

Habits Design presenta **Light Bites**

format di *dining* sensoriale immersivo

20–26 Aprile 2026

Via Solferino 24, Brera Design District

Habits Design presenta un'evoluzione di **Light Bites**, le stoviglie interattive condivise in anteprima al Fuorisalone 2025: oggetti innovativi che esplorano l'intersezione tra design, tecnologia e gastronomia.

Le stoviglie, dotate di sensori e fonti di luce integrate, reagiscono al cibo e ai gesti dei commensali, creando un'atmosfera magica e coinvolgente. La luce, che cambia colore e intensità in base agli alimenti e ai movimenti, diventa un elemento chiave dell'esperienza, invitando a una fruizione più consapevole e contemplativa del cibo. La collezione è parte di una esperienza sensoriale dove luce, persone e alimenti sono attori di un'opera performativa che si evolve ad ogni gesto.

Il set di stoviglie è stato nel tempo utilizzato da chef in diversi paesi, diventando un vero e proprio format di dining sensoriale innovativo pensato per cene intime ed esclusive; pensato per eventi e ristoranti, ideale per esperienze di una sola sera, collaborazioni con brand e installazioni a lungo termine o cicli di cene continuativi.

Light Bites è diventata un' esperienza di *dining* sensoriale immersiva, in cui ogni portata diventa un atto performativo e ogni piatto una piccola installazione luminosa interattiva.

Gli ospiti si riuniscono in un contesto intimo, dove le stoviglie luminose reagiscono al tocco, al movimento e al servizio, trasformando la cena in una performance sincronizzata.

Luce, colore e gesto creano una narrazione in continua evoluzione, dove la tecnologia incontra il design e il cibo diventa arte. Più che una cena, è un rituale contemporaneo che unisce gastronomia, interazione e percezione in un'esperienza profondamente coinvolgente.

Con **Light Bites**, Habits Design guarda al futuro. Le stoviglie interattive sono solo il primo passo verso una direzione in cui la cultura gastronomica diventa palcoscenico per l'innovazione e la creatività. Immaginate un futuro in cui ogni pasto diventa un'opera d'arte in continua evoluzione.

IMPRONTA

Impronta è un progetto gastronomico fondato da Gabriel Cinque e Valeria Loi: due chef che hanno scelto di portare l'Alta Cucina fuori dai confini dei ristoranti, dentro i luoghi di vita quotidiana vissuta - eventi privati, spazi aziendali, contesti culturali.

La filosofia di cucina di Impronta si fonda su principi che vengono riflessi nella proposta gastronomica.

- Stagionalità e Rispetto: Gli ingredienti vengono scelti nel rispetto dei loro cicli naturali, valorizzando anche prodotti poco conosciuti per favorire un consumo più consapevole. Le tecniche sono pensate per utilizzare ogni elemento nella sua interezza, riducendo gli sprechi e l'impatto ambientale.
- Creatività e Ricerca: La cucina di Impronta affonda le radici nella tradizione italiana, applica la tecnica francese e trae ispirazione dalle culture mediterranee, orientali e nord europee. Ogni viaggio, esperienza e incontro arricchisce il processo creativo, in un dialogo continuo tra culture e linguaggi.
- Il Cliente al Centro: Ogni evento è un progetto su misura. Alcuni piatti nascono da un ragionamento narrativo profondo, ricchi di significati e citazioni; altri sono più istintivi, costruiti su abbinamenti appaganti. In entrambi i casi, la cucina è al servizio di chi la vive - con l'obiettivo di sorprendere, emozionare e lasciare il segno.



Habits Design presents **Light Bites**

an immersive sensory dining format

20–26 April 2026

Via Solferino 24, Brera Design District

Habits Design presents an evolution of **Light Bites**, the interactive tableware first unveiled at Fuorisalone 2025, innovative objects exploring the intersection of design, technology, and gastronomy.

The tableware, equipped with sensors and integrated light sources, reacts to food and diners' gestures, creating a magical and engaging atmosphere. Light, shifting in color and intensity based on ingredients and movement, becomes a key element of the experience, encouraging a more conscious and contemplative way of engaging with food. The collection is part of a sensory experience where light, people, and ingredients act as performers in an evolving piece shaped by every gesture.

Over time, the tableware has been used by chefs across different countries, evolving into a true innovative sensory dining format designed for intimate, exclusive dinners; suitable for events and restaurants, and ideal for one-night experiences, collaborations with brands, long-term installations, or ongoing dinner series.

Light Bites has become an immersive sensory dining experience where each course turns into a performative act and every dish becomes a small interactive light installation. Guests gather in an intimate setting where luminous tableware responds to touch, movement, and service, transforming dinner into a synchronized performance. Light, color, and gesture create an evolving narrative where technology meets design and food becomes art. More than a dinner, it is a contemporary ritual that blends gastronomy, interaction, and perception into a deeply engaging experience.

With Light Bites, Habits Design looks to the future. Interactive tableware is just the first step toward a vision in which food culture becomes a stage for innovation and creativity. Imagine a future where every meal becomes an ever-evolving work of art.

IMPRONTA

Impronta is a gastronomic project founded by Gabriel Cinque and Valeria Loi: two chefs who chose to bring Haute Cuisine beyond the boundaries of restaurants, into the spaces of everyday life — private events, corporate settings, cultural contexts.

Impronta's culinary philosophy is grounded in principles that are reflected throughout its gastronomic offering.

HABITS srl
C.F. e P.I 06284260962
Via Privata Oslavia, 17 20134 Milano, Italy
T +39 02 89778546 - studio@habits.it

HABITS srl
110/1 KX Building, 14th Floor,
Room no. 1430, Krung Thonburi Rd,
Bang Lam Phu Lang Sub-District,
Klong San District, Bangkok 10600

- Seasonality and Respect: Ingredients are chosen in harmony with their natural cycles, giving value to lesser-known products to encourage more conscious consumption. Techniques are designed to use every element in its entirety, reducing waste and environmental impact.
- Creativity and Research: Impronta's cuisine is rooted in Italian tradition, applies French technique, and draws inspiration from Mediterranean, Eastern and Northern European cultures. Every journey, experience and encounter enriches the creative process, in a continuous dialogue between cultures and languages.
- The Client at the Center: Every event is a bespoke project. Some dishes are born from deep narrative thinking, layered with meaning and references; others are more instinctive, built on deeply satisfying combinations. In both cases, the cuisine is at the service of those who experience it — with the goal of surprising guests, moving them, and leaving something behind.