Chef Rubio e il suo concept sul futuro della pasta fresca al Fuorisalone di Milano: il cuoco e il designer Filippo Protasoni presentano durante la Design Week 2017 'Origami Italiani' sistema integrato di prodotto, packaging e comunicazione

4-9 aprile 2017

c/o Pasta d'Autore via Cesare Correnti 7, all'interno del distretto 5Vie Art+Design"– Milano

Chef Rubio lancia la sua idea a base di pasta fresca e design, dal 4 al 9 aprile 2017, al **Fuorisalone** durante la **Design Week 2017**a Milano.

Si tratta di un nuovo sistema integrato di prodotto, packaging e comunicazione rivolto alla produzione, alla vendita e alla fruizione della pasta fresca. Il progetto si chiama ***Origami Italiani*** ed è realizzato a sei mani con il designer **Filippo Protasoni** e **Circus**, società di sviluppo di progetti di comunicazione integrata.

Origami Italiani parte dall'antica tradizione del 'fatto a mano' per creare una nuova visione economica e culturale che coinvolge i produttori tanto quanto i consumatori. Il tutto sintetizzato in un innovativo sistema di design che rilegge la gestualità del "fare la pasta" portandola nel mondo del packaging: una risma di fogli di carta che diventano, con un gesto semplice, una confezione elegante e contemporanea progettata per la vendita, il trasporto e il consumo di pasta fresca.
Così *Origami Italiani* introduce un cambio di visione all'interno dei pastifici artigianali, nei negozi, nelle case, nelle abitudini dei consumatori, offrendo una rinnovata prospettiva di vendita e fruizione che valorizza un prodotto tipicamente italiano e tradizionale come la pasta fresca.

Il concept di Chef Rubio parte dall'ingrediente base della tavola italiana, s'impasta col design e cresce con l'ambizione di tradursi in una nuova tendenza di consumo gastronomico mondiale. Con *Origami Italiani*, infatti Rubio intende sostenere e promuovere la pasta-fresca made in Italy e la sua genuina versatilità, capace di integrarsi sulle tavole internazionali, imponendosi come valido modello alimentare per qualsiasi stile di vita, familiare, individuale, salutista, anche nei contesti più urbani, ultra-contemporanei, roccaforti dei pasti veloci.
Rubio propone la sua idea d'innovazione responsabile nella filiera della produzione della pasta fresca, invitando al *Fuorisalone* produttori e pubblico a "mettere le mani in pasta", con una serie di brevi laboratori pratici dove realizzare da soli la propria confezione di ***Origami Italiani*** e condividere attraverso l'esperienza diretta il racconto di un'idea futura di consumo.

Dal 4 al 9 aprile, *Origami Italiani* viene presentato al pubblico del **Fuorisalone**, nella sua versione per tortelli, attraverso una fitta agenda di appuntamenti-workshop, nei suggestivi locali di **Pasta d'Autore**, ristorante-laboratorio di pasta fresca a conduzione familiare dove viene servita solo pasta fresca in abbinamento a diversi tipi di sugo preparato ogni giorno in cucina dalla nonna e dal suo staff. L'evento si terrà all'interno del distretto 5Vie Art+Design, in via Cesare Correnti 7.

I laboratori sono gratuiti, con possibilità di prenotazione in loco ogni giorno fino a esaurimento posti: otto persone a turno, durata 15 minuti circa. Ciascun laboratorio è sotto la supervisione di Chef Rubio e Filippo Protasoni e prevede la realizzazione di una confezione di Origami Italiani da portare con sé a fine lavorazione. I laboratori sono gratuiti e si tengono la mattina e il pomeriggio da martedì a domenica, la mostra è accessibile durante gli stessi orari dei laboratori. Inoltre è possibile assaggiare i menù Pasta d'Autore offerti a pranzo e cena nei seguenti giorni: mercoledì 5 aprile (dalle ore 20.30 alle 23); sabato 8 aprile (dalle ore 12.30 alle 15 e dalle ore 20.30 alle 23); domenica 9 aprile (dalle ore 12.30 alle 15).

All'interno degli spazi di Pasta d'Autore è presente una mostra-allestimento ad accesso libero in piccoli gruppi che racconta lo sviluppo del sistema prodotto, l'evoluzione del progetto e l'esposizione dei prototipi. La mostra è aperta tutti i giorni durante gli stessi orari dei laboratori con una estensione dell'orario il 5 aprile (dalle ore 15.30 fino alle 23); l'8 aprile (dalle ore 10 fino alle 15 e dalle 16 fino alle 23); il 9 aprile (dalle ore 10 fino alle 15).

Orari Laboratori

Laboratori gratuiti, con prenotazione in loco, tutti i giorni fino a esaurimento posti: otto persone a turno, durata 15 minuti circa.

4 aprile: ore 11-13 – 15.30-20.30
5 aprile: ore 11-13 – 15.30-20.30 / possibilità cena c/o Pasta d'Autore 20.30 – 23.
6 aprile: ore 11-13 – 15.30-20.30
7 aprile: ore 11-13 – 15.30-20.30
8 aprile: ore 10-12.30 – 16-20.30 / possibilità pranzo e cena c/o Pasta d'Autore 12.30 -15 e 20.30-23.
9 aprile: ore 10-12.30 – 16-20.30 / possibilità pranzo c/o Pasta d'Autore 12.30 -15.00.

Origami Italiani è un'idea di Chef Rubio sviluppata con Filippo Protasoni e Circus.

PRESS OFFICE CHEF RUBIO
Press/PR MANAGER
BARBARA CASTIELLO
email:barbaracastiello@gmail.com
MOBILE: +39 3939142757
UK MOB: +44 7492833003

Note Bio

Chef Rubio è un cuoco non convenzionale, autentico fenomeno mediatico consacrato al successo dal format '*Unti e Bisunti*', serie TV-cult dedicata allo street-food, in onda per la prima volta nel 2013 su DMAX (canale 52 dtfree), oggi distribuita da Discovery Network in oltre 80 paesi del mondo. Ex-giocatore di rugby, Rubio in poco tempo si è affermato in TV come l'antichef rude e tatuato che conquistando tutti per competenza, con un linguaggio unico e uno stile personale inconfondibile. La storia del suo successo ha ispirato il film '*Unto e Bisunto, la vera storia di Chef Rubio*' in onda a dicembre 2016 su DMAX. www.chefrubio.it

Filippo Protasoni, designer, ama la semplicità nel segno tanto quanto il carattere emozionale degli artefatti. Progetta prodotti in ambito lighting, industrial, furniture, textile ma spazi commerciali, interni e allestimenti. Le riviste "Interni" e "AD-Architectural Digest" lo hanno descritto tra i giovani più promettenti del panorama italiano. Nel 2014 la Triennale di Milano lo ha inserito nella selezione Nazionale Italiana Design. Svolge attività didattica in Italia (IED Istituto Europeo di Design, NABA, Domus Academy) e all'estero (Design Institute Amman). Ha lavorato per: Lago, Prandina, Plust, Nastro Azzurro, Clique Editions, Felicerossi, Sintesi Group, Camparisoda, Gattola Hk, Mirabello Milano, Internimagazine, Seagulls. www.filippoprotasoni.it

Circus è una società di comunicazione fondata da Pierluigi Ferrantini e Chiara Zappalà che si occupa di management di artisti e di ideazione e gestione di attività di comunicazione e marketing. Circus sviluppa progetti per talent, brand ed editori e cura il management di Chef Rubio. Ha sede a Roma e a Milano, opera e sviluppa progetti in Italia e all'estero. www.askcircus.it.

Chef Rubio ringrazia

per l'allestimento e le strutture

per la realizzazione dei packaging

per la realizzazione dei workshop

Schede Partner

AIAB
Sostenibilità, sovranità alimentare, tutela della biodiversità, sicurezza di ciò che mangiamo, difesa dell'ambiente ma anche agricoltura sociale e garanzia del rispetto dei diritti dei lavoratori agricoli. Sono questi valori fondanti dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, che il prossimo anno compirà 30 anni. Soprattutto in tempi di grande diffusione di un biologico che sta diventando sempre più 'di massa', l'AIAB, con i sui marchi di garanzia, tutela i produttori del vero biologico italiano da una concorrenza agguerrita e spesso sleale e difende i consumatori da truffe e inganni. Inoltre, sostiene e rappresenta i valori del vero biologico italiano in tutte le sedi politiche e istituzionali, italiane ed europee. Le aziende AIAB scelgono di far far parte di un network che si impegna a non inquinare il pianeta, a non intossicare i consumatori e a rifiutare ogni forma di lavoro nero e irregolare. Tutti possono associarsi ad AIAB, non solo le aziende, anche i singoli cittadini/consumatori. L'unico requisito è quello di avere davvero a cuore il futuro del pianeta e dei suoi abitanti. Aziende agricole Scrivano Piccirillo, Celio (CS) (patate); Azienda Agricola De Tursi Giuseppe Strongoli (KR) (formaggio), Cooperativa agricola sociale Agricoltura Nuova Roma (formaggio), Cerealia, San Giuliano Milanese (semola di grano duro), Azienda Agricola Tre colli Montelibretti Roma (olio). www.aiab.it

Arjowiggins- Divisione Creative Papers è produttore e leader mondiale nel settore dei supporti creativi e offre la più vasta gamma di carte naturali eco-sostenibili dalle caratteristiche innovative.
I brand commercializzati: Conqueror, Opale, Inuit, Curious Collection, Keaykolour, Rives, Pop'Set, Digital dry e liquid toner, Creative Labels e Guarro Casas. Carte creative per industria grafica, etichette, packaging di lusso e bookbinding, con una grande scelta di colori e texture per rendere uniche tutte le comunicazioni. Le carte Arjowiggins Creative Papers sono certificate FSC, esiste anche un'offerta di carte 100% riciclate premium; i prodotti Conqueror sono classificati CarbonNeutral® in molti Paesi. L'attenzione per il mondo dei creativi, così come lo stretto contatto con i propri clienti, consentono ad Arjowiggins - Divisione Creative Papers - di ricevere continui feedback e stimoli per lo sviluppo di carte sempre innovative e uniche nel loro genere. www.arjowigginscreativepapers.com

Excelsa è design e stile italiano, passione ed allegria, funzionalità e praticità! Lasciati affascinare dalla sua ampia gamma di colori e materiali pronti da mixare per personalizzare la tua casa. www.excelsa.it

Lilea Design, l'azienda che da più di 90 anni arreda le vostre case e le vostre cucine. Il nostro metodo è su misura e personalizzato per la totale soddisfazione del Cliente.Competenza e qualità proprie di una falegnameria artigianale. www.lilea.it

Pasta d'Autore è un'attività che nasce da una famiglia con un'idea in testa: trovare un'alternativa al classico ristorante per gustare a due passi dal Duomo un piatto di pasta fresca condita con ingredienti di altissima qualità. Un luogo per una vera pausa, un ambiente caldo e accogliente dove nonna, mamma e figli propongono ogni giorno dei sughi in base alla stagionalità e la disponibilità degli ingredienti, da abbinare alla pasta fresca preparata quotidianamente per il consumo o per l'asporto. Pasta D'autore, via Cesare Correnti 7 www.pastadautoremilano.it

Peroni Cruda, dall'esperienza e tradizione del Mastro Birraio nasce **Peroni Cruda**, la non pastorizzata della famiglia Peroni, dal gusto rotondo, con una consistenza cremosa e un retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli, prodotta con malto 100% italiano. Peroni Cruda è una birra non pastorizzata che grazie al processo di microfiltrazione a basse temperature preserva tutto il fresco gusto della birra come appena spillata dal birrificio.

Proprio come il pane appena sfornato, il latte appena munto e una mela appena colta, Peroni Cruda regala un'esperienza di gusto piacevolmente fresca perché buona come appena prodotta! Peroni Cruda, buona come appena fatta. www.peroni.it

Protò-typo Group nasce nel gennaio 2016 dalla condivisione di obiettivi e strategie commerciali e di comunicazione tra due aziende umbre: Arti Grafiche Paciotti e CM Cartotecnica Moderna. Le due aziende, che hanno fatto e fanno la storia del packaging di lusso del printing&design, con la costituzione di Protò-typo Group hanno l'obiettivo di diventare partner ideale dei grandi brand per la ideazione e produzione di strumenti di branding fondamentali come packaging, cataloghi, presentazioni. www.prototypo.group

Scuola professionale Galdus
La scuola professionale regionale Galdus a Milano prepara, dopo la III media, ogni anno, oltre 1200 ragazzi alle professioni della ristrutturazione d'interni e dell'edilizia, dell'informatica gestionale, del turismo, della ristorazione, dell'oreficeria, dell'innovazione elettrica, elettronica. La didattica si articola in percorsi triennali e di quarto anno per ottenere competenze e titoli richiesti per l'inserimento nel mondo del lavoro. Oggi Galdus offre ai giovani, tra i 15 e i 25 anni, anche la possibilità di conseguire un titolo di studio "andando a bottega", cioè con un percorso misto scuola-impresa. Sono 70 i giovani che in questo primo anno di sperimentazione hanno firmato un contratto di apprendistato previsto dal percorso duale in due hanno già conseguito il titolo di studio previsto. www.galdus.it.