

LA LUCE NEL PIATTO



19 Maggio 2023

Università degli Studi di Basilicata
Via Lanera Matera
Aula Magna del campus
Inizio ore 15.30 fine ore 20.00

Con il patrocinio di:

ORDINE DEGLI
ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGISTI
CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI
MATERA

DIPARTIMENTO
DELLE CULTURE
EUROPEE E
DEL MEDITERRANEO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA BASILICATA

frascella
SISTEMI E SOLUZIONI INTEGRATE



opera
frascella luce

L'Ordine degli Architetti P.P.C. della Provincia di Matera in collaborazione con Accademia della Luce Matera e sotto il patrocinio del Dipartimento delle culture Europee e del Mediterraneo

Presentazione

Accademia della luce Matera

•Presidente **Emanuele Frascella**

Accademia internazionale della luce

•Presidente **Maurizio Giannandrea**

Saluti istituzionali UNIBAS

Prof. **Aldo Corcella** direttore DiCEM;

Prof.ssa **Antonella Guida** coordinatore Dottorato
"Cities & Landscapes"

Saluti istituzionali Ordine degli Architetti P.P.C. della Provincia di Matera

Presidente Arch. **Gaspere Buonsanti**;

PROGRAMMA

LUCE E COLORI

Notizie generali

COLORI - PSICOLOGIA - LINGUAGGI

Interpretazione e meccanismi comportamentali

CROMOTERAPIA- CROMOCUCINA

Accenni al legame fra colori e fisiologia

IL CIBO E I COLORI

Luce - ombra - buio

Scelte istintive/emozionali oltre la "necessità di mangiare"

IL RISTORANTE - QUALI LUCI

Luci architetture e scenografie

Luci ambiente - Lo spazio del cliente

IL TAVOLO - TECNICHE DI ILLUMINAZIONE

Luci tavolo - forma- colore tovaglia e piatti

RISPARMIO ENERGETICO

Strategie per ridurre i consumi

Relatori:

Salvatore Mancinelli

Interverranno:

Prof. **Nicola Cardinale** titolare del corso light design

Chef stella Michelin **Vitantonio Lombardo**

Architetto **Alessandro Tortorelli**

Lo scopo è quello di fornire adeguati aggiornamenti della disciplina dal punto di vista teorico ed applicativo, in termini di conoscenze per acquisire le nozioni e i concetti principali per comprendere l'interazione della luce con il cibo.

Il seminario avrà una durata massima di 4 ore corrispondenti a 4 CFP

