



## COMUNICATO STAMPA

Dal 5 al 13 ottobre ritorna la rassegna Roma Design+ - promossa dalla Sapienza Università di Roma, sezione Arti, Design e Nuove Tecnologie del Dipartimento Itaca e corso di laurea in Disegno industriale e che avrà sede nello Spazio Etoile in piazza San Lorenzo in Lucina.

L'associazione creativa Food.house concept.event.design per la 5° edizione di **Roma Design+** ha pensato al progetto **The.Sign taste floor- Real Experience Bar**. Una Sezione sospesa tra arte e gusto, in cui saranno miscelati gli aspetti di gallery, food and art-setting.

SPAZIO TEMPORANEO dedicato all'*esperienza del palato e altre papille* con programma giornaliero di exhibition, design&food performance e RealExperienceBar. Caffetteria e food.Bar caratterizzati da allestimenti suggestivi e mobili che, a partire dalle 18,00, trasformeranno lo spazio per un **Pop-Up** aperitif con creazione di percorsi culinari, performativi e installazioni estemporanee accompagnate da dj-set, drinks&moving buffet.

Da non perdere *The.Sign Taste Floor*: una tavola visionaria imbandita per una cena, da un artista/designer ogni sera diverso.

L'iniziativa si avvarrà di collaborazioni e partner di grande rilievo.

Primo fra tutti **Discovery Real Time** – Il canale dedicato agli Stili di vita, relazioni, casa, viaggi, benessere, moda, tavola e bellezza – che sarà presente nelle prime 2 serate con la foodperformance dello Chef di Punta Alessandro Borghese protagonista dei fortunati programmi "Cortesie per gli ospiti" e "L'Ost".

Il RealExperienceBar è realizzato in collaborazione con lo **Spirit wine-bar** di Roma e per l'offerta Beverage&food punterà sull'alta qualità dei prodotti e su un **surprise service way** per il rito dell'aperitivo, tutto da vivere in termini di cura del design e delle preparazioni oltre che dell'intrattenimento.

Ogni sera un calendario appetibile per tutti i sensi coinvolgerà gli ospiti con un appuntamento diverso e con l'ambientazione video/musicale affidata per l'intero evento all'**A.C. Vivarium upc** con le sue due produzioni KINOCULATOR e I PASSIONISTI.

Importante il supporto di **Next Exit** la rivista specializzata in nuove creatività alla comunicazione e di **Poshunting** all'organizzazione delle Pubbliche Relazioni.

Protagonisti delle performance saranno gli artisti - chef, designer, djguest - che daranno vita 9 serate imperdibili presentando i propri intErVENTI intorno al Gusto. Lo chef **Alessandro Borghese**, per Discovery Real Time, creerà per il pubblico un menù 'A Tutto tondo' mentre **Giovanni Lamorgese** per food.house allestirà 'Individui' e 'L'Ultima cena'. Poi giocando con i materiali vedremo **Giovanni Scafuro**, con le opere gioiello di 'Fork in Progress', il 'Fiorile' di **Valeria Pesciarelli** e poi **Zilla** con le sue già note 'Borse'. Seguendo le 'Briciole' dello chef **Gianluigi Alla** attraverseremo il 'Pic-Nic Plassé' di **Massimiliano Rubcich** verso il 'Viaggio intorno a una tazza di tè' di **Carla Massi** e **Cinzia Verni** con guest **Mauro Petrini** della Co.gel-Fipe. Ci guideranno invece nell'incontro fra Tattilità e Sapori **Barbara Uderzo** con il caldo freddo di Free-zero e Candy Candle Rings, **Cuoche per Caso** che offrirà 'il Gelato di Torcè con gli sfizi di **Valeria Vocaturo** e **Ludovico Sartor** con 'Cosa la lingua ricorda'. Infine 'Tapas siempre' del giovane catering **Little Bit** firmerà un arrivederci con l'acquolina in bocca.....

**food.house - concept.event.design - imottola@foodhouse.it**

