Food Ink, il primo ristorante con cibo stampato in 3D

3d-printing-500x329-165eb92d

Siamo abituati a cucinare e riscaldare il cibo, ma da oggi in poi lo potremo anche stampare. Da poco ha aperto battenti a Londra Food Ink, il primo ristorante al mondo interamente realizzato da stampanti 3D: tavoli, sedie, posate ma anche ogni cosa commestibile.

food ink chefLe ricette sono rappresentate da un mix tra ingredienti classici e prodotti della gastronomia molecolare. Antony Dobrzensky, tra i fondatori di Food Ink, spiega come si realizza il cibo strato dopo strato.

Al progetto prendono parte anche Cristiano Pesca e Federica Ditta di Wasp, società italiana di Massa Lombarda che si è occupata di stampare piatti e bicchieri partendo dalla porcellana liquida.

La stampante del cibo è stata realizzata invece da byFlow, inventore della prima stampante 3D portatile multimateriale. Il menù è stato concepito dai master chef Joel Castanye e Mateu Blanche, provenienti dai ristoranti stellati La Boscana in Barcellona ed elBulli a Londra. Il menù è stato venduto a caro prezzo, si parla di oltre 250 sterline a persona.

Il ristorante proporrà anche delle cene 3D itineranti, e ad ottobre è prevista la tappa a Roma.

Benvenuti nel futuro.

www.foodink.io