



playchef® design#contest

Food Design è la progettazione degli atti alimentari (Food Facts) ovvero l'attività di elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di esperire una sostanza commestibile in un dato contesto, ambiente o circostanze di consumo. [...]¹

Introduzione

playchef® design#contest è un concorso|corso ideato da RES Architettura, Associazione *no profit* per la promozione dello sviluppo locale attraverso l'Architettura ed il Progetto e promosso dall'Ordine degli Architetti PPC di Napoli. playchef® è un progetto di Food Design per la promozione del design autoprodotta attraverso l'instaurarsi di rapporti virtuosi di reciprocità tra produzione e progettazione e per la diffusione di una cultura del design che favorisca e valorizzi le caratteristiche peculiari del territorio e delle tradizioni locali. Il Food Design attinge forza dalle tradizioni e dalle specificità locali e può rappresentarne una rilettura in chiave contemporanea, diventando esso stesso motore per l'instaurarsi di una cultura glocal che trova valore aggiunto nella ricerca progettuale applicata al Food.

Finalità/Obiettivo del concorso

Obiettivo del concorso² è favorire la cooperazione virtuosa e la messa a sistema, in una logica di reciprocità, tra realtà produttive e progettuali altamente qualificate, al fine di superare le criticità dell'autoproduzione di design e favorire l'innovazione e la crescita della cultura progettuale nel settore Food. I temi che i progetti dovranno sviluppare sono identificabili nei binomi: **progettazione-produzione**³ e **food design-sviluppo locale**.

Solo attraverso l'instaurarsi ed il consolidarsi di relazioni di cooperazione tra il mondo della produzione artigianale e semi-industriale di qualità, vanto e fiore all'occhiello del nostro territorio di riferimento, e quello professionale della progettazione, si può immaginare di innovare e sviluppare il design made in italy secondo logiche contemporanee e raggiungendo livelli necessari a rendere a i nostri prodotti pronti alla internazionalizzazione. L'identità territoriale locale, alla base del progetto di Food Design, è fonte di ispirazione ed obiettivo di sviluppo⁴.

¹ Da FOOD DESIGN MANIFESTO - www.fooddesignmanifesto.org

² Il presente bando è perfettamente coerente con quanto teorizzato e descritto nel Food Design Manifesto Adi, divulgato a livello internazionale nel 2014 con il patrocinio di Expo 2015 e della Regione Lombardia.

³ "La producibilità e la serialità di un prodotto o di un servizio sono le condizioni per le quali un progetto può definirsi di Food Design" (punto 4 MANIFESTO FOOD DESIGN).

⁴ "Il Food Design è uno strumento privilegiato e particolarmente efficace per la riqualificazione e la promozione del territorio attraverso la sua ricchezza enogastronomica" (punto 8 MANIFESTO FOOD DESIGN).



Tema

Tema del concorso è la realizzazione di un progetto di Food Design che sia riproducibile, sostenibile, che sappia innovare, fornendo uno spunto per gesti ed azioni inedite attivabili attraverso l'uso dello stesso, che riesca a reinterpretare l'identità territoriale campana, esprimendo insieme tradizione e contemporaneità.

L'oggetto deve divenire strumento per innescare, per intrinseco valore progettuale, una interazione "ludica" tra fruitore e cibo. Deve indurre gesti, azioni inedite, suggerire nuove modalità di fruizione e innovazione nella preparazione e trasformazione del prodotto edibile.

Prodotto progetto

Il prodotto/progetto dovrà rientrare nella categoria: complementi per la tavola (es. piatti, piatti da portata, vassoi, alzate, accessori per la tavola, accessori per aperitivo etc.), e potrà essere realizzato nei materiali di seguito indicati, utilizzati da soli o combinati tra loro:

- ✓ pietra acrilica naturale (Solid Surfaces | Corian);
- ✓ legno massello;
- ✓ legno multistrato;
- ✓ pannelli Medium Density (MDF);
- ✓ metacrilato;
- ✓ metalli (acciaio, ferro, alluminio, composito).

Allegato al presente Bando il *doc Starter Kit contenente tutte le informazioni relative ai singoli materiali lavorabili suddivisi per categorie ed alle tecniche di lavorazioni possibili.

Condizioni di partecipazione

Il concorso playchef®design#contest è aperto a tutti gli Architetti italiani ed europei regolarmente iscritti ad Albi professionali ed Associazioni di categoria riconosciute dagli stati membri, senza limiti di età, che potranno partecipare in forma singola o associata. In caso di partecipazione di gruppo dovrà essere designato un capogruppo che sarà referente per tutti i partecipanti.

La partecipazione è altresì aperta a designer e studenti dei dipartimenti di architettura e design, purché in gruppo con almeno un Architetto professionista che sia designato quale capogruppo⁵.

⁵ playchef®design#contest è parte di un insieme di iniziative patrocinate e promosse dall'Ordine Architetti PPC di Napoli finalizzate al rafforzamento della cultura professionale in diretta attinenza con la missione istituzionale del Soggetto Promotore. E' ritenuto altresì opportuno, nell'ambito dei fini istituzionali



La paternità intellettuale del progetto presentato sarà riconosciuta a tutti i componenti del gruppo di progetto.

Ogni autore potrà partecipare al concorso con una sola proposta progettuale. I progettisti si assumono ogni responsabilità in merito all'originalità dei propri progetti e la partecipazione avviene sotto la personale responsabilità del partecipante. Non saranno ammessi progetti in produzione, partecipanti ad altri concorsi o già pubblicati; i progetti devono essere inediti pena l'esclusione dal concorso. La partecipazione è vietata ai membri della Giuria, ai loro familiari, ai dipendenti ed ai membri del consiglio dell'OAPPC di Napoli, delle istituzioni e/o aziende sponsorizzatrici e patrocinanti.

La partecipazione è gratuita.

Premi

Saranno premiati i primi tre progetti designati migliori dai lavori della Giuria.

Il **1° classificato** riceverà **euro 1000,00** e vedrà realizzati, dalle aziende partner, 10 multipli di design del progetto presentato che saranno presenti per 6 mesi, gratuitamente, sulla piattaforma e-commerce OXALAB nella sezione dedicata a playchef®.

Il **2° classificato** riceverà **euro 750,00** ed avrà il primo multiplo di design realizzato e la possibilità di commercializzare lo stesso per 6 mesi gratuitamente sulla piattaforma e-commerce OXALAB nella sezione dedicata a playchef®.

Il **3° classificato** riceverà **euro 500,00** ed avrà il primo multiplo di design realizzato attraverso la cooperazione delle aziende partner.

Il valore commerciale del **1° premio** è di 1000,00 + 3.500,00 euro calcolati sulla base dei seguenti servizi offerti:

- ingegnerizzazione: ridisegno o manipolazione dei grafici di progetto e realizzazione del prototipo;
- realizzazione di n° 10 multipli;
- vetrina OxA: realizzazione di immagini dell'oggetto, foto o render, scheda prodotto, kit packaging per la spedizione.

Il progettista vincitore avrà la libera facoltà di vendere anche attraverso altri canali i multipli realizzati, con l'unico vincolo di applicazione del medesimo prezzo di vendita che sarà fissato a suo insindacabile giudizio.

dell'ordine professionale, promuovere e favorire una cultura basata sul confronto e lo scambio interprofessionale.



Il valore commerciale del **2° premio** è di 750,00 + 1.500,00 euro.

Il valore commerciale del **3° premio** è di 500,00 + 750,00 euro.

Ai primi tre classificati sarà garantita l'iscrizione del progetto presentato AL REGISTRO PROGETTI ADI (<http://www.adi-design.org/registro-progetti.html>)⁶.

Non sono previsti Premi ex equo.

I lavori di tutti i partecipanti al concorso saranno mostrati tramite video nel corso della cerimonia di premiazione, che si configurerà come mostra collettiva e che si terrà a Napoli nella primavera 2017. La Giuria sceglierà i migliori lavori per esporli su pannelli rigidi di formato 50*70 allestendo un percorso espositivo.

Giuria

Sarà costituita una commissione che giudicherà gli elaborati pervenuti al fine della premiazione e che sarà costituita da:

Francesco Subioli, *coordinatore della Commissione Food Design dell'ADI e del Master in Food Design presso lo IED di Roma* (Presidente di Giuria);

Pio Crispino, *Presidente OAPPC di Napoli* (Ente promotore)

Lorenzo Capobianco, *Vicepresidente OAPPC di Napoli* (Ente promotore);

Alessandra Cirafici, *Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale "Luigi Vanvitelli", SUN;*

Giulio Paolo Calcaprina, *Presidente dell'Associazione "amate l'architettura" Movimento per l'Architettura Contemporanea;*

Silvia Caliendo, *co-fondatore e socio di OxAlab s.r.l.* (Azienda Partner);

Fabio De Luca, *titolare "Fabio De Luca materie plastiche – Plexcite"* (Azienda partner);

Michele Mandara, *titolare Ares srl e Mode 16 srl (sviluppo design)* (Azienda partner);

Laura Palazzo, *Presidente RES Architettura, Ass. no profit di sviluppo locale* (Ideatore concorso);

Vincenzo Politelli, *Chef ristorante Terrazza Calabritto e Food and Beverage Manager di Casa Italia a Rio 2016.*

⁶ Il registro dei Progetti Adi garantisce la tutela del concept per la durata di quattro anni e in caso di contestazione offre un supporto gratuito con designer, aziende ed esperti del settore.



Criteri di valutazione

La valutazione e selezione dei progetti terrà conto della creatività delle idee e della originalità dei progetti, del grado di innovazione e sperimentazione che tengano conto delle specificità del tema del bando, della sostenibilità del progetto proposto e della sua riproducibilità in relazione alle tecniche di produzione delle aziende partner, dell'uso coerente dei materiali, della efficacia della presentazione della proposta progettuale.

La seguente tabella esplicita per ogni obiettivo raggiunto il punteggio assegnato:

	punteggi
rispondenza del progetto al tema	30
originalità ed innovazione	25
riproducibilità e sostenibilità	20
uso coerente dei materiali	15
efficacia e chiarezza degli elaborati di progetto	10
tot	100

La Giuria delibera a maggioranza ed il suo giudizio è inappellabile.

L'espressione del voto della Giuria sarà a mezzo di un punteggio, media dei punteggi dati dai singoli giurati e sarà accompagnata da una sintetica relazione che ne espliciti le motivazioni.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata del presente bando così come delle decisioni della Giuria.

I lavori della Giuria saranno avviati dopo 15 gg dalla chiusura dei termini del bando e proseguiranno per 15gg solari e consecutivi.



Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione al concorso, redatta secondo il modello scaricabile dai link (<http://www.na.archiworld.it/cms/>, <http://resarchitettura.wixsite.com/resarchitettura>, <http://www.oxalab.com/>) dovrà essere anticipata a mezzo mail all'indirizzo **playchef.napoli@archiworld.it** partire dal 15 dicembre 2016 ed entro **le ore 18.00 del 7 febbraio 2017**. La domanda di partecipazione potrà essere presentata anche da uno solo dei componenti del gruppo interessato alla partecipazione rimandando alla compilazione della scheda anagrafica la definizione completa dei soggetti partecipanti.

La segreteria organizzativa del concorso è a disposizione per chiarimenti playchef.napoli@archiworld.it

Elaborati richiesti

Per ogni progetto dovranno essere inviati entro **le ore 18.00 del 7 febbraio 2017** a mezzo mail all'indirizzo **playchef.napoli@archiworld.it**, raccolti in un'unica cartella zipata (da spedire tramite *wetransfer* o servizio analogo nel caso in cui la dimensione della cartella superi i 5mb), i seguenti elaborati:

1. *scheda anagrafica* compilata secondo il modello allegato al presente bando e firmata in originale (formato pdf);
2. uno o più *file dwg* (autocad 2000), con salvataggio di ciascun elaborato grafico correttamente denominato in formato pdf, contenenti pianta, prospetto, sezione ed eventuale sviluppo del modello tridimensionale qualora la complessità della proposta lo renda necessario per una corretta realizzazione. Gli stessi disegni dovranno essere riprodotti completi di quote espresse in mm. I grafici dovranno essere realizzati a mezzo di polilinee chiuse, in un unico layer e senza creazione di blocchi per consentire l'eventuale prototipazione.
3. N° 1 *Tavola 50*70* che illustri il progetto e il suo valore innovativo secondo il **layout allegato** in formato pdf o jpg da inviare in high resolution 300dpi e low resolution 72 dpi. La tavola dovrà essere sintetica e con la comunicazione necessaria per comprendere bene il valore del lavoro. L'elaborato sarà esposto durante l'evento di premiazione che culminerà in una mostra collettiva.
4. *Relazione* max 1 cartella A4 in formato doc che illustri il metodo progettuale scelto.
5. *Breve biografia* del/dei progettista/i, max 1 cartella A4 in formato .doc.

Calendario

Il contest sarà lanciato nel corso di un evento seminariale e formativo che si terrà il **15 dicembre 2016 a partire dalle ore 15:00** presso la Sala Sirica dell'OAPPC di Napoli. L'incontro, della durata di tre ore, sarà aperto a tutti gli iscritti e fruibile in streaming asincrono da tutti gli architetti italiani attraverso la piattaforma dedicata @imateria. L'evento formativo sarà gratuito e darà diritto a cfp.



L'esito della valutazione della giuria verrà reso noto entro e non oltre la fine di **febbraio 2017**, comunicato per posta elettronica a tutti i partecipanti al concorso e divulgato attraverso i canali dell'OAPPC di Napoli.

Pubblicazione progetti

I concorrenti autorizzano l'Ente banditore, l'Ordine Architetti PPC di Napoli, ad esporre gli elaborati di progetto in eventi e manifestazioni culturali e fieristiche ed a riprodurli su eventuali pubblicazioni o CD/DVD, a fornirli a giornali e riviste perché possano corredare articoli riguardanti il premio e le manifestazioni ad esso relative, alla piattaforma OXALAB (partner di concorso) per la pubblicazione su i suoi canali, a RES Architettura ed ad Amate l'Architettura. Nulla sarà dovuto per questo se non la citazione del nome dell'autore che mantiene il copyright sul progetto.

Autorizzazione

In relazione al Dlgs 196/03 riguardante la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, i partecipanti autorizzano gli organizzatori al trattamento dei dati personali ai fini della gestione del concorso stesso ed accettano implicitamente le norme del presente Regolamento.