico Food Design



Stick di Polenta da intingere in crema delicata di Olio EVO con Missultit del lago di Como

Remote Food Design Business Lunch

For an exclusive and amazing virtual event









Remote Celebration corporate events

e.g. Christmas Party



Meal Solution “on demand”

Fast, good and effective time saving solution



Smart Meal KIT



Riso Carnaroli distretto Riso e Rane

Confezionato destrutturato

Pronto in 2 minuti



Ultimo Born to be Completed

sensorydesign
SMART SOLUTIONS FOR SMART ENTERPRISES

Paolo Barichella

affettami



FOOD LIFESTYLE

INNOVATIVE FOOD SYSTEMS AND SOLUTIONS

Food Lifestyle Srl – Innovative StartUp

Food Design, Concept & Strategic Design Consulting

+39 347 2303005 | +44 208 1332893 | info@foodlifestyle.it

smarkitchen.design



Food Design **Advisory & Management**
Since 2002



Coolella
High-Quality Gelato Evolution



**LEGGENDE
ITALIANE**

ini

