

Incontro con Paolo Brunelli e i non gelati della sua vita giovedì 10 novembre (ore 18) all'Accademia di belle arti e design Poliarte di Ancona

*Sarà presentata giovedì 10 novembre alle ore 18,00 all'Accademia di belle arti e design Poliarte di Ancona la pubblicazione di Paolo Brunelli **I am not a gelato**.*

Il cibo è una esperienza a 360° in cui tatto, olfatto, gusto e vista si combinano. La nostra esperienza del cibo è influenzata da una infinità di fattori culturali e psicologici, da significati simbolici e rituali che comprendono anche gli strumenti e gli ambienti in cui si consumano i pasti.

Questo mondo di sensazioni e oggetti è da sempre argomento di sperimentazioni artistiche e di design. Una ricetta innovativa o una "mise en place" sono esempi di qualcosa che possiamo chiamare design dell'esperienza, dato che non è possibile distinguere le singole parti dal tutto. Una esperienza di bellezza e piacere in cui Brunelli sta dando prova di essere un maestro.

Questo evento fa parte di una piccola e preziosa serie di incontri dedicati a cibo e creatività ed è la testimonianza di un progettista completo che usa i materiali e gli strumenti

della pasticceria per creare esperienze.

Ha scritto lo stesso protagonista: «Questo non è un libro di ricette. Non è un volume professionale, ma un libro che racconta alcuni dei passaggi importanti di un mestiere vissuto a polmoni pieni tra successi e insuccessi, tra riconoscimenti e battute d'arresto, tra passato e futuro cercando di segnare il domani, dandogli una opportunità, una visione, una interpretazione di cambiamento».