



NABA alla Design Week con “Antropocena. Mangiare è un po’ digitale”. L’ Accademia sceglie il ristorante DESCO per presentare il suo progetto

Milano, 24 maggio 2022 – Durante il più importante evento internazionale dedicato al mondo del progetto, la Design Week di Milano (Milano, 7-12 giugno 2022), **NABA, Nuova Accademia di Belle Arti** sarà presente con “**Antropocena. Mangiare è un po’ digitale**” da **Desco** (Via Bassano Porrone, 8), il ristorante dall’anima non convenzionale.

Il **7 giugno** si terrà l’opening con una **Tasting Experience** aperta al pubblico (dalle ore 19.00 alle ore 22.00): un viaggio sensoriale sul tema del food e della ristorazione digitale, attraverso diverse epoche storiche, dalla preistoria al futuro, in cui gusto e vista interagiranno con la tecnologia che sarà possibile visitare dal 7 al 12 giugno dalle ore 10:00 alle ore 20:00.

Di cosa si nutrirà il nostro avatar nell’universo smaterializzato? Nell’era del metaverso, il progetto è una riflessione sul mondo reale vs virtuale: un tavolo di legno di oltre 200 anni di **Riva1920** è lo starter temporale della storia su cui si innestano dispositivi di accesso al digitale che narrano scenari futuri. L’utente potrà tramite il proprio smartphone immergersi nelle riflessioni progettuali sviluppate dagli studenti dell’Area Design di NABA in collaborazione con gli studenti del Triennio in Creative Technologies, in linea con lo spirito di ricerca portato avanti dal Dipartimento di Progettazione e Arti Applicate.

I progetti digitali riflettono sul tema del food da differenti angolature e prospettive proposte da giovani designer che sono stati chiamati a riflettere sulle possibili esplorazioni e metamorfosi di corpi e spazi riadattabili che il mondo virtuale offre, rispondendo a interrogativi sul significato del cibo nella realtà virtuale e sul concetto di nutrimento e alimentazione nel metaverso. Riflessioni che sono state tradotte dagli studenti del Triennio in Creative Technologies in brevi animazioni di forme e oggetti in realtà aumentata fruibili dal pubblico.

La **Tasting Experience**, sperimentabile soprattutto in occasione dell’opening del 7 giugno alle ore 19, nasce dalla collaborazione tra Roberto Godi, il resident chef di Desco, ed Emilio Antinori e Vincenzo Franchino di Design for Craft, i quali accompagneranno in un viaggio sensoriale che attraversa diverse epoche storiche con oggetti stampati in 3D, come ad esempio le brocche realizzate con buccia di arancia, lime e zenzero, gli stessi ingredienti presenti nella bevanda servita al pubblico dell’opening. Infine nei giorni dell’esposizione sarà possibile provare la “**pillola del futuro**” elaborata da Roberto Godi: la capsula

Nuova Accademia S.r.l

Via C. Darwin 20, 20143 Milano, Italia

T +39 02 973721 | F +39 0297372.280

Cap. soc. i.v. € 10.400 | P.IVA 10542860969 | R.I. e C.F. 04844890584

R.E.A. 1074975 | CODICE DESTINATARIO SDI: K1L103Od

www.naba.it



Certified Quality System
UNI EN ISO 9001



ADIMEMBER

Member of ADI Associazione per
il Disegno Industriale



Ordinary member of E.L.I.A.
European League
of Institutes of the Arts



proposta dallo Chef è realizzata con gel latte di soia, miele, cacao e semi di zucca, un concentrato di nutrienti benefici, evocativo di quelli che potranno essere i pasti del futuro, dove, in un boccone sarà possibile assimilare tutti i bisogni nutrizionali utili per il nostro organismo.

“Antropocena. Mangiare è un po' digitale” è un progetto a cura di **Claudio Larcher**, NABA Design Area Leader e **Luca Poncellini**, NABA Progettazione e Arti Applicate Department Head con la Direzione creativa di **Italo Rota**, NABA Scientific Advisor. I progetti degli studenti dell’Area Design di NABA sono stati realizzati con coordinamento di **Manal Abu Monassar**, NABA Design Academic Assistant; Interaction Design degli studenti del Triennio in Creative Technologies con **Samuele Cigardi**. Gli studenti dell’Area Design di NABA che hanno preso parte al progetto sono Simona Blagojevic, Giulia Colombo, Daniele Padovani, Nayeli Celeste Facio Santiago, Gloria Timpano, Ottavia Ferraris, Andrea Pedrali, Lorenzo Branchini, Simone Sansoldo e Sara Pesaresi insieme a Mirko Torrenti, Raffaele Capone, Enrico Giuseppe Aiello, Giulia Albini Colombo e Dario Robaldo del Triennio in Creative Technologies.

“Antropocena. Mangiare è un po' digitale” presso **Desco Milano** (Via Bassano Porrone, 8)
Opening con Tasting Experience: 7 giugno dalle ore 19.00 alle 22.00
Dal 7 al 12 giugno dalle ore 10:00 alle ore 20:00
#antropocena #nabadesign

NABA, Nuova Accademia di Belle Arti

NABA, Nuova Accademia di Belle Arti è un’Accademia di formazione all’arte e al design: è la più grande Accademia privata italiana e la prima ad aver conseguito, nel 1981, il riconoscimento ufficiale del Ministero dell’Università e della Ricerca (MUR). Con i suoi due campus di Milano e Roma, offre corsi di primo e secondo livello nei campi del design, fashion design, grafica e comunicazione, arti multimediali, nuove tecnologie, scenografia e arti visive, per i quali rilascia diplomi accademici equipollenti ai diplomi di laurea universitari. Nata per iniziativa privata a Milano nel 1980 per volontà di Ausonio Zappa, Guido Ballo e Gianni Colombo, ha avuto da sempre l’obiettivo di contestare la rigidità della tradizione accademica e di introdurre visioni e linguaggi più vicini alle pratiche artistiche contemporanee e al sistema dell’arte e delle professioni creative. NABA è stata selezionata da QS World University Rankings® by Subject come la migliore Accademia di Belle Arti italiana e tra le prime 100 istituzioni al mondo in ambito Art&Design, è stata inserita da Domus Magazine tra le 100 migliori scuole di Design e Architettura in Europa, e da Frame tra le 30 migliori scuole postgraduate di Design e Fashion al mondo.

www.naba.it

SEGUICI SUI SOCIAL MEDIA

[FB](#) | [IG](#) | [IN](#) | [YT](#) | [TW](#)

Nuova Accademia S.r.l

Via C. Darwin 20, 20143 Milano, Italia
T +39 02 973721 | F +39 0297372.280
Cap. soc. i.v. € 10.400 | P.IVA 10542860969 | R.I. e C.F. 04844890584
R.E.A. 1074975 | CODICE DESTINATARIO SDI: K1L103Od
www.naba.it



Certified Quality System
UNI EN ISO 9001



ADIMEMBER

Member of ADI Associazione per
il Disegno Industriale



Ordinary member of E.L.I.A.
European League
of Institutes of the Arts



Desco

Una cucina creativa, dove le tradizioni italiane e quelle internazionali si fondono per un'esperienza gastronomica inedita. Situato in via Bassano Porrone 8, nel cuore di Milano, Desco è uno spazio conviviale, moderno ed elegante, caratterizzato da una proposta non convenzionale, in cui autenticità e influenze estere si intrecciano in un originale gioco di contrasti, esprimendo la "Milano di oggi" in tavola. L'idea di cucina contemporanea e innovativa dello chef Roberto Godi, le competenze nel campo della ristorazione del marketing manager Emanuele Sala e quelle del designer Pasquale Di Meglio hanno dato vita un brand sofisticato e giovane, che promette di sorprendere, dal business lunch alla cena. Il concept brand degli interni porta la firma dall'architetto e designer Paolo Albano.

www.descomilano.it

Il partner scelto per l'illuminazione del dehors di Desco è Karman, l'azienda italiana produttrice di fonti luminose per interni e per outdoor.

RIVA 1920

RIVA 1920, un'azienda italiana che da oltre 100 anni produce mobili di design in legno massello a basso impatto ambientale. Negli anni più di 130 famosi architetti e designer come Renzo Piano, Mario Botta, Karim Rashid, Philip Starck, Terry Dwan, Patricia Urquiola hanno disegnato per l'azienda. Produzione artigianale con legno massello, basso impatto ambientale, flessibilità totale e legni speciali sono i valori e i pilastri che ancora oggi sostengono la nostra produzione e che hanno permesso di diventare grandi in 100 anni.

<https://www.riva1920.it/>

Per informazioni: WEBER SHANDWICK ITALIA

Valentina Nozza vnozza@webershandwickitalia.it | M +39 347 0834767

Laura Vecchi lvecchi@webershandwickitalia.it | M +39 335 5311465

Nuova Accademia S.r.l

Via C. Darwin 20, 20143 Milano, Italia

T +39 02 973721 | F +39 0297372.280

Cap. soc. i.v. € 10.400 | P.IVA 10542860969 | R.I. e C.F. 04844890584

R.E.A. 1074975 | CODICE DESTINATARIO SDI: K1L103Od

www.naba.it



Certified Quality System
UNI EN ISO 9001



ADIMEMBER

Member of ADI Associazione per
il Disegno Industriale



Ordinary member of E.L.I.A.
European League
of Institutes of the Arts