

EM 27 DE OUTUBRO, CAMPINAS RECEBE O WORKSHOP DE DESIGN GASTRONÔMICO

DE COMER COM OS OLHOS



NARRATIVAS EMPRATADAS

POR DIÁLOGOS COMESTÍVEIS

Todo prato conta uma história. Já pensou nisso? Agora, se a mensagem for mesmo infalível, clara e deliciosa, será comestível antes mesmo do primeiro bocado:

#DeComerComOsOlhos! Sabe aquelas fotos de arrebatador os sentidos que vemos em redes sociais, cardápios, peças de comunicação e afins? "No dia **27 de outubro**, vamos ajudá-lo a compreender como o design é útil à gastronomia em um dia inteiro dedicado a quem se amarra em design gastronômico e food styling", provoca **Érica Araium**, jornalista, consultora de comunicação e marketing gastronômico e idealizadora do projeto **Diálogos Comestíveis**.

Ela e o consultor gastronômico e food stylist **Juliano Albano** planejaram um curso dinâmico e super "mão na roda", voltado a chefs, confeitadores, estudantes de gastronomia e a profissionais de alimentos e bebidas, em geral. Será ministrado no **Go On Office**, em Campinas/SP e as vagas são limitadas.

"A quem trabalha com comunicação, esse curso também é muito útil. Afinal, que louças, talheres, copos, objetos, luz, cores, texturas e etc combinam com a ideia empratada que se pretende passar, quer seja numa fotografia ou em um vídeo cuja finalidade é a divulgação de uma marca, serviço ou produto gastronômico?", provoca Érica.

"O que a gente quer é compartilhar com os participantes um pouco do que sabemos sobre produzir preparações que funcionem para todos os sentidos, a começar pelo da visão. Será um dia de muita inspiração, criatividade e atividades teórico-práticas bem divertidas", arremata Juliano.

A dupla tem atuado em parceria desde agosto de 2015, quando idealizou o projeto **De Comer Com os Olhos**, braço das duas consultorias que administram em voos solo. Desde então, tem ministrado oficinas, aulas, palestras e gastroperformances em empresas, universidades e congressos.

Em setembro de 2017, a convite da Bunge e da Universidade São Francisco (USF), o duo participou da 1ª edição do Encontro Mundial de Chefs, em Guararema/SP a fim de provocar a plateia a ponderar sobre o uso integral de insumos e a estética do gosto. Agora, pretende reforçar o recado e mostrar que a montagem de um prato depende muito de planejamento, repertório, paixão e empatia.

SERVIÇO

O quê: "De Comer Com os Olhos" - Workshop de Design Gastronômico, com Érica Araium e Juliano Albano
Quando: 27 de outubro, sábado, das 9h às 18h, com uma 1h30 de intervalo para almoço.
Onde: Go On Office - Rua Elvino Silva, 285, Jardim das Paineiras, Campinas/SP (próximo ao Shopping Iguatemi Campinas). **Dica: vá de Uber!**
Inscrições: até 16/10/2018, por email: contato@dialogoscomestiveis.com.br. **Vagas limitadas.**
Quanto: R\$ 299,00 (valor individual). **À venda pela FoodPass: www.foodpass.com.br**
Saiba mais: www.dialogoscomestiveis.com.br, www.julianoalbano.com.br e www.goonoffice.com

Madeleines com food appeal: design e styling



Se cozinheiro é um contador de histórias, pode melhorar a experiência do comensal diante de uma preparação planejada em detalhes.