

**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 – 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 progettati per la vendita, il trasporto e il consumo di pasta fresca

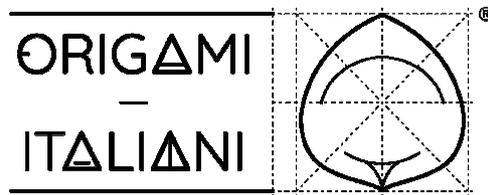
Così **Origami Italiani** introduce un cambio di visione all'interno dei pastifici artigianali, nei negozi, nelle case, nelle abitudini dei consumatori, offrendo una rinnovata prospettiva di vendita e fruizione di un prodotto tipicamente italiano e tradizionale come la pasta fresca.

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. Chef Rubio rimette al centro la personalità della pasta fresca che porta con se' la scoperta di ricette tradizionali ma anche di specialità straniere.

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 all'9 aprile, **Origami Italiani** viene presentato al pubblico del **Fuorisalone**, nella sua versione per tortelli, attraverso una fitta agenda di appuntamenti che prevede workshop, nei suggestivi locali di **Pasta d'Autore**, ex convento oggi 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 workshop sono aperti al pubblico, con possibilità di prenotazione in loco: 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 sempre accessibile. Il sabato e la domenica sarà inoltre possibile assaggiare i prodotti di Pasta d'Autore durante l'orario di pranzo.

All'interno degli spazi di Pasta d'Autore è presente una mostra-allestimento ad accesso libero che racconta lo sviluppo del sistema prodotto, l'evoluzione del progetto e l'esposizione dei prototipi. La mostra è aperta tutti i giorni durante i laboratori con una estensione dell'orario serale fino alle 23 il 5 aprile.

### **Orari Workshop**

Da martedì 4 a venerdì 7 aprile: ore 11.00-13.00 e ore 15.30-20.30 laboratori aperti al pubblico (si accede a piccoli gruppi ogni 20 mins).

Sabato 8 e domenica 9 aprile: ore 10.00 -12.30 e ore 16.00 - 20.30 laboratori aperti al pubblico (si accede a piccoli gruppi ogni 20 mins).

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

Chef Rubio ringrazia,

per l'allestimento e le strutture: Lilea, Prandina.

per la realizzazione dei packaging: Arjowiggings, Proto-Type.

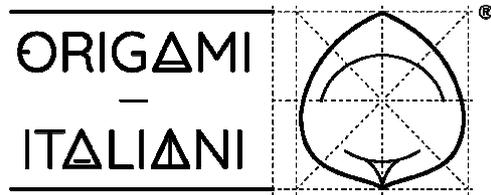
per i workshop: Aiab, Excelsa, Pasta D'Autore, Scuola Galdus.

### **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'antichief 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.

**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.





Press Office Chef Rubio  
barbaracastello@gmail.com  
mob +39 393 914275  
mob uk +44 7492 833003

Ufficio stampa, in collaborazione con Chef Rubio Press/PR Barbara Castiello

Nicoletta Murialdo  
nicoletta.murialdo@comu-nico.it | M. +39 3395318579

Ilaria Giglio  
press@comu-nico.it | M. +39 3883218228