Milano Design Week

9-14 aprile 2019

**La Scuola del Design del Politecnico di Milano e Habits design studio**

**in collaborazione con Braun presentano**

***Reflection, design driven by the future***

**Un percorso espositivo che racconta i trend contemporanei**

**visti dagli occhi di oltre 150 giovani futuri designer.**

**Un luogo che riflette sulle abitudini quotidiane in un futuro non troppo lontano**

**GIOVEDÌ 11 APRILE**

**Performance con degustazione per raccontare al pubblico**

**le tendenze più innovative in ambito *food&beverage***

Habits design Studio

Via Privata Oslavia, 17 (Lambrate district)

*Milano, marzo 2019 –* **Dal 9 al 14 aprile 2019**, in occasione della **Milan Design Week**, la **Scuola del Design del Politecnico di Milano** e **Habits design studio** in collaborazione con **Braun**, presentano **“Reflection, design driven by the future”**, un evento esperienziale attraverso il quale immaginare un futuro più vicino ai nuovi stili di vita.

Il percorso espositivo, all’interno dello studio Habits, ha inizio con un’area dall’allestimento introspettivo che racconta la filosofia della storica azienda tedesca Braun attraverso prodotti iconici e contemporanei e una videoinstallazione interattiva. Accanto, un spazio che racconta i progetti sviluppati negli ultimi tre anni da 150 studenti durante il **laboratorio sperimentale di SMART Design**, organizzato da Braun insieme alla Scuola di Design del Politecnico di Milano, Master in Integrated Product Design e in collaborazione con lo studio di design Habits: un’esperienza che testimonia il coraggio di un marchio storico, con una grande tradizione alle spalle, di esplorare l’innovazione.

Gli output del laboratorio descrivono una **nuova dimensione naturale e una relazione inesplorata tra utenti e oggetti, in un ambiente domestico tecnologicamente evoluto**. Il concetto di *Smart* acquista in questo contesto un nuovo significato, si trasforma in un ambito intelligente che non impone la tecnologia, ma si concentra sui bisogni dell’utente.

Le proposte, visualizzate da **oltre 150 giovani futuri designer**, rappresentano un’interessante selezione trasversale delle nuove tendenze in relazione a **diversi temi primari** – quali mangiare, bere e prendersi cura dei propri capi di abbigliamento – suddivisi in **sei micro aree**:

* ***Zero Waste*** è l’area dedicata alla riduzione degli sprechi alimentari, che propone un riutilizzo consapevole degli avanzi di cibo: dall’estrattore che può trasformare gli alimenti in un semplice **estratto di frutta e verdura, ma sorprendentemente anche in uno scrub per il corpo oppure in una maschera per il viso**; all’elettrodomestico che permette di **creare in poche e semplici mosse snack sani e gustosi**.
* ***Aromi*** è l’area incentrata sulle creazioni di sapori ed essenze, che riflette su vecchi processi e sull’utilizzo di tecnologie all’avanguardia: dall’elettrodomestico a ultrasuoni che – partendo da ingredienti come radici, fiori, erbe e funghi – è in grado di **creare estratti, bevande, creme, spume e tinture**; all’estrattore di essenze che permette di **ricreare delle fragranze con tutto ciò che si desidera** e di utilizzarle sul corpo come profumo oppure diffuse nell’ambiente tramite un diffusore integrato nel prodotto.
* ***Entomofagia*** è l’area che indaga una tendenza emergente e che ha lo scopo di aiutarci a rendere sostenibile l’alimentazione del futuro: dallo ***smart device* che incuba e preserva le larve**, la specie di insetti edibili più ricca di nutrienti e più appetitosa, conservandone i valori nutritivi e la freschezza; all’elettrodomestico che consente, grazie a un processo di estrazione simile a quello dell’olio di palma, di **produrre olio e margarina dagli insetti** e da altre matrici come alghe, semi, e noci.
* ***Future kitchen formats*** è l’area dedicata alle nuove tecnologie e ai processi che si prestano a supportare nuovi stili di vita: dal sistema – composto da un cheesemaker, un colino e una stagera – che permette di **realizzare formaggi fatti in casa e personalizzati**; alla **piastra flessibile** che, mediante l’utilizzo di silicone e resistenze flessibili, permette di tostare e cucinare il cibo e di essere poi riposta facilmente in un cassetto.
* ***Vegetable forward cuisine*** è l’area che esplora il ruolo dei vegetali come possibili protagonisti nella dieta delle prossime generazioni: dall’elettrodomestico progettato per aiutare gli utenti nella **preparazione di latte di derivazione vegetale**, con la trasformazione di tutte le risorse iniziali i prodotti finali; al **set di contenitori per conservare alimenti freschi come frutta e verdura**, attraverso un sistema che funziona in simbiosi con una pianta posizionata nella parte superiore del prodotto.
* ***Cura dei capi*** è un’area che riflette sui nuovi stili di vita e che presenta nuove soluzioni di cura dei capi di abbigliamento: dal **sistema di stiraggio a vapore**, pensato per una generazione giovane che non stira più in modo tradizionale, che funziona grazie a una doppia emissione di vapore caldo ad alta pressione; al **refresher personale di indumenti e scarpe**, che utilizza aria ionizzata e luce UV per eliminare dai tessuti i batteri che causano gli odori.

La mostra sarà una micro installazione interattiva ed un evento esperienziale dove entrare e provare a immaginare un futuro più vicino ai nuovi stili di vita.

**INFORMAZIONI:**

**“*Reflection, design driven by the future*”**

**Milano Design Week, 9-14 aprile 2019**

Habits design Studio, Via Privata Oslavia, 17 (Lambrate district)

Un evento della Scuola del Design del Politecnico di Milano e Habits design studio.

**Promosso da**: Delonghi Braun Household GmbH
**A cura di**: Venanzio Arquilla, Innocenzo Rifino e Emanuele Magini
**Art direction**: Emanuele Magini
**Coordinamento**: Ilaria Vitali, Priscilla Lanotte e Marcello Pirovano
**Con il contributo di**: Emanuele Belà, Marco Cafaro, Federica Caruso, Federico Chiusaroli, Martina Curcio, Claudia D’andrea, Giulia Di Benedetto, Jacopo Di Puglia, Matteo Moretti, Erika Nuzzo, Delia Sparta, Mattia Ventrella.
**Installazione a cura di**: StreamColors

**Si ringrazia
Studio Habits**: Innocenzo Rifino, Diego Rossi e Elena Assante, Mauro Piatti, Davide Pedone

**Braun Household Design Team**

**Ufficio Stampa / Press
ddl**\_ ddlstudio@ddlstudio.net

Tel: +39 02 89052365
**Studio Habits** \_ Elena Assante \_ eassante@habits.it 02 89778546

**SMART DESIGN**

Smart Design è un laboratorio innovativo sviluppato dal Politecnico di Milano, nel quale studenti e professionisti sperimentano il rapporto tra design e tecnologie emergenti. In questo contesto, il laboratorio propone una riflessione sui modelli di vita contemporanei in relazione alle solide imprese. L’obiettivo del corso è fornire agli studenti la possibilità di collaborare con aziende e un team multidisciplinare interno al fine di sviluppare prodotti fattibili e intelligenti.

**Professori**: Venanzio Arquilla, Stefano Crabu (Design Dep.), Mirko Gelsomini (DEIB Dep.), Emanuele Magini, Innocenzo Rifino, Valentina Rognoli.
**Tutors**: Istvan Bojte, Alessandro Crespi, Marcello Pirovano, Ilaria Vitali, Priscilla Lanotte, Camilo Ayala Garcia, Stefano Parisi.

**Braun Design Board**: Duy Phong Vu (Head of Design), Markus Orthey (Senior Design Manager), Gian Luca Silvestrini.
**Scientific Responsible and affiliation**: Venanzio Arquilla (Design Dep.)

**Partners**: Delonghi Braun Household GmbH Durata: 2016 - 2017- 2018
**Web site**: <http://www.designhub.it/smartdesign/>

**Contatti**: venanzio.arquilla@polimi.it

Milano Design Week

9-12 aprile 2019

**The School of Design of Politecnico di Milano and Habits design studio in collaboration with Braun present**

***Reflection, design driven by the future***

**An exhibition itinerary that tells the story of contemporary trends**

**seen by the eyes of over 150 young future designers.**

**A place that reflects on daily habits in a not too distant future.**

**GIOVEDÌ 11 APRILE**

**Performance with tasting to show the public**

**the most innovative trends in food & beverage**

Habits design Studio

Via Privata Oslavia, 17 (Lambrate district)

*Milan, March 2019* - **From 9 to 12 April 2019**, on the occasion of **Milan Design Week**, the **School of Design of Politecnico di Milano** and **Habits design studio** in collaboration with **Braun**, present **"Reflection, design driven by the future"**, an experiential event through which to imagine a future closer to new lifestyles.

The exhibition path inside Habits studio begins with an introspective exhibition area that narrates the philosophy of the historic German company Braun, through their traditional and contemporary products and an interactive video installation.

A second area presents a summary of the projects developed in the last 3 years by 150 future designers in a **sperimental laboratory course called SMART Design**, organized by Braun together with the School of Design of Politecnico di Milano, MSc in Integrated Product Design, and Habits design studio: an experience that demonstrates the courage of a historical brand with a great tradition, to explore innovation.

The outcomes of the laboratory describe a **new natural dimension and an unexplored relationship between users and objects in a technologically advanced domestic environment.** In this context**,** the term *Smart* is used with a different meaning: a product is smart not because it imposes technology but because it focuses on the needs of the user.

This exhibition focuses on the vision developed for and with **over 150 young future designers**. The design proposals are organized in **six microareas** and represent an interesting transversal selection of new trends that relate to **primary themes** - such as eating, drinking and clothes care.

The **six microareas** are:

* ***Zero Waste*** is the area dedicated to reducing food waste. It proposes a conscious reuse of food leftovers: from **the juice extractor that can transform fruits and vegetables leftovers in a body scrub or in a face mask**; to the appliance that allows to **create healthy and tasty snacks in a few simple steps.**
* ***Aroma*** is the area that focuses on the creations of essences and flavours. It reflects on traditional processes and on innovative technologies: from the ultrasound appliance that is able to **create extracts, drinks, creams, foams and dyes** from ingredients such as roots, flowers, herbs and mushrooms; to the essence extractor that allows to **recreate fragrances with everything you want** and use them as a perfume for the body or vaporized in the environment through a special diffuser integrated in the product.
* ***Entomophagy*** is the area that investigates an emerging trend which is aimed at making the food of the future sustainable: from the **smart device that incubates and preserves larvae**, the most nutritious and most appetizing edible insect species, preserving their nutritional values ​​and freshness; to the appliance that allows to **produce oil and margarine from insects,** and from other matrices such as algae, seeds, and nuts.
* ***Future kitchen formats*** is the area dedicated to new technologies and processes that can support new lifestyles: from the system – consisting of a cheesemaker, a strainer and a tin - that makes it possible to make **home-made and personalized cheese**; to the **flexible hot-plate** that, through the use of silicone and flexible resistors, allows to toast and cook food and then be easily stored in a drawer.
* ***Vegetable forward cuisine*** is the area that explores the role of vegetables as possible protagonists in the diet of the next generations: from the appliance designed to help users in the **preparation of plant-based milk**, with the transformation of all initial resources in edible final products; to the **set of containers to store fresh fruit and vegetables**, through a system that works in symbiosis with a plant.
* ***Clothes care*** is an area that reflects on new lifestyles and presents new clothing care solutions: from the **steam ironing system** which uses a double emission of hot steam at high pressure, and is designed for a younger generation that no longer wishes to iron clothes in a traditional way; to the **personal refresher of clothing and shoes,** which uses ionized air and UV light to eliminate odor-causing bacteria from the textiles.

The exhibition will be an interactive micro installation and an experiential event where to enter and try to imagine a future closer to the new lifestyles.

**INFORMATION - THE EXHIBITION**

***“Reflection, design driven by the future”***

**Milano Design Week, 9-14 April 2019**

Habits design studio, Via Privata Oslavia, 17 (Lambrate district)

Politecnico di Milano, School of Design of Politecnico di Milano and Habits design studio

**Promoted by:** Delonghi Braun Household GmbH

**Edited by**: Venanzio Arquilla, Innocenzo Rifino e Emanuele Magini

**Art direction** : Emanuele Magini

**Coordination:** Ilaria Vitali, Priscilla Lanotte e Marcello Pirovano

**With the contibution of**: Emanuele Belà, Marco Cafaro, Federica Caruso, Federico Chiusaroli, Martina Curcio, Claudia D’andrea, Giulia Di Benedetto, Jacopo Di Puglia, Matteo Moretti, Erika Nuzzo, Delia Sparta, Mattia Ventrella.

**Video Installation by**: StreamColors

Special thanks to:

**Studio Habits**: Innocenzo Rifino, Diego Rossi, Elena Assante, Mauro Piatti, Davide Pedone

**Braun Household Design Team**

**Press**

**ddl \_** ddlstudio@ddlstudio.net

Tel: +39 02 89052365

**Studio Habits** \_ Elena Assante \_ eassante@habits.it 02 89778546

**SMART DESIGN**

Smart Design is an innovative laboratory developed by the Politecnico di Milano, where students and professionals experiment the relationship between design and emerging technologies. In this context, the laboratory offers a reflection on contemporary life models in relation to solid businesses. The aim of the course is to provide students with the opportunity to collaborate with companies and an internal multidisciplinary team in order to develop feasible and intelligent products.

**Professors:** Venanzio Arquilla, Stefano Crabu (Design Dep.), Mirko Gelsomini (DEIB Dep.), Emanuele Magini, Innocenzo Rifino, Valentina Rognoli.

**Tutors:** Istvan Bojte, Alessandro Crespi, Priscilla Lanotte, Marcello Pirovano, Ilaria Vitali, Camilo Ayala Garcia, Stefano Parisi.

**Braun Design Board:** Duy Phong Vu (Head of Design), Markus Orthey (Senior Design Manager), Gian Luca Silvestrini.

**Scientific Responsible and affiliation:** Venanzio Arquilla (Design Dep.)

**Partners:** Delonghi Braun Household GmbH

**Web site:** http://www.designhub.it/smartdesign/

**Contatti:** venanzio.arquilla@polimi.it