

ARTISIA

BY BARILLA

Artisia by Barilla partner della Cena di Gala della Prima del Teatro alla Scala

Milano, 26 novembre 2025

Un sentire comune lega Artisia al Teatro alla Scala, e rende il suo essere partner della Cena di Gala una presenza ricca di significato.

Artisia e la Cena di Gala

Artisia, la prima e unica pasta stampata in 3D che unisce arte e gusto, è onorata di essere a fianco di uno dei più prestigiosi e importanti teatri dell'opera al mondo e, in particolare modo, di essere partner della Cena di Gala della serata inaugurale.

Come ormai tradizione presso la Società del Giardino, artisti di fama internazionale, rappresentanti delle istituzioni, personaggi del mondo dello spettacolo e personalità di spicco della politica e della società, si ritrovano per celebrare l'inizio della nuova stagione teatrale. Un vero e proprio evento nell'evento.

La tavola diventa un palcoscenico dove ogni elemento diviene attore e catalizzatore di emozioni. Artisia è uno degli attori.

Artisia: bocconi di pasta tridimensionali intrisi di arte, dalla forte potenza narrativa.

Molto più di una semplice pasta, Artisia by Barilla è il brand che unisce tecnica e poesia creando bocconi tridimensionali di semola e acqua, vere opere d'arte commestibili. Elementi scenografici, dalla forte identità, capaci di prendersi la scena di banchetti, party e aperitivi. Ecco perché Artisia è con La Scala.

Racconta Valentina Parravicini, Corporate Venture Incubator Senior Manager Artisia: "C'è un filo sottile, vibrante e potente, che la intreccia al teatro. L'ingegno creativo intriso di potenza narrativa, il piacere della fruizione, la capacità di suscitare emozioni, la rappresentazione di chi siamo e dove stiamo andando. Ogni boccone di pasta stampata in 3D, ha un forte impatto scenico, sorprende il palato, attiva sensazioni e racconta la nostra evoluzione, costruendo nuovi futuri a partire da immagini familiari."

www.artisia.com

Artisia Shaping The Future of Pasta

Artisia by Barilla è il brand che, sfruttando la tecnologia della stampa 3d, realizza formati di pasta dal design unico. Partendo dalla selezione delle semole più pregiate e attraverso una lavorazione artigianale accurata, le diverse forme vengono prodotte in piccoli lotti.

Nascono così forme immaginifiche capaci di regalare un'esperienza sorprendente: meraviglia estetica, esplorazione gastronomica, piacere polisensoriale.

Si tratta di una nuova visione della pasta, che rivoluziona totalmente il concetto stesso di pasta.

Finger food da mangiare con le mani, contenitori e attivatori di piacere, ognuno dei quali regala un'esperienza di gusto diversa.

Forme, colori e sapori sono personalizzabili. In questo senso la collaborazione fra chef, designer, ingegneri è fondamentale per creare delle vere opere d'arte commestibili.

Ufficio stampa : OTTO 335-819026 m.camparada@ottoidee.it