Milano Design Week, mani in pasta con Chef Rubio

Come trasportare la pasta fresca, magari ripiena, senza il timore che non arrivi a destinazione integra, pronta per essere gustata? Per rispondere a questa domanda basta partecipare, fino a domenica 9 aprile, ai laboratori di food-design di **Chef Rubio**, in corso in questi giorni a Milano in occasione della **Milano Design Week.** Con il designer Filippo Protasoni e la partecipazione di Peroni Cruda - la birra non pastorizzata della famiglia Peroni - Chef Rubio è infatti il protagonista di uno degli eventi in programma al Fuori Salone 2017. Presso Pasta d'Autore, in via Cesare Correnti 7, lo Chef dà a tutti la possibilità di "sporcarsi le mani" e imparare a realizzare l'esclusivo pack Origami Italiani, nella sua versione dedicata ai tortelli. Origami Italiani è un nuovo sistema integrato di prodotto, packaging e comunicazione rivolto alla produzione, alla vendita e alla fruizione della pasta fresca,realizzato a sei mani con il designer Filippo Protasoni e Circus, società di sviluppo di progetti di comunicazione integrata.
La volontà di Peroni Cruda di supportare Origami Italiani - progetto personale di Chef Rubio, svelato in apertura della Milano Design Week - nasce dalla consolidata collaborazione con il birrificio italiano nato nel 1846. Ecco gli orari dei laboratori:
7 aprile: 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.