

PAPILA

PROYECTO PAPILA. DISEÑO INTERNACIONAL COCINA

PAPILA es la iniciativa cultural de DIC, Diseño Internacional de la Cocina, nueva plataforma comercial de la feria HABITAT VALENCIA.

PAPILA presenta una serie de propuestas relacionadas con el mundo del diseño de las cocinas "Food Design" y "La Cocina Nómada".

PAPILA también recoge las actividades culturales y lúdicas que DIC propone a sus visitantes: "Cocinas con gusto", "Cocinas con Swing", "Cocinas con alma" y "Cocinas con sensaciones".

PAPILA es el hilo conductor de una oferta que nace del concepto de espacio de cocina y del papel cada vez más importante que esta estancia tiene en nuestros hogares.

COCINAS CON GUSTO

Cocineras de renombre abordarán temas de actualidad en el ámbito gastronómico además de demostrar en directo sus habilidades en los fogones en un moderno showcooking en vivo situado en el corazón de DIC. El crítico gastronómico Antonio Vergara será el conductor de este acto.

COCINAS CON TACTO - Food Design y La Cocina Nómada

Jóvenes diseñadores mostrarán nuevos conceptos de diseño entorno al mundo de la cocina que se desarrollarán específicamente para DIC.

Food Design es una exposición sobre una nueva disciplina de diseño en la que se toma la comida como un material a diseñar con un enfoque totalmente ajeno a la gastronomía tradicional. Escuelas y diseñadores noveles de toda España participarán creando nuevas experiencias y formas en las que se toman los alimentos.

La Cocina Nómada presenta la colaboración de algunos de los mejores jóvenes diseñadores del panorama nacional conjuntamente con una destacada empresa del sector que investigarán conjuntamente en la movilidad y adaptabilidad de la cocina del futuro.

COCINAS CON ALMA

Queremos una feria con cuerpo y alma y para ello un grupo de actores se mimetizarán con el entorno y conducirán a los visitantes por todas las propuestas.

COCINAS CON SWING

Un grupo de jazz será el responsable de la banda sonora del certamen. Cocinas con Sentido ofrece un ambiente positivo y con swing para los tiempos que corren.

COCINAS CON SENSACIONES

Como colofón os proponemos una serie de propuestas y eventos que conectarán la feria con la ciudad de Valencia.

Una de ellas es una ruta por restaurantes de tradición para disfrutar de la exquisita gastronomía valenciana a la vez que de los diferentes matices de la noche en la ciudad. Los locales seleccionados por el crítico gastronómico Antonio Vergara están ubicados en las zonas más emblemáticas de Valencia.

La otra es la realización de diversos eventos y fiestas en algunos puntos y showrooms emblemáticos de la ciudad a lo largo de toda la semana.