

program pro- gram- ma

6 > 10 Aprile 2015

spazio Sforza



monday
LUNEDÌ 6

h17

Inaugurazione Mostra "World Design & Nutrition. Discussions And Workshop" (*)
Presentazione delle attività della settimana

Opening exhibition "World Design & Nutrition. Discussions And Performance" (*)
Presentation about the activities of the week

tuesday

MARTEDÌ 7

h17

Food + Hacking X Making
dalle pratiche emergenti di Subalterno1 ai
nuovi luoghi della formazione e della ricerca.
from emerging practices of Subalterno1 to new
spaces for education and research.

Interventi di / Interventions:

A. Gianni, P. Bolzan, M. Lapis,
M. Bianchini

wednesday

MERCOLEDÌ 8

h11

TASTE of TOHOKU

Overseas Business Promotion Council.
Presentazione del progetto che ha visto a
confronto progettisti e produttori del settore
agro-alimentare, per la definizione di strategie
per far coesistere la cultura del cibo ed i
prodotti tra Italia e Giappone.

*Introduction of the collaboration project between
designers and agri-food sector producers and for
the definition of strategies to coexist the food
culture and the products between Italy and
Japan.*

Interventi di / Interventions:
M. Massarotto, A. Biamonti

h12

Presentazione della pubblicazione "Design"
di Francesco Trabucco.
*Presentation of the publication "Design" of
Francesco Trabucco.*

Presentano / Introduce:
M. A. Sbordone, A. Biamonti,
L. Guerrini

h16.30

**DESIGN TO FEED THE WORLD_25th
anniversary CUMULUS Conference**
Presentazione del network CUMULUS e della
Mostra che coinvolge oltre 200 scuole di design
sulle cinque linee tematiche di EXPO2015.

*Introducing of the CUMULUS network and
Exposition that involves over 200 design schools
about five thematic lines of EXPO2015.*

Interventi di / Interventions:
L. Collina, B. Camocini,
A. Biamonti

thursday
GIOVEDÌ 9

h10 > 13

Laboratorio degli Studenti del 2° anno del
Corso di Design degli Interni del Politecnico
di Milano.

*Student's laboratory Second year of Interior
Design at the Polytechnic University of Milan.*

Organizzazione / Organization:

A. Biamonti

h15 > 18

World Design & Nutrition Workshop

Workshop con gli studenti del Dipartimento
DICDEA (SUN), gli studenti del Polimi e gli
studenti belgi dell'Ecole Supérieure d'Art
Saint-Luc di Liegi (skype connection).

*Workshop with the students of Dipartimento
Dicdea (SUN), students of Polimi and belgian
students from Ecole Supérieure d'Art Saint-Luc
di Liegi (skype connection).*

Organizzazione / Organization:

A. Biamonti, M. A. Sbordone,
R. Veneziano

friday
VENERDÌ 10

h11

THE TASTE OF CHANGE

Design for food / tools, services, systems
Concorso promosso nel quadro dell'edizione
2015 di RECIPROCITY Design Liège,
Triennale internazionale di design &
innovazione sociale.

*The competition promoted under the 2015
edition of RECIPROCITY design Liège,
international triennial of Design & Social
Innovation.*

Interventi / Interventions:

G. Massoni

Organizzazione / Organization:
M. A. Sbordone, R. Veneziano

h15

Presentazione dei risultati del workshop

World Design & Nutrition. ()**

*Presentation and discussions about the results
of the workshop World Design & Nutrition.
(**)*

Organizzazione / Organization:

A. Biamonti, M. A. Sbordone,
R. Veneziano

possibilità di estendere la funzionalità
dell'oggetto fisico alla dimensione immateriale
dei servizi.

Ogni gruppo di studenti focalizzerà la propria
attività all'interno del workshop su un prototipo
in mostra e svilupperà il sistema di servizi
collegato, con lo scopo di ampliare l'esperienza
d'uso, di fornire informazioni di tipo
nutrizionali stabilendo una connessione diretta
tra la salute e il benessere che deriva dal loro
utilizzo.

The workshop focuses on the implementation of
functional diagrams or conceptual maps
regarding the potential use of the prototypes
exhibited. The analysis of behavior, generated by
the experience in use, will provide guidance on
the implementation of the level of use of the
objects. The expectation will introduce activity
systems and digital applications.

At the first level of use, mostly manual, will be
associated a digital level that comes from the
observation of the behavior and the ability to
extend the functionality of the physical object to
an immaterial dimension of services.

During the workshop, each group of students,
will focus its activities on a prototype exhibited
and will develop the system of services connected.
The aim is amplify user experience, to provide the
nutritional information, establishing a direct
connection between health and well-being that
originates from their use.

(*) La Mostra di prototipi è stata realizzata nel
quadro del Programma World Design
Workshop, esperienza internazionale che ha
coinvolto docenti e studenti del II anno del
Corso di Laurea Magistrale Design per
l'Innovazione del Dipartimento DICDEA
della Seconda Università di Napoli e docenti e
studenti dell'Ecole Supérieure des Arts Saint
Luc di Liegi, sul tema della nutrizione.

The exhibition of prototypes made in the World
Design Program, an international experience
that involved teachers and students of the second
year master degree in Innovation Design
DICDEA Department, Master degree in
Product Design and Fashion Ecodesign and the
belgian teachers and students of the Ecole
Supérieure des Arts Saint Luc of Liegi.

(**) Il workshop è incentrato sulla realizzazione
di schemi funzionali o mappe concettuali
riguardanti la possibilità di utilizzo dei
prototipi in mostra. L'analisi dei
comportamenti, generati dall'esperienza d'uso,
fornirà indicazioni sull'implementazione del
grado di utilizzo degli oggetti, con la previsione
di introdurre sistemi di attività e applicazioni
digitali.

Al primo livello di utilizzo, prevalentemente
manuale, si associa un livello digitale che nasce
dall'osservazione dei comportamenti e dalla