



51ª EDIZIONE
RIVA DEL GARDA
QUARTIERE FIERISTICO
DAL 1 AL 4 FEBBRAIO 2027
www.hospitalityriva.it



DELEGAZIONE
VENETO
E TRENTINO
ALTO ADIGE
info@adi-design-vtaa.org



DESIGN FOR FOOD, CULTURA GASTRONOMICA E OSPITALITÀ

A HOSPITALITY 2027 IL DESIGN ENTRA IN SALA DA PRANZO: OTTO TAVOLI PER RACCONTARE UNA NUOVA IDEA DI ACCOGLIENZA

Dal 1° al 4 febbraio a Riva del Garda, nell'ambito della 51° edizione della manifestazione, il progetto di Hospitality curato da ADI VTAA e Fondazione Casa Artusi esplora il rapporto tra design, cibo e ospitalità, con installazioni, oggetti, show-cooking e un focus sull'accessibilità e sulla cultura gastronomica italiana.

Otto tavoli, otto diverse interpretazioni del rapporto tra design, cibo e accoglienza. È il cuore di **"Design for Food, cultura gastronomica e ospitalità"**, il nuovo **progetto della fiera Hospitality** realizzato da **ADI VTAA** – Associazione per il Disegno Industriale, Delegazione Veneto, Trentino-Alto Adige, in collaborazione con Fondazione **Casa Artusi**, che sarà tra i protagonisti della prossima edizione della manifestazione leader del settore HoReCa, in programma a Riva del Garda dal 1° al 4 febbraio 2027.

Inserita nel percorso **"Esperienze e sensibilità con il linguaggio materico"**, l'iniziativa propone una riflessione sul ruolo del design nella ristorazione, a partire da un principio fondamentale: **l'esperienza dell'ospite non nasce soltanto dal piatto, ma dall'insieme degli elementi che lo circondano**. Il tavolo, la sala, i materiali, la luce, gli arredi, gli oggetti e la mise en place concorrono infatti a definire la **percezione del cibo e la qualità dell'accoglienza**. Il design diventa così uno strumento per progettare non solo gli spazi, ma anche le relazioni, i gesti e le modalità con cui si vive e si condivide il rito della tavola.

*"Con **Design for Food Hospitality** amplia la riflessione sul tema dell'accoglienza, mettendo in evidenza come l'esperienza della ristorazione sia il risultato di un sistema articolato, in cui spazio, materiali, oggetti, servizio e cibo dialogano tra loro. Portare questo progetto in fiera significa valorizzare una visione dell'ospitalità sempre più attenta alla persona e capace di interpretare le aspettative di un pubblico evoluto, sensibile alla qualità, all'accessibilità e al benessere complessivo"*, commenta **Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi**.

La mostra si sviluppa attorno a **otto tavoli**, pensati come dispositivi flessibili e multifunzionali, capaci di ospitare anche momenti di show-cooking e degustazione. Il percorso mette in relazione **interior design, mise en place e food design**, costruendo un



51ª EDIZIONE
RIVA DEL GARDA
QUARTIERE FIERISTICO
DAL 1 AL 4 FEBBRAIO 2027
www.hospitalityriva.it



racconto che parte dai **moodboard materici** elaborati dai progettisti soci ADI, passa attraverso **gli oggetti e gli strumenti che accompagnano il consumo** e arriva alla **progettazione del cibo stesso**: forme, consistenze, modalità di presentazione e fruizione concorrono così a definire **un'esperienza complessiva e coerente**.

“Il cibo Made in Italy combina eccellenza nella trasformazione, qualità delle materie prime e un design insieme esclusivo e diffuso, riconosciuto da tre patrimoni UNESCO: Dieta Mediterranea, Arte dei Pizzaioli Napoletani e Cucina Italiana. Il **Design for Food and Nutrition** riguarda l'intera filiera, mentre il Food Design definisce format e artefatti in cui progetto e prodotto sono inscindibili. Con il Compasso d'Oro internazionale 2015, ADI ha delineato categorie dedicate a questo sistema complesso e innovativo” continua **Michele Cuomo della Commissione ADI - Design for Food**.

Uno dei tavoli sarà dedicato al tema **dell'accessibilità**, con un focus specifico **sull'accoglienza delle persone non vedenti**. Al centro, COLORILLE®, un sistema di segni in rilievo che consente di riconoscere attraverso il tatto i colori degli oggetti. Applicato - attraverso prototipi - a piatti e bicchieri, questo linguaggio amplia il valore della mise en place, trasformandola anche in uno strumento di orientamento, autonomia e inclusione.

Accanto alla dimensione progettuale, Design for Food porta a Hospitality anche un **approfondimento sulla cultura gastronomica italiana**. Grazie alla collaborazione con **Fondazione Casa Artusi**, il programma sarà arricchito da momenti di animazione gastronomica e da uno show-cooking, in cui la preparazione dei piatti diventerà occasione per raccontare il patrimonio della cucina italiana e il dialogo tra tecnica, memoria, tradizione e contemporaneità.

Andrea Segrè, Presidente di Fondazione Casa Artusi, aggiunge: “La cucina italiana non è fatta soltanto di prodotti e ricette, ma anche di **gesti, relazioni, memoria e capacità di accogliere**. Portare l'eredità di Pellegrino Artusi all'interno di un progetto dedicato al design dell'ospitalità significa **restituire alla cucina la sua dimensione più autentica**: quella di un **linguaggio culturale** capace di creare connessioni, trasmettere identità e unire le persone”.

Il dialogo tra design e cultura gastronomica si inserisce in un più ampio percorso di **valorizzazione dell'enogastronomia italiana come patrimonio del Paese**, con particolare attenzione alla sostenibilità e alla biodiversità, temi centrali anche per il



51ª EDIZIONE
RIVA DEL GARDA
QUARTIERE FIERISTICO
DAL 1 AL 4 FEBBRAIO 2027
www.hospitalityriva.it



riconoscimento della cucina italiana nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

Con “Design for Food, cultura gastronomica e ospitalità”, Hospitality mette al centro il **rapporto tra persona, cibo e spazio**, proponendo una **visione della ristorazione in cui design e cultura gastronomica contribuiscono insieme a definire la qualità dell'accoglienza e dell'esperienza**.

Il progetto riunisce infatti competenze e professionalità diverse, grazie al coinvolgimento di partner tecnici e progettuali selezionati.

Il percorso propone una serie di oggetti provenienti **dall'ADI Index e dal Compasso d'Oro**, selezionati con il contributo di **Michele Cuomo**, architetto della Commissione Food Design di ADI e vincitore del Compasso d'Oro International Award 2015, coinvolto nell'approfondimento dedicato al food design. A completare l'iniziativa, alcuni focus tematici dedicati a diversi aspetti dell'ospitalità: l'accessibilità, sviluppata da **Carlo Trevisani e Silvia Sandini** con il sistema di colorazione tattile **COLORILLE®**, il flower design, con **Claudia Antolini**, e il branding olfattivo, curato da **Laura Favaretto** del laboratorio Meitei.

“Design for Food, cultura gastronomica e ospitalità” sarà presentato a **Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza**, in programma dal **1° al 4 febbraio 2027** al quartiere fieristico di Riva del Garda.

Riva del Garda (TN), 21 Ottobre 2026

Informazioni su [Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza](http://www.hospitalityriva.it)

Organizzata da Riva del Garda Fierecongressi, Hospitality è la fiera internazionale, leader in Italia, dedicata agli operatori dell'HoReCa. Con una superficie espositiva di oltre 46.000 metri quadri, la manifestazione è la più completa in Italia, con un vasto programma formativo e un'ampia platea di aziende e professionisti nelle aree Contract&Wellness, Renovation&Tech, Food&Equipment e Beverage e nelle aree speciali focalizzate sulla mixology, il vino e le eccellenze gastronomiche. Ampia la proposta open-air nel padiglione Outdoor Boom e spazio ai concept esperienziali di design e progettazione inclusiva.

La 51ª edizione si svolgerà a Riva del Garda dall'1 al 4 febbraio 2027.

www.hospitalityriva.it @HospitalityRiva

Informazioni su [ADI - VTAA](http://www.adi-design-vtaa.org)

ADI – Associazione per il Disegno Industriale, fondata nel 1956, promuove la cultura e la pratica del design e riunisce oltre 1.500 soci tra progettisti, imprese, ricercatori, docenti e professionisti. Dal 1962 gestisce il Compasso d'Oro, il più antico premio europeo dedicato al design, e opera sul territorio nazionale attraverso



51ª EDIZIONE
RIVA DEL GARDA
QUARTIERE FIERISTICO
DAL 1 AL 4 FEBBRAIO 2027

www.hospitalityriva.it



DELEGAZIONE
VENETO
E TRENTINO
ALTO ADIGE

info@adi-design-vtaa.org



12 Delegazioni. Tra queste, ADI VTAA – Delegazione Veneto e Trentino-Alto Adige, promuove la cultura del design attraverso iniziative, progetti e collaborazioni con professionisti, imprese, università e istituzioni.

Informazioni su [Fondazione Casa Artusi](#)

Casa Artusi, nata nel 2007 a Forlimpopoli, è il centro di cultura gastronomica dedicato a Pellegrino Artusi e alla valorizzazione della cucina domestica italiana. Ospitata nello storico complesso della Chiesa dei Servi, unisce sapere e saper fare attraverso biblioteca, cucina, formazione e attività culturali. Promossa dalla Città di Forlimpopoli e dalla Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, opera per diffondere la cultura gastronomica italiana in Italia e all'estero e contribuire alla valorizzazione turistica e culturale del territorio.

Contatti:

Ufficio stampa Hospitality - Image Building - Tel. 02 89011300; Mailto: hospitality@imagebuilding.it to: hospitality@imagebuilding.it