

# YOU ONLY DESIGN ONCE

di Francesco Franchi

GT HAPTİK è un carattere geometrico monolineare. Le sue lettere maiuscole sono ottimizzate per essere lette a occhi bendati, toccandole.



## SE SEI UN GOURMET, STAMPA COME MANGI

Non più soltanto ricette, consigli di cucina e recensioni di ristoranti. Sono i *Foodieodicals* ([foodieodicals.com](http://foodieodicals.com)), una nuova generazione di magazine indipendenti che parlano di cibo come fosse arte, letteratura, viaggio, musica ed erotismo. In una parola: cultura. Cibo e cultura si incontreranno, come è consuetudine, anche il prossimo anno, dal 10 al 12 aprile, alla *Food Book Fair* di Williamsburg, a New York ([foodbookfair.com](http://foodbookfair.com)).

- FRICOTE** [fricote.fr](http://fricote.fr)
- LUCKY PEACH** [lky.ph](http://lky.ph)
- GATHER JOURNAL** [gatherjournal.com](http://gatherjournal.com)
- HOT RUM COW** [hotrumcow.co.uk](http://hotrumcow.co.uk)
- NOBLE ROT** [noblerotmag.tumblr.com](http://noblerotmag.tumblr.com)
- MOOD** [moodmusicfood.com](http://moodmusicfood.com)
- ALLA CARTA** [allacarta.com](http://allacarta.com)
- PUT A EGG ON IT** [putaeggonit.com](http://putaeggonit.com)
- ROOT + BONE** [rootandbone.tumblr.com](http://rootandbone.tumblr.com)
- ALQUIMIE** [alquimie.com.au](http://alquimie.com.au)
- PERMANENT** [permanentbros.com](http://permanentbros.com)
- THE GOURMAND** [thegourmand.co.uk](http://thegourmand.co.uk)
- HOP & BARLEY** [hopandbarley.co.uk](http://hopandbarley.co.uk)
- HOJASANTA** [revistahojasanta.com](http://revistahojasanta.com)
- TOAST** [eatdrinktoast.com](http://eatdrinktoast.com)
- DINER JOURNAL** [dinerjournal.com](http://dinerjournal.com)
- THE CARTON** [artandthensome.com](http://artandthensome.com)

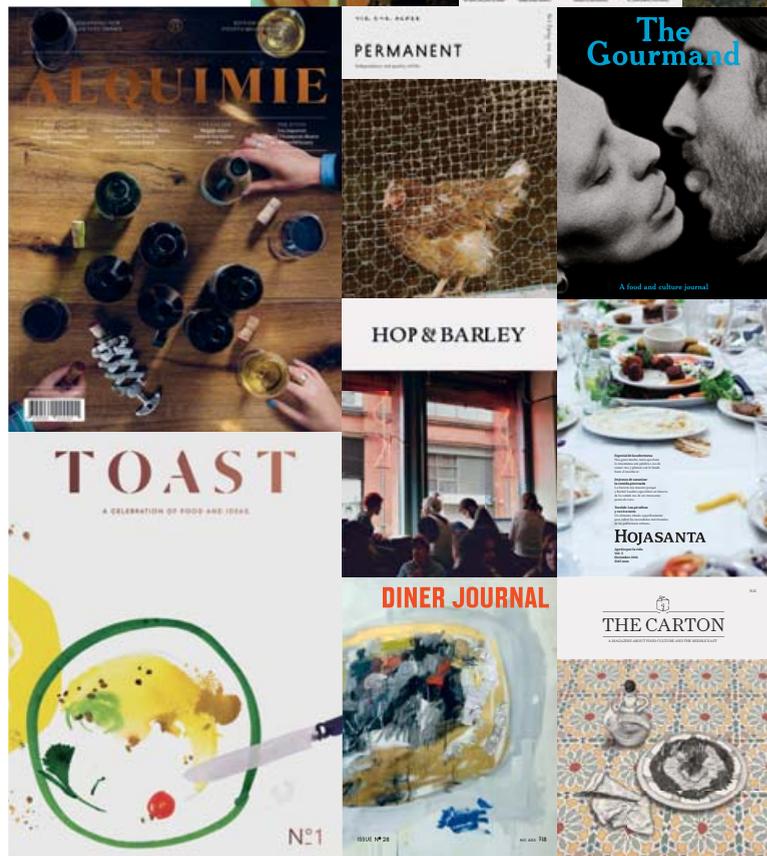


## Cibo per gli occhi

La grafica è un ingrediente fondamentale quando parliamo di *food experience*. Prima di gustare un cibo, infatti, "assaporiamo" la tipografia invitante del menu e ci nutriamo visivamente dei segni e dei colori del luogo in cui, di lì a poco, consumeremo il nostro pasto. La comunicazione, che è stata un tempo appannaggio delle grandi aziende alimentari, s'impone oggi come un investimento necessario per piccoli produttori e ristoratori.



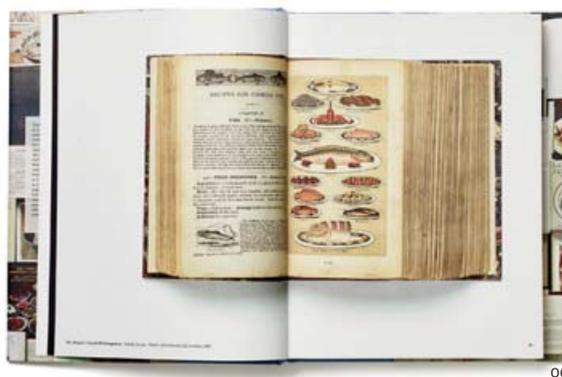
**KNIFE AND FORK** di Robert Klanten e Anna Sinofzik, attraverso una raffinata selezione di casi di studio, mostra come la grafica si applica al tema del cibo. Dal brand dei ristoranti al loro arredo, al packaging di prodotti artigianali (Gestalten, 24 x 28 cm, 256 pp., 2014, inglese, 39,90 euro). [shop.gestalten.com](http://shop.gestalten.com)



## I migliori 125 libri di cucina degli ultimi 100 anni

I ricettari esistono da prima dei libri di cucina e di ogni altro genere di libro. Il più antico esempio di ricettario è del 1700 a.C. e consiste in tre tavolette di argilla in lingua accadica (tra i piatti descritti: quaglie con focaccia d'orzo e rape stufate nel sangue). Tuttavia l'onore di aver compilato il primo libro di cucina è stato attribuito al gastronomo italiano Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, il cui *De honesta voluptate et valetudine* è stato pubblicato intorno al 1480.

**COOKBOOK BOOK** di Florian Böhm e Annahita Kamali è un compendio dei più influenti e importanti libri di cucina (Phaidon, 29 x 21,4 cm, 320 pp., 2014, inglese, 45 euro). [phaidon.com](http://phaidon.com)



IDEE



**DIZIONARIO VISIVO COLLABORATIVO** raccoglie opere ispirate a 140 parole chiave di Expo 2015. [definingexpo2015.com](http://definingexpo2015.com)

INSTAGRAM

The Expos2015 photo challenge @yourexpo2015



01. GT Haptik è un progetto di Reto Moser e Tobias Rechstäiner, [grillitype.com](http://grillitype.com) — 02. The Palomar, Londra, progetto di Here Design — 03. Tip The Chef, Atene, progetto di Big Horror Athens — 04. Fazer Café, Helsinki, progetto di Kokoro & Mori — 05. Defining Expo 2015 è un progetto di Pietro Baron e di We Are Muesli — 06. Mrs. Beeton's Household Management, Isabella Beeton, Ward, Lock & Bowden Ltd., Londra, 1888