



progetto oggetto soggetto

percorso di formazione sulle possibili relazioni
fra design e sostenibilità, materia, cibo e tecnologia

5-6 febbraio 2016 | Reggio Emilia

La cucina, luogo del quotidiano domestico, diventa laboratorio di trasformazione e sperimentazione accogliendo utensili inconsueti, creatività e tecnologia. REMIDA si fa cucina proponendo un percorso fra design e ricerca. Dal progetto al prototipo di un contenitore di cibo che viaggia, questo corso intende indagare la relazione tra forma e contenuto, cibo e materia, verso una riscoperta del valore dell'artigianalità e dell'arte applicata per generare nuove possibilità conoscitive e didattiche.

Programma

venerdì 5 febbraio 2016 | 16 - 19

REMIDA, il Centro di Riciclaggio Creativo - Via Verdi 24 (RE)

REMIDA come progetto culturale di sostenibilità e creatività

Laura Pedroni (REMIDA)

Tutto il buono che avanziamo

Arturo Bertoldi (responsabile educazione ambientale Iren)

La manutenzione del quotidiano

Gianfranco Gasparini (The Rolling School)

sabato 6 febbraio 2016 | 10 - 13

REMIDA, il Centro di Riciclaggio Creativo - Via Verdi 24 (RE)

L'algoritmo di un cioccolatino

Francesco Bombardi (ideatore di offiCUcina per Food Innovation Program)

Presentazione di una didattica

Lanfranco Bassi (atelierista scuola dell'infanzia Iqbal Masih)

Workshop "Sani portatori di gusto"

Eloisa Di Rocco (REMIDA)

Pranzo a buffet

I corsi sono rivolti a tutti, fino a un massimo di 25 persone per corso

➤ **Contributo di partecipazione: 60 €**

➤ **Per informazioni e iscrizioni**

remida.reggioemilia@gmail.com | 0522 431750

REMIDA, ideato a Reggio Emilia nel 1996, è un progetto culturale sui materiali di scarto. I corsi di formazione mettono al centro la relazione tra sostenibilità e creatività, invitando alla sobrietà degli stili di vita, al rispetto dell'ambiente e alla riduzione dei rifiuti e degli scarti.