



Texto: Winnie Bastian | Foto: divulgação

## design para comer

A comida tratada não só como alimento, mas como experiência: eis o foco do projeto Rollware – Edible Dishware, desenvolvido por Joanne Choueiri, Giulia Cosenza e Povilas Raskevicius, alunos de mestrado do Piet Zwart Institute, de Roterdã, Holanda. A proposta do trio é simples, mas de efeito: transformar o velho rolo de macarrão em ferramenta para a produção de incríveis pratos estampados comestíveis. A madeira cortada a laser dá origem a dois tipos de rolo: um deles imprime o desenho (*foto*) numa massa similar à de pizza, enquanto o outro corta e dá forma ao prato. São quatro modelos de estampa e quatro tamanhos de prato, para que o resultado se adeque a diferentes necessidades. Design low-tech experimental que cria novas experiências para a cozinha contemporânea.

O projeto integrou a mostra *Altered Appliances*, apresentada em Milão durante o último Salão do Móvel. [extra.wdka.nl/alteredappliances/rw/](http://extra.wdka.nl/alteredappliances/rw/)