

vol. 5

HABITS

perspective



Light Bites

luminous interactive tableware

HABITS' PERSPECTIVE is an editorial by HABITS design studio that aims to provide a peculiar viewpoint on project themes of our interest and experimentation.

In this 5th edition, we explore a digital sensory experience where light, people, and food become the protagonists of a dynamic performance. Light orchestrates a silent, contemplative, and mindful enjoyment, shaping an intimate dialogue between technology and the rituals of dining. Discover our latest project that bring this vision to life.

INDEX

- 3 **Introduction**
Habits' perspective
- 6 **Light Bites**
Naming and definitions
- 8 **The banquet**
A timeless ritual across the world
- 10 **HABITS and food culture**
20 years journey in kitchen appliances industry
- 12 **Meaningful lighting**
An ambient feedback
- 14 **Lighting & Food**
From art to technology
- 18 **A culinary play of light and nature**
Menu curated by Altatto
- 20 **First course: Light**
Serving light as ingredient
- 24 **Second course: Colours**
Action and reaction
- 28 **Third course: Shadows**
Unveiling the light
- 32 **Pairing drinks: Visions**
A message in a glass
- 36 **BEHIND THE SCENES**
The making of
- 38 **CONCLUSION**
To the diners

March 2025

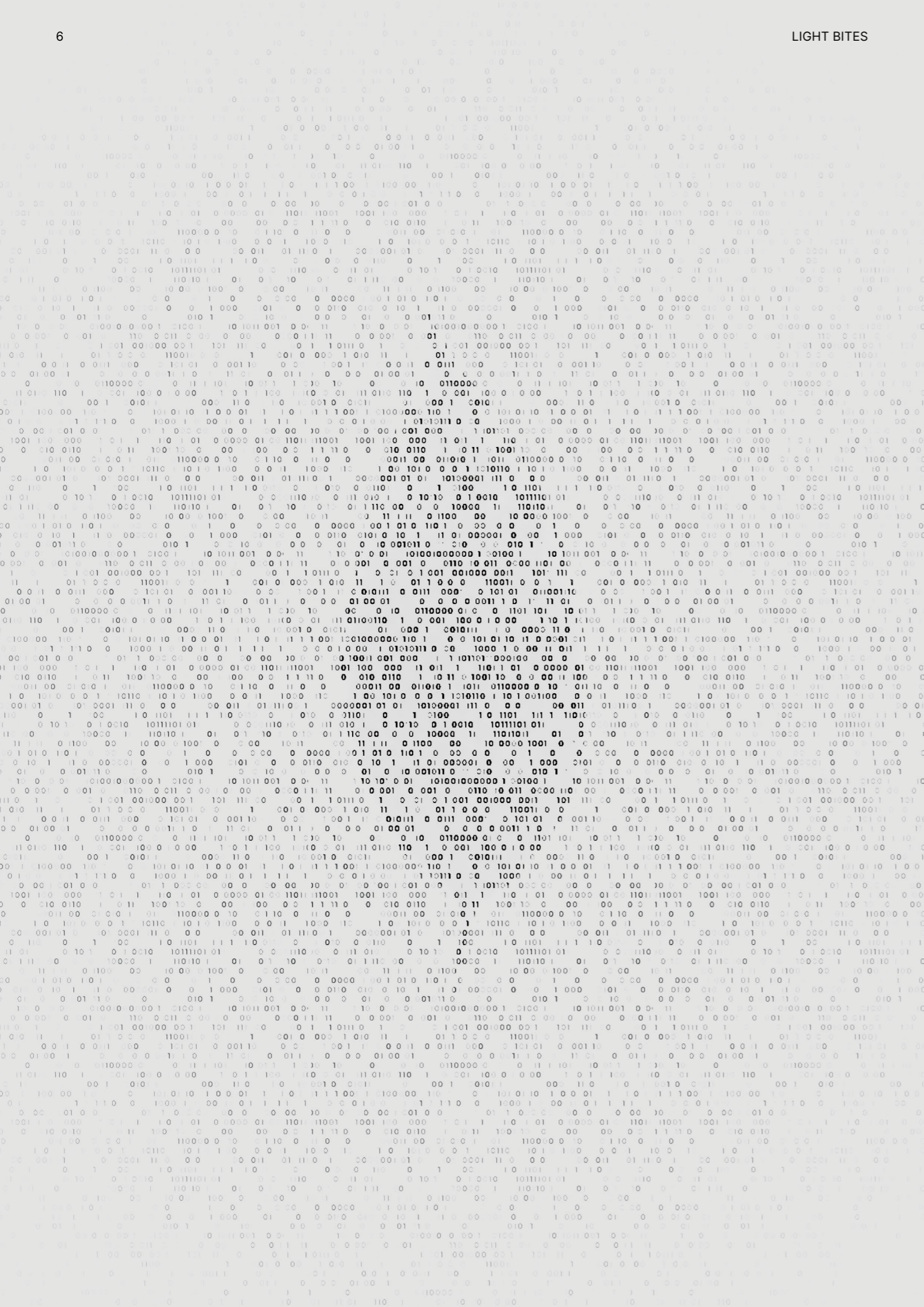
Sensory Dinner

@ Habits Design Studio in Milan

Light Bites is more than just a collection of plates and glasses. It is a complete sensory experience that invites guests to explore new dimensions of taste and perception. The gastronomic journey that accompanies the service was conceived by the chefs of Altatto, a Milanese restaurant of high vegetarian and vegan cuisine, with the intent to enhance the technology through an intimate reconnection with the natural sphere of ingredients.

With Light Bites, Habits Design looks to the future. The interactive tableware is a first step towards a direction in which gastronomic culture becomes a stage for innovation and creativity.





Light bites

/laɪt/ /baɪts/

Light Bites carries a playful duality, bridging the sensory world of food with the intangible realm of digital technology. Light evokes both illumination and the ethereal nature of delicate, refined cuisine. Bites, in its traditional sense, refers to small portions of food—tastings that engage the senses with fleeting yet profound impressions. At the same time, bytes—a fundamental unit of digital information—suggests a connection to the way technology structures, processes, and enhances our experiences.

This linguistic interplay mirrors the evolving relationship between food, light, and interactivity. In contemporary dining, light is no longer just an atmospheric element but an active participant, shaping perception, guiding attention, and even influencing taste.

In Light Bites, technology and sensoriality converge. The act of eating becomes a performance where light suggests, reveals, and transforms, while data and digital interfaces expand the possibilities of perception. A bite—whether of food or information—is never just consumption; it is an experience, a connection, and an evolving dialogue between the physical and the virtual.

THE BANQUET A TIMELESS RITUAL ACROSS THE WORLD

Across centuries and cultures, the banquet has stood as a ritual of profound significance—an expression of hospitality, power, and shared identity. From the lavish symposia of ancient Greece to the refined kaiseki of Japan, from medieval feasts lit by flickering torches to contemporary dining experiences orchestrated by digital scenography, the act of gathering around a table transcends mere sustenance. It is a performance, a carefully curated moment where food, light, and interaction weave together to create meaning.

In every corner of the world, banquets have embraced theatricality. In Renaissance courts, meals were transformed into grand spectacles with edible sculptures and elaborate table settings, where candlelight played a crucial role in shaping the atmosphere. In

modern times, technology has taken this performative essence even further—interactive lighting, projection mapping, and responsive environments redefine how we perceive and experience communal dining. Today, the banquet is no longer just an occasion; it is an immersive event where sensory elements—light, sound, and movement—become as fundamental as the dishes themselves.

As we explore the intersection of food, technology, and design, we witness a shift where light suggests emotions, guides perception, and enhances flavors. In *Light Bites*, we invite you to discover how contemporary dining experiences are embracing this ancient ritual, reinterpreting it as a dynamic stage where culture, innovation, and human connection converge.

▼ Les dîners de Gala, Salvador Dalí



▲ Roberto Bompiani, Una Festa Romana Saturnalia, second half of the 19th cen.

▼ Tiepolo, The Banquet of Cleopatra, 1744, National Gallery of Victoria, Melbourne



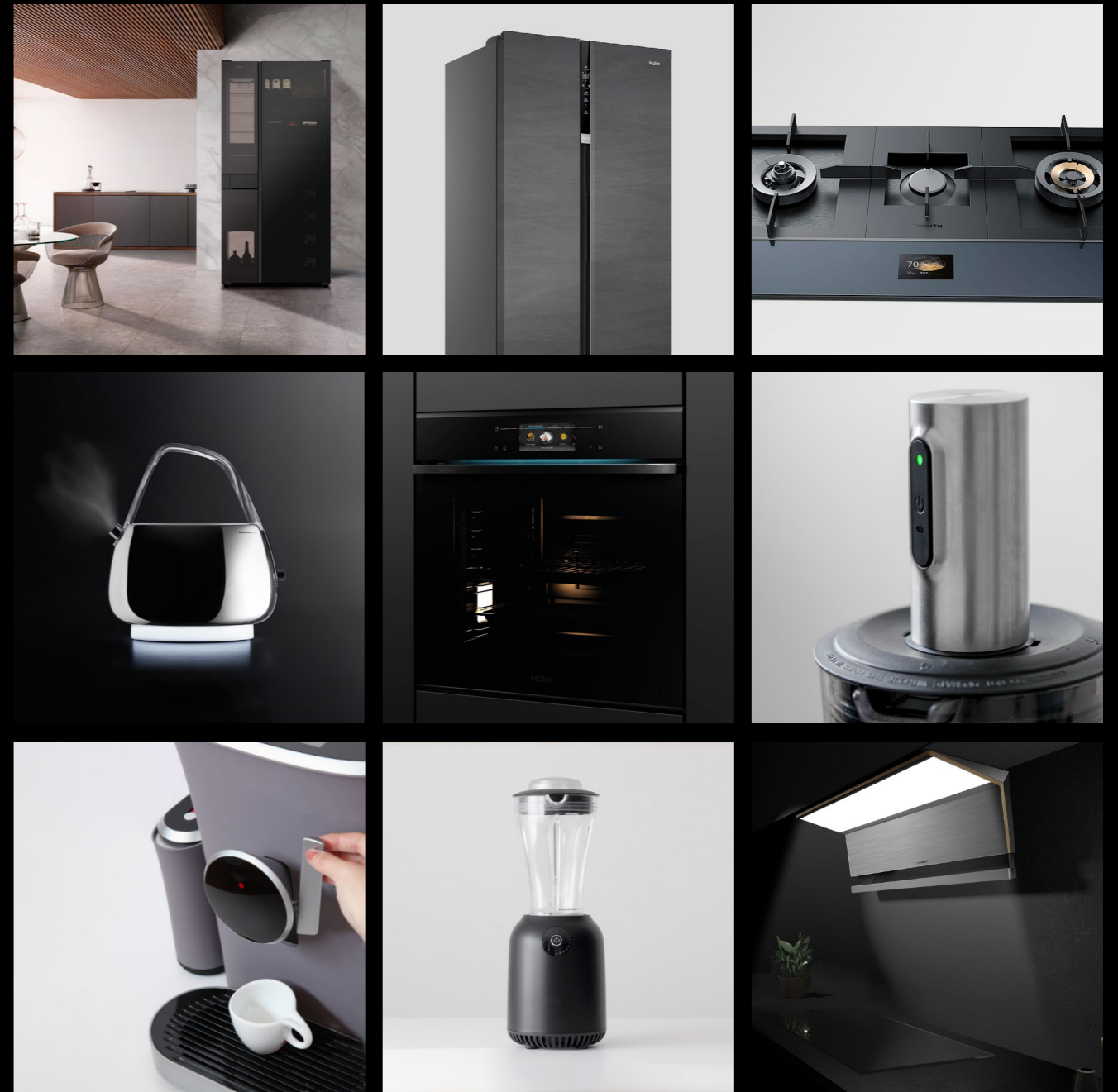
▶
Cha no yu
Tea ceremony





HABITS' 20 YEARS JOURNEY IN KITCHEN APPLIANCES INDUSTRY AND FOOD CULTURE

HABITS has been designing kitchen solutions that connect technology, functionality, and food culture for many years. From appliances to dining experiences, we explore how people interact with food, using light and materials to enhance everyday rituals. As we celebrate 20 years, we continue to push boundaries, exploring new technologies and cultural narratives to shape the kitchens of the future.



WE_WORKED_IN_REFRIGERATION _ PROCESSING _ COOKING _ DISPENSING

CANDY



CANDY

Haier

BRAUN

EVOKA
GROUP

DeLonghi

Panasonic

NINJA

Casarte

KENWOOD

BUGATTI

// FROM HABITS ARCHIVE



▲
Linear
 Oven series
 2023, Haier

The concept of the “line” extends across physical, digital, and lighting elements of the design. The dynamic lighting enhances the perception of the oven’s status from a distance, seamlessly integrating with its surroundings.



reddot design award

Light is a language that shapes interactions and emotions. It moves beyond simple feedback, becoming an intuitive medium for communication. Appliances and environments now use light to guide behavior and enhance experiences. Meaningful lighting goes beyond decoration or visibility; it creates connections between people, objects, and spaces. Thoughtfully designed light can make interactions feel natural, turning appliances into companions rather than tools. It shapes mood, provides ambient feedback, conveys information without distraction, and enhances rituals, making everyday experiences more immersive and intuitive. In Habits we see light not just as an afterthought but as a central element—one that speaks to users in ways that are both functional and deeply intuitive.



"Cena in Emmaus" (1606)
Michelangelo Merisi da Caravaggio
Pinacoteca di Brera, Milano

Light is not just a means to see but a powerful tool for evoking emotions, shaping atmospheres, and guiding the perception of food. In art, masters like Caravaggio demonstrated how dramatic use of light can transform a scene, enhancing volumes, textures, and symbolic meanings. The interplay of light and shadow, known as *chiaroscuro*, creates depth and drama, making objects appear more vivid and tangible. This same principle applies to the dining experience—where illumination can bring out the richness of colors, highlight the textures of a dish, and set the tone for how a meal is perceived and enjoyed.

The science of perception teaches us that the temperature and intensity of light significantly influence our sensory experience. Warm, soft lighting fosters conviviality, enhancing a sense of comfort and enveloping food in a welcoming glow. This type of lighting is often used in fine dining restaurants and intimate settings to encourage relaxation and social interaction. On the other hand, cold, intense light can create a more clinical, precise environment, emphasizing details and transparency but sometimes at the cost of warmth and intimacy. Studies have shown that people

tend to eat slower and savor their meals more under warm lighting, while bright, cool lighting can lead to a more hurried dining experience.

In contemporary design, technology allows us to shape light according to the moment and the desired emotion. Programmable LEDs and dynamic lighting systems enable the creation of ever-changing scenarios, where dining becomes an evolving multisensory experience. In *Light Bites* we imagined a dinner where light responds to gestures, intensifying with the arrival of a dish or adjusting in color and brightness to enhance different courses.

This synergy between light and food opens new perspectives in hospitality, gastronomy, and home design. It is not just about seeing better but about feeling more—a call for a more mindful and immersive experience, where every detail becomes part of a luminous narrative that elevates the ritual of dining. Whether in a high-end restaurant, a home kitchen, or an experimental dining installation, light has the power to transform the way we engage with food, making every meal a sensory journey that extends beyond taste alone.

LIGHTING & FOOD



**Pasta cristallo, erbe, fiori
e dashi di rape**

Analcolico al larice

**Foglie di cavolo disidratate,
salsa d'aglio e cime di rapa**

Kombucha allo zenzero

**Gelato di licheni , spuma alla
resina e abete bianco**

Analcolico ai fiori di ciliegio

ALTATTO



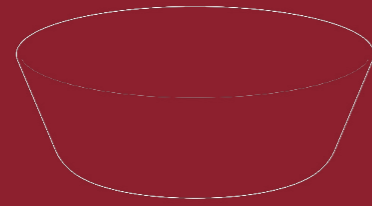
A CULINARY PLAY OF LIGHT AND NATURE

When we created this menu, we wanted to do more than cook—we wanted to reveal the hidden beauty of ingredients through light. A simple leaf, backlit, shows its delicate veins. A transparent pasta, glowing from within, becomes almost magical. Rather than forcing artificial shapes, we embraced nature's own forms, enhancing textures and contrasts. Even dessert evoked the forest, capturing its raw, organic essence. Technology didn't overpower our dishes—it made us pause, observe, and appreciate. This menu is more than food; it's an experience of light, nature, and flavor in perfect harmony.

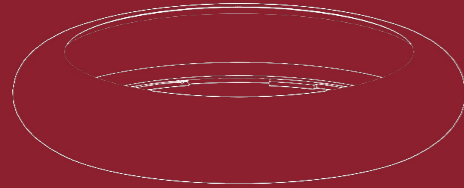
Sara Nicolosi
Altatto Chef and founder



◀ Sara and Cinzia, Altatto founders



glass cup



body



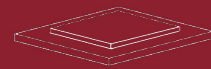
side light



diffuser



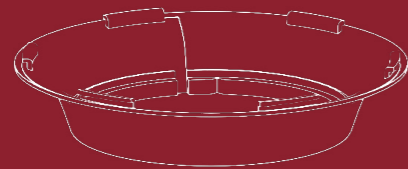
front light



CPU & Sensors



battery



base

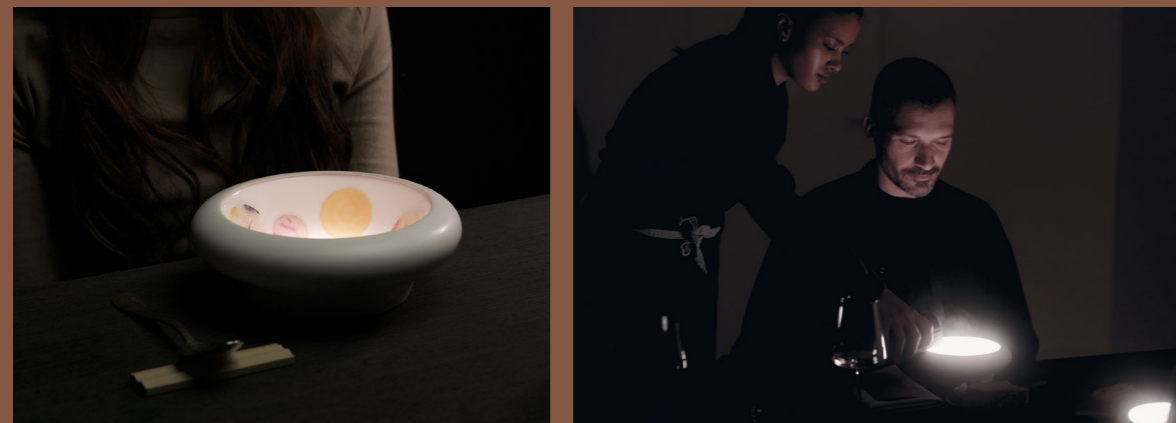
First Course

Light



Pasta cristallo, erbe, fiori e dashi di rape

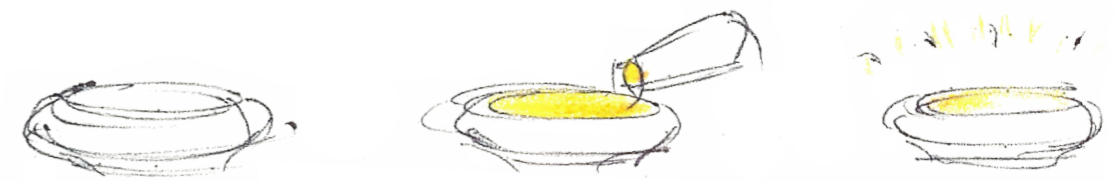
Crystal pasta, herbs, flowers, and turnip dashi



SERVING LIGHT AS INGREDIENT

-

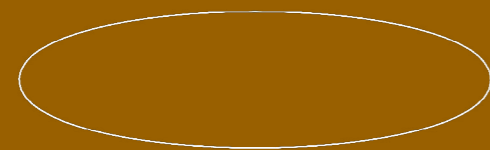
bowl with 180° dynamic lighting



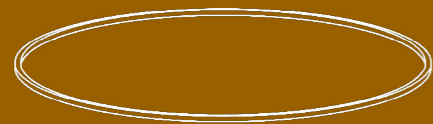
This luminous bowl is not just a vessel, but a canvas where light dances in harmony with the ritual of dining. With every interaction, it awakens to reveal a subtle yet enchanting glow. As the bowl is placed on the table, it lights up gently to 50%, casting a soft and inviting glow. The wonder unfolds when the broth is poured. As the liquid flows from the pitcher, the light intensifies, filling the bowl with a warm, radiant brilliance, as if the very essence of the dish is illuminated from within. Throughout the meal, the light remains dynamic, moving and shifting in waves like ripples across a calm sea. With each subtle motion of the liquid, the light mimics its flow, creating a captivating, fluid effect that brings

the bowl to life. This ever-changing glow adds an extra layer of magic to the dining experience, where light becomes an ingredient in its own right, enhancing the flavors and atmosphere.

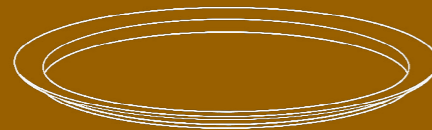
In this intimate moment, light becomes more than just an illumination. It transforms into an ingredient, a silent storyteller that enhances the flavors, deepens the experience, and enriches the connection between food and those who partake in it. The bowl is not merely a container, but a partner in the journey of nourishment, where every pour, every motion, breathes life into the light, turning the act of eating into a sensory celebration.



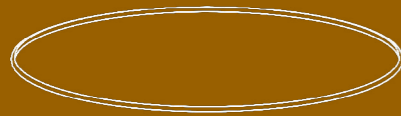
PMMA plate



side light



side diffuser



diffuser



direct light



CPU & Sensors



battery



base

Second Course

Colours



Foglie di cavolo disidratate, salsa d'aglio e cime di rapa

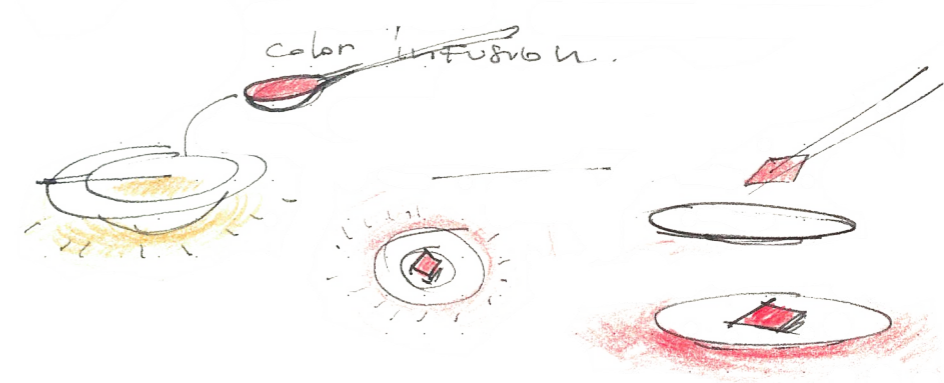
Dehydrated cabbage leaves, garlic sauce, and turnip greens



ACTION AND REACTION

-

direct & indirect lighting plate



The plate lights up with a simple rotation, activating its surface light and the integrated edge illumination that gently bathes the table below. As ingredients are added, the ambient light shifts, subtly adapting to their color and intensity, creating an evolving interplay of hues. When paired with delicate elements like dried

leaves, the illumination enhances their natural texture and form with striking clarity, almost as if viewed through a microscope. This refined interplay of light and material fosters a deeper connection with the food, turning each meal into a sensory exploration of nature's intricate beauty.

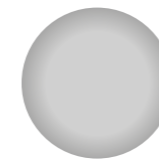
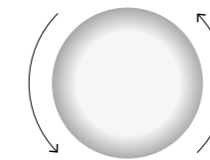


plate OFF



ROTATION

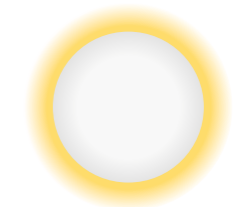
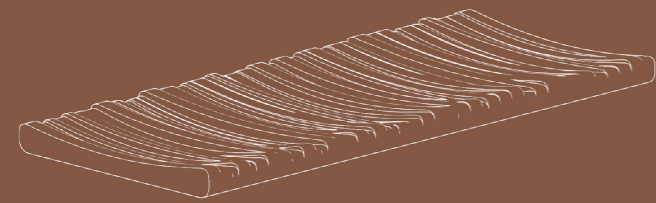


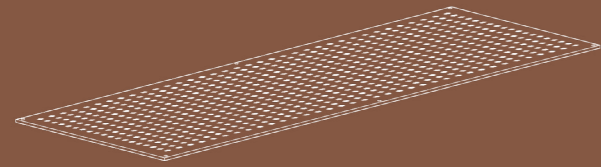
plate ON



When placed and rotated, the light activates, creating an ambient glow that enhances the dining experience.



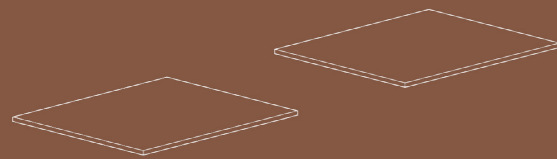
PMMA elements



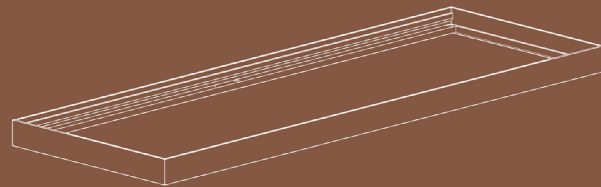
LEDs matrix



CPU & Sensors



batteries



base

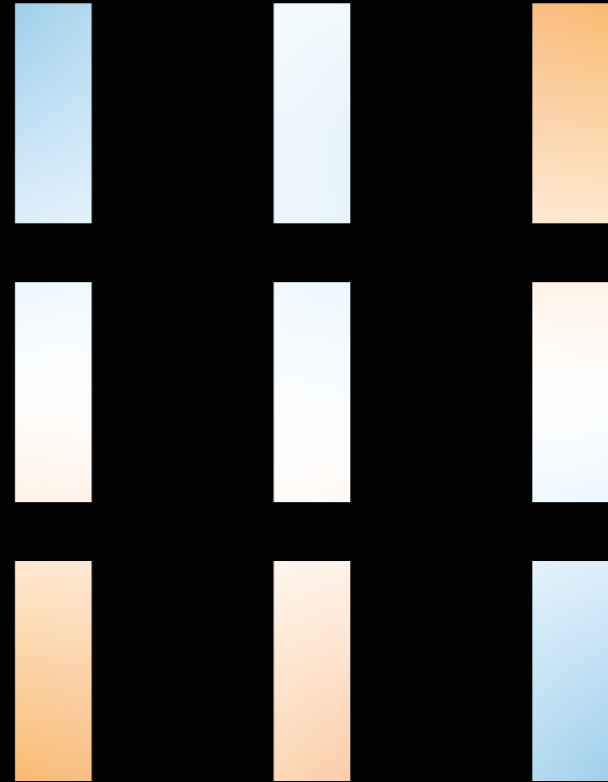
Third Course

Shadows



Gelato di licheni , spuma alla resina e abete bianco

Lichen gelato, resin foam, and white fir



As multiple trays are placed in a row along the table, the dynamic lighting effect extends beyond each individual tray, creating a flowing interplay of light that moves seamlessly from one to the next. This shifting illumination enhances the communal dining experience, visually connecting the trays and amplifying the relationship between food, light, and interaction.

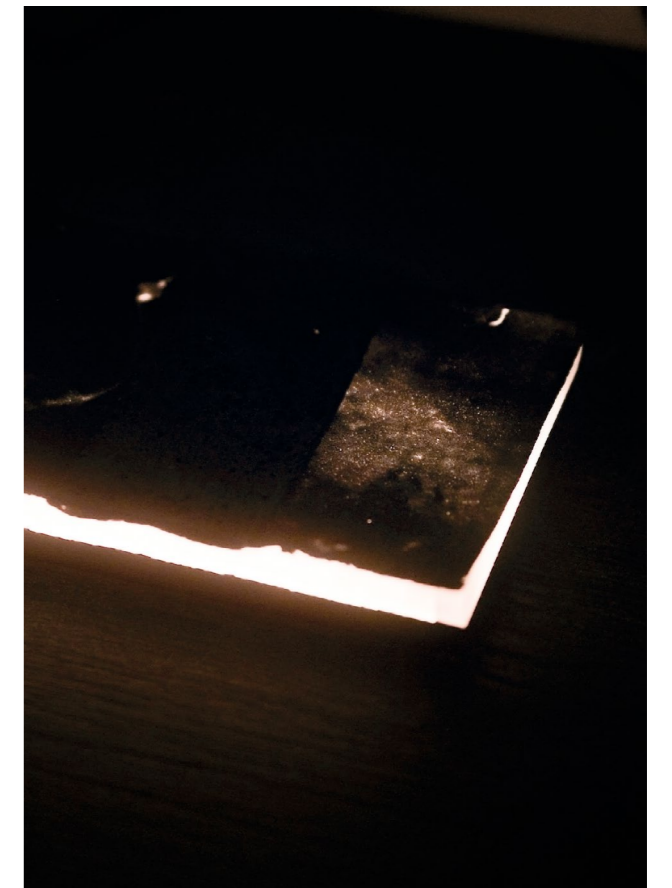
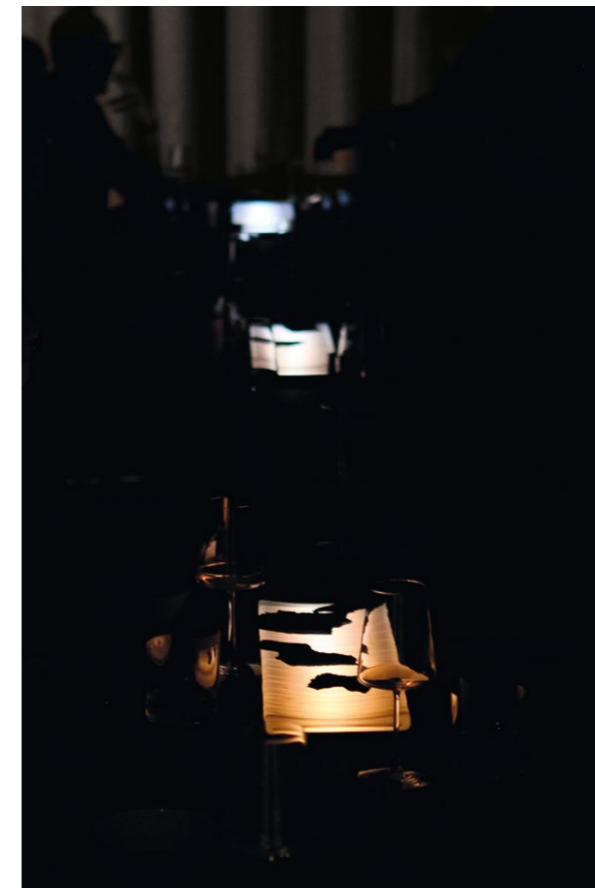
UNVEILING THE LIGHT

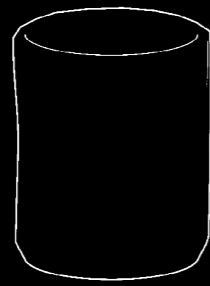
—

surface-illuminated synchronized trays

The surface-illuminated tray explores the dynamic relationship between food, light and shadows. The experience was developed around a black sponge cake foam that initially obscures the light beneath. As the diner consumes the dish, the foam gradually dissolves, revealing the hidden light and creating an evolving visual experience.

The tray aims to experiment with the interplay of shadows and illumination, allowing the light to dynamically respond to the act of eating, creating a unique effect between the trays on the table.





glass body



transparent cover



display



battery



PCB & Sensors



USB-C



base

Pairing Drinks

Visions

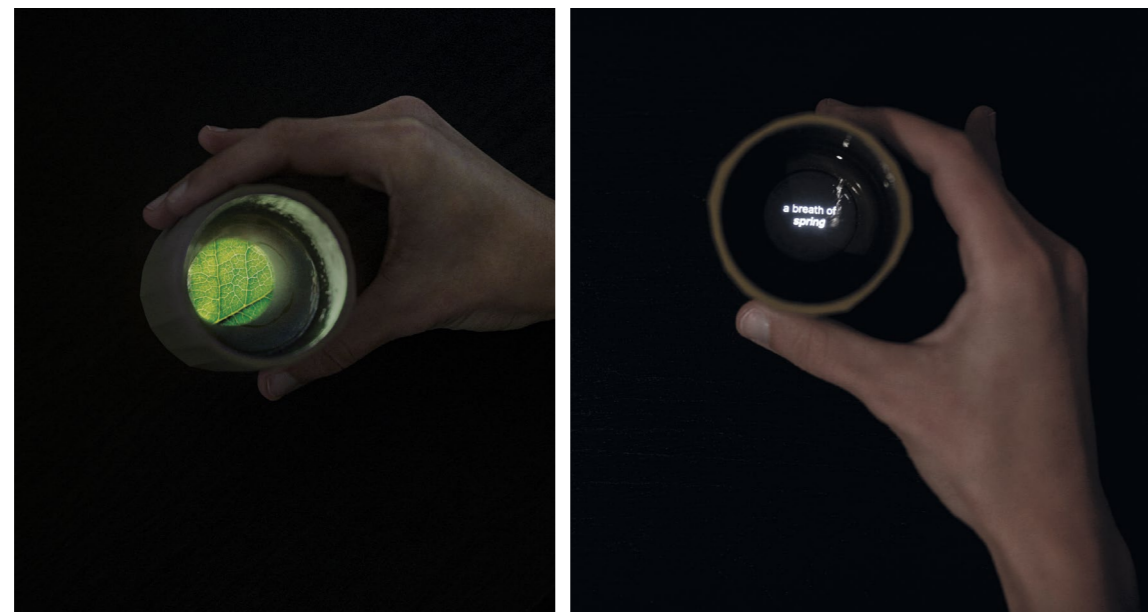


Analcolico al larice / Kombucha allo zenzero / Analcolico ai fiori di ciliegio

Larch non-alcoholic drink / ginger kombucha / cherry blossom non-alcoholic drink



▼ When lifted, the glass displays a new media, enhancing the drinking experience with a new perspective



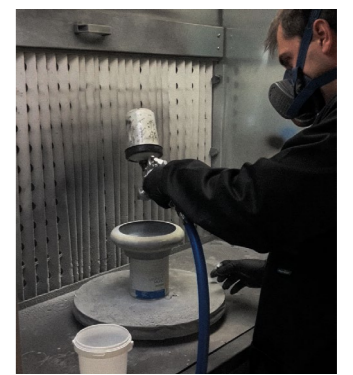
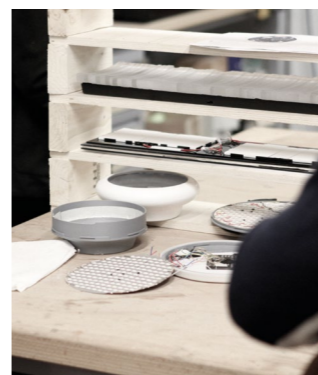
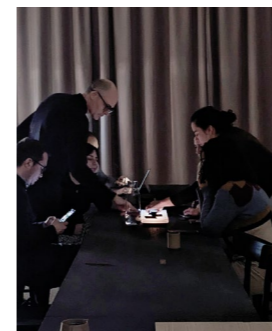
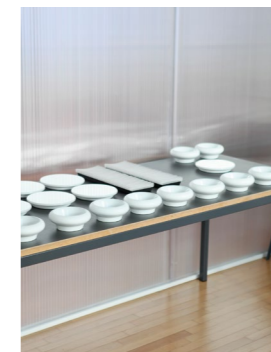
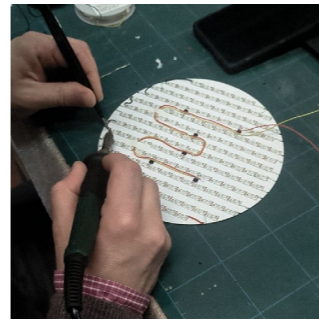
A MESSAGE IN A GLASS

glass with embedded display

At first glance the glass appears to be a traditional drinking vessel, but hidden within its base lies a dynamic display. As the meal progresses, the content displayed on the glass subtly shifts, synchronizing with each course. Whether it's a poetic message, an artistic visual, or an informative note about the dish being served, the glass enhances the storytelling aspect of dining.

The real magic happens when the user lifts the glass. In response to movement, the display comes to life with animated graphics that evolve in real time, creating a multisensory interaction between light, motion, and food. This seamless integration of technology and tableware transforms the act of drinking into an experience that is both personal and engaging.

The idea behind **Light Bites** was born within our studio as a result of continuous experimentation with light, technology, and their intricate interactions—elements that define the very essence of our design philosophy. At the heart of our research and development process is our in-house laboratory, a 400m² space equipped with cutting-edge tools and machinery. Our team of engineers, prototypists, and software experts specializes in crafting both physical and digital prototypes with high-fidelity functionality, allowing us to bring our concepts to life as tangible, interactive experiences. We bridge the gap between vision and reality, creating solutions that seamlessly integrate technology, function, and emotion.



TO THE DINERS

We live in an era where technology has refined our senses, allowing us to see, hear, taste, and narrate the world with unprecedented precision. The experience of reality thus transforms into a continuous stage, where even the most ordinary aspects of daily life can be enhanced and made extraordinary.

Among the many fields where this phenomenon manifests, gastronomy holds a prominent place. Food is no longer just nourishment but a true aesthetic and sensory narrative. High-definition photography, augmented reality, social media, and innovative cooking techniques turn every dish into a work of art, a multisensory experience that goes beyond the simple act of eating. Today, we no longer merely savor a dish—we observe it, narrate it, and share it digitally. Even in everyday life, beyond haute cuisine, food becomes the protagonist of a visual story that reshapes our relationship with dining. The growing culture of food blogging and the pervasiveness of social networks have turned every meal into an opportunity for communication, transforming food into a cultural and identity symbol.

Dinners become social events, both physical and digital, and the storytelling of the meal, through images and words, becomes an integral part of the experience itself. Food, amplified in its beauty, becomes above all a means of connection between people—a universal language that speaks of traditions, stories, and sharing.

Pag. 3 - HABITS' PERSPECTIVE

Habits' Perspective è un editoriale dello studio di design HA-BITS che ha l'obiettivo di offrire un punto di vista peculiare sui temi progettuali di nostro interesse e sperimentazione. In questa quinta edizione, esploriamo un'esperienza sensoriale digitale in cui luce, persone e cibo diventano protagonisti di una performance dinamica. La luce orchestra un'esperienza piacevole, silenziosa, contemplativa e consapevole, plasmando un dialogo intimo tra tecnologia e i rituali del mangiare. Scopri il nostro ultimo progetto che dà vita a questa visione.

Pag. 4 - Marzo 2025, Sensory Dinner @ Habits Design Studio a Milano

Light Bites è più di una semplice collezione di piatti e bicchieri. È un'esperienza sensoriale completa che invita gli ospiti a esplorare nuove dimensioni del gusto e della percezione. Il viaggio gastronomico che accompagna il servizio è stato concepito dalle chef di Altatto, ristorante milanese di alta cucina vegetariana e vegana, con l'intento di valorizzare la tecnologia attraverso una connessione intima con la sfera naturale degli ingredienti. Con Light Bites, Habits Design guarda al futuro. La stoviglie interattiva sono un primo passo verso una direzione in cui la cultura gastronomica diventa palcoscenico per l'innovazione e la creatività.

Pag. 7 - Light Bites

Light Bites porta una dualità giocosa, collegando il mondo sensoriale del cibo con il regno intangibile della tecnologia digitale. La luce evoca sia l'illuminazione che la natura eterea della cucina delicata e raffinata. Bites, nel suo senso tradizionale, si riferisce a piccole porzioni di cibo—degustazioni che coinvolgono i sensi con impressioni fugaci ma profonde. Allo stesso tempo, bytes—un'unità fondamentale di informazione digitale—suggerisce una connessione con il modo in cui la tecnologia struttura, elabora e arricchisce le nostre esperienze. Questo gioco linguistico riflette la relazione in evoluzione tra cibo, luce e interattività. Nella ristorazione contemporanea, la luce non è più solo un elemento atmosferico, ma un partecipante attivo, che plasma la percezione, guida l'attenzione e influisce persino sul gusto. In Light Bites, tecnologia e sensorialità si convergono. L'atto di mangiare diventa una performance dove la luce suggerisce, rivela e trasforma, mentre i dati e le interfacce digitali ampliano le possibilità di percezione. Un morso—che sia di cibo o di informazione—non è mai solo consumo; è un'esperienza, una connessione e un dialogo in evoluzione tra il fisico e il virtuale.

Pag. 8 - Il banchetto: un rituale senza tempo in tutto il mondo

Attraverso i secoli e le culture, il banchetto è stato un rituale dal profondo significato: un'espressione di ospitalità, potere e identità condivisa. Dai sontuosi simposi dell'antica Grecia alla raffinata kaiseki del Giappone, dai banchetti medievali illuminati da torce tremolanti alle esperienze gastronomiche contemporanee orchestrate dalla scenografia digitale, l'atto di radunarsi attorno a una tavola trascende il semplice sostentamento. È una performance, un momento curato in cui cibo, luce e interazione si intrecciano per creare significato. In ogni angolo del mondo, i banchetti hanno abbracciato la teatralità. Nelle corti rinascimentali, i pasti si trasformavano in grandiosi spettacoli con sculture edibili ed elaborate impostazioni della tavola, dove la luce delle candele giocava un ruolo cruciale nel plasmare l'atmosfera. Nei tempi moderni, la tecnologia ha portato questa essenza performativa ancora oltre: illuminazione interattiva, mappature proiettate e ambienti reattivi ridefiniscono il modo in cui percepiamo e viviamo la cena collettiva. Oggi, il banchetto non è più solo un'occasione di socialità: è un evento immersivo dove elementi sensoriali—luce, suono e movimento—diventano fondamentali quanto i piatti stessi. Esplorando l'incrocio tra cibo, tecnologia e design, assistiamo a un cambiamento in cui la luce suggerisce emozioni, guida la percezione e migliora i sapori. In Light Bites, vi invitiamo a scoprire come le esperienze gastronomiche contemporanee stiano abbracciando questo antico rituale, reinterpretandolo come una scena dinamica dove cultura, innovazione e connessione umana si incontrano.

Pag. 10 - Habits, 20 anni di esperienza nell'industria degli elettrodomestici da cucina e nella cultura del cibo.

HABITS progetta soluzioni per la cucina che collegano tecnologia, funzionalità e cultura del cibo da molti anni. Esploriamo in particolare come le persone interagiscono con il cibo, utilizzando forma, luce e materiali. Celebrando i 20 anni dello studio, continuiamo a esplorare nuove tecnologie e narrazioni culturali per definire la cucina e ristorazione del futuro.

Pag. 13 - Meaningful lighting

La luce è un linguaggio che dialoga con le interazioni e le emozioni. Va oltre il semplice feedback, diventando un mezzo intuitivo per la comunicazione. Gli elettrodomestici e gli ambienti utilizzano la luce per guidare i comportamenti e arricchire le esperienze. Una *luce significativa* va oltre la decorazione o la visibilità; crea connessioni tra persone, oggetti e spazi. Una luce progettata con attenzione può rendere le interazioni naturali, trasformando gli elettrodomestici in compagni piuttosto che strumenti. Modula l'umore, fornisce feedback ambientali, trasmette informazioni senza distrazioni e

arricchisce i rituali d'uso, rendendo le esperienze quotidiane più immersive e intuitive. In Habits vediamo la luce non solo come una riflessione finale del progetto, ma come un elemento centrale—che parla agli utenti in modi che sono sia funzionali che profondamente intuitivi.

Pag. 14 - Luce e cibo

La luce non è solo uno strumento per vedere, ma un potente medium per evocare emozioni, plasmare atmosfere e guidare la percezione del cibo. Nell'arte, maestri come Caravaggio hanno dimostrato come l'uso drammatico della luce possa trasformare una scena, migliorando volumi, trame e significati simbolici. L'interazione tra luce e ombra, conosciuta come chiaroscuro, crea profondità e drammaticità, facendo apparire gli oggetti più vividi e tangibili. Questo stesso principio si applica all'esperienza gastronomica, dove l'illuminazione può evidenziare la ricchezza dei colori, mettere in risalto le trame di un piatto e definire il tono con cui un pasto viene percepito e gustato. La scienza della percezione ci insegna che la temperatura e l'intensità della luce influenzano significativamente la nostra esperienza sensoriale. La luce calda e morbida favorisce la convivialità, migliorando il senso di comfort e avvolgendo il cibo in un'atmosfera accogliente. Questo tipo di illuminazione è spesso utilizzato nei ristoranti gourmet e nelle ambientazioni intime per incoraggiare il rilassamento e l'interazione sociale. D'altro canto, la luce fredda e intensa può creare un ambiente più clinico e preciso, mettendo in evidenza dettagli e trasparenza, ma talvolta a scapito del calore e dell'intimità. Studi hanno dimostrato che le persone tendono a mangiare più lentamente e a gustare di più i loro pasti sotto una luce calda, mentre una luce fredda e brillante può portare a un'esperienza culinaria più frettolosa. Nel design contemporaneo, la tecnologia ci permette di modellare la luce in base al momento e all'emozione desiderata. LED programmabili e sistemi di illuminazione dinamica consentono la creazione di scenari in continuo cambiamento, dove la cena diventa un'esperienza multisensoriale in evoluzione. In Light Bites abbiamo immaginato una cena in cui la luce risponde ai gesti, intensificandosi con l'arrivo di un piatto o adattandosi in colore e luminosità per esaltare i diversi corsi. Questa sinergia tra luce e cibo apre nuove prospettive nell'ospitalità, nella gastronomia e nel design domestico. Non si tratta solo di vedere meglio, ma di sentire e percepire di più—un invito a un'esperienza più consapevole e immersiva, dove ogni dettaglio diventa parte di una narrazione luminosa che eleva il rito della cena. Che si tratti di un ristorante di alta classe, di una cucina domestica o di un'installazione gastronomica sperimentale, la luce ha il potere di trasformare il nostro rapporto con il cibo, rendendo ogni pasto un viaggio sensoriale che va oltre il gusto.

Pag. 17 - Un gioco culinario di luce e natura

Quando abbiamo creato questo menu, volevamo fare qualcosa in più che semplicemente cucinare: volevamo rivelare la bellezza nascosta degli ingredienti attraverso la luce. Una semplice foglia, retroilluminata, mostra le sue delicate vene. Una pasta trasparente, che brilla dall'interno, diventa quasi magica. Piuttosto che forzare forme artificiali, abbiamo abbracciato le forme della natura, esaltando texture e contrasti. Anche il dessert evoca la foresta, catturando la sua essenza grezza e organica. La tecnologia non ha sopraffatto i nostri piatti: ci ha fatto fermare, osservare e apprezzare. Questo menu è più che cibo; è un'esperienza di luce, natura e sapore in perfetta armonia.

Pag. 21 - Servire la luce come ingrediente. Ciotola con luce dinamica a 180°

Questo luminoso piatto non è solo un contenitore, ma una tela dove la luce danza in armonia con il rituale del mangiare. Con ogni interazione, si risveglia per rivelare un bagliore elegante ma incantevole. Quando il piatto viene posato sulla tavola, si illumina delicatamente al 50%, diffondendo una luce morbida e accogliente. La meraviglia si svela quando viene versato il brodo. Mentre il liquido scorre dalla brocca, la luce si intensifica, riempiendo il piatto di una calda e radiante brillantezza, come se l'essenza stessa del piatto fosse illuminata dall'interno. Durante il pasto, la luce rimane dinamica, muovendosi e cambiando in onde come increspature su un mare calmo. Ad ogni lieve movimento del liquido, la luce ne imita il flusso, creando un effetto fluido e affascinante che dà vita al piatto. Questo bagliore in continua evoluzione aggiunge uno strato di magia all'esperienza culinaria, dove la luce diventa un ingrediente a sé stante, arricchendo i sapori e l'atmosfera. In questo momento intimo, la luce diventa più di una semplice illuminazione. Si trasforma in un ingrediente, una narratrice silenziosa che esalta i sapori, approfondisce l'esperienza e arricchisce la connessione tra il cibo e coloro che ne fanno parte. Il piatto non è solo un contenitore, ma un compagno nel viaggio, dove ogni interazione, ogni movimento, dà vita alla luce, trasformando l'atto di mangiare in una celebrazione sensoriale.

Pag. 25 - Azione e reazione. Piatto con luce diretta e indiretta

Il piatto si accende con una semplice rotazione, attivando la luce sulla superficie e l'illuminazione integrata lungo il bordo che delicatamente illumina la tavola sottostante. Man mano che vengono aggiunti ingredienti, la luce ambientale cambia, adattandosi sottilmente al loro colore e intensità, creando un gioco dinamico di tonalità. Quando abbinato a elementi delicati come foglie essiccate, l'illuminazione ne esalta la

texture e la forma naturale con una chiarezza sorprendente, quasi come se osservato attraverso un microscopio. Questo raffinato gioco di luce e materiale favorisce una connessione più profonda con il cibo, trasformando ogni pasto in un'esplorazione sensoriale della bellezza intricata della natura. Quando posizionato e ruotato, la luce si attiva, creando un bagliore ambientale che arricchisce l'esperienza culinaria.

Pag. 28-29 - Svelando la luce. Vassoio con illuminazione superficiale sincronizzata

Il vassoio illuminato superficialmente esplora la relazione dinamica tra cibo, luce e ombre. L'esperienza è stata sviluppata attorno a un pan di spagna nero che inizialmente oscura la luce sottostante. Man mano che il commensale consuma il piatto, la spuma si dissolve gradualmente, rivelando la luce nascosta e creando un'esperienza viva in evoluzione. Il vassoio mira a sperimentare l'interazione tra ombre e illuminazione, permettendo alla luce di rispondere dinamicamente all'atto del mangiare, creando un effetto unico tra i vassoi sulla tavola. Quando più vassoi sono disposti in fila lungo la tavola, l'effetto luminoso dinamico si estende oltre ogni vassoio individuale, creando un'interazione fluida di luce che si sposta senza soluzione di continuità da uno all'altro. Questa illuminazione che cambia migliora l'esperienza del pranzo condiviso, collegando visivamente i vassoi e amplificando la relazione tra cibo, luce e interazione.

Pag. 32-33 Un messaggio in un bicchiere. Bicchiere con schermo integrato

A prima vista, il bicchiere sembra un tradizionale recipiente per bevande, ma nascosto nella sua base c'è un display dinamico. Man mano che il pasto procede, il contenuto del display cambia delicatamente, sincronizzandosi con ogni portata. Che si tratti di un messaggio poetico, un'immagine artistica o una nota informativa sul piatto servito, il bicchiere arricchisce l'aspetto narrativo del pasto. La vera magia si verifica quando l'utente solleva il bicchiere: in risposta al movimento, il display prende vita con grafiche animate che evolvono in tempo reale, creando un'interazione multisensoriale tra luce, movimento e cibo. Questa integrazione perfetta di tecnologia e utensili da tavola trasforma l'atto di bere in un'esperienza personale e coinvolgente. Quando sollevato, il bicchiere mostra un nuovo contenuto, arricchendo l'esperienza del bere con una nuova prospettiva.

Pag. 34

L'idea dietro Light Bites è nata nel nostro studio come risultato di una continua sperimentazione con la luce, la tecnologia e le loro interazioni—elementi che definiscono l'essenza della nostra filosofia progettuale. Al centro del nostro processo di ricerca e sviluppo c'è il nostro laboratorio interno, uno spazio di 400m² equipaggiato con strumenti e macchinari all'avanguardia. Il nostro team di ingegneri, prototipisti ed esperti software è specializzato nella creazione di prototipi fisici e digitali con alta funzionalità e fedeltà, permettendoci di trasformare i nostri concetti in esperienze tangibili e interattive. Colmiamo il divario tra visione e realtà, creando soluzioni che integrano tecnologia, funzionalità ed emozione.

Pag. 34 - Ai commensali

Viviamo in un'era in cui la tecnologia ha affinato i nostri sensi, permettendoci di vedere, sentire, gustare e raccontare il mondo con una precisione senza precedenti. L'esperienza della realtà si trasforma così in un palcoscenico continuo, dove anche gli aspetti più ordinari della vita quotidiana possono essere esaltati e resi straordinari. Tra i molti ambiti in cui si manifesta questo fenomeno, la gastronomia occupa un posto di rilievo. Il cibo non è più solo nutrimento, ma una vera e propria narrazione estetica e sensoriale. La fotografia ad alta definizione, la realtà aumentata, i social media e le tecniche culinarie innovative trasformano ogni piatto in un'opera d'arte, un'esperienza multisensoriale che va oltre il semplice atto del mangiare. Oggi, non ci limitiamo più a gustare un piatto: lo osserviamo, lo raccontiamo e lo condividiamo digitalmente. Anche nella vita quotidiana, al di là della haute cuisine, il cibo diventa il protagonista di una storia viva che rimodella il nostro rapporto con il mangiare. La crescente cultura del food blogging e la pervasività dei social network hanno trasformato ogni pasto in un'opportunità di comunicazione, facendo del cibo un simbolo culturale e identitario. Le cene diventano eventi sociali, fisici e digitali, e il racconto del pasto, attraverso immagini e parole, diventa parte integrante dell'esperienza stessa. Il cibo, amplificato nella sua bellezza, diventa soprattutto un mezzo di connessione tra le persone—un linguaggio universale che racconta tradizioni, storie e condivisione.

HABITS' PERSPECTIVE

HABITS srl
Via Privata Oslavia 17
Milano 20134
studio@habits.it
tel. 02 89778546

PUBLISHER

Habits Design

PROJECT COORDINATOR

Diego Rossi
Lorenzo Gecchelin

WRITERS

Diego Rossi
Lorenzo Gecchelin

GRAPHICS & PAGING

Lorenzo Gecchelin

PHOTOGRAPHY

Lorenzo Gecchelin
Marco de Franceschi
Luca Rossano

OTHER CONTRIBUTORS

Alessandro Crespi
Mauro Piatti
Innocenzo Rifino
Ristorante Altatto
Strategic Footprints

HABITS



For more info surf on www.habits.it