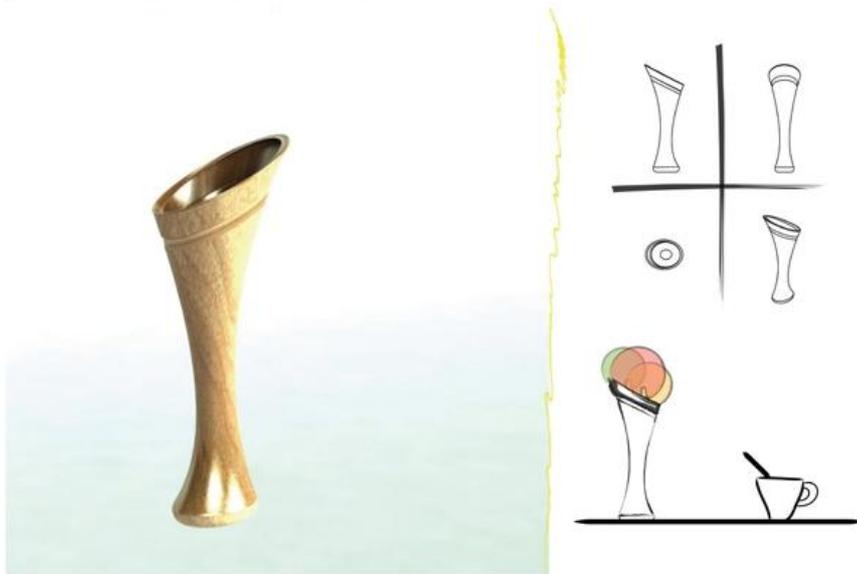


LINK: <http://www.fondazionebrutoepoeriocarpigiani.it/?p=368>



La Fondazione	Press	Collaborazioni	Contatti	Sostieni	Seguici su	Italiano
---------------	-------	----------------	----------	----------	------------	----------

DESIGNING GELATO CONE EVOLUTION: PREMIATI I PROGETTI DI MATTEO MEMMI ED ENRICO IPPOLITI



I coni di domani? Non sgocciolano e si possono appoggiare, così da permettere una degustazione meno frettolosa. Tom Dixon e Babbi hanno decretato i vincitori dell'innovativo premio organizzato dalla fondazione bruto e poerio carpigiani per sviluppare il cono del futuro. Vi presentiamo i 2 progetti vincitori delle borse di studio messe in palio da Carpigiani Gelato University e Babbi.

Sigep, 21 gennaio 2013 – Il contest Designing Gelato Cone Evolution ha i suoi vincitori! Nel corso della cerimonia, alla presenza di varie autorità e della stampa internazionale, Valentina Righi, Vice Presidente della Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani ha svelato i 2 progetti che si sono aggiudicati le borse di studio messe in palio da Carpigiani Gelato University e Babbi per la progettazione del cono-gelato del futuro: Matteo Memmi e Marco Forbicioni (sezione creatività) ed Enrico Ippoliti (sezione fattibilità industriale).

Designing Gelato Cone Evolution, di cui il designer londinese Tom Dixon e Babbi sono stati eccezionalmente giudici, ha raggiunto l'ambizioso obiettivo di creare una connessione sempre più stretta tra mondo del design e mondo del gelato – spiega Andrea Cocchi, Direttore Generale del Carpigiani Group, co-sponsor del Premio-. Nel 110° anniversario della creazione del cono gelato ad opera di Vittorio Marchioni (1903), tanti giovani designer hanno voluto disegnare un contenitore innovativo per il gelato, combinando praticità ed estetica, ma la forma originaria non è stata messa in discussione.

Siamo andati a lavorare sullo sgocciolamento, che abbiamo riconosciuto come problema principale del cono, in sé concettualmente perfetto – spiegano Marco Forbicioni e Matteo Memmi di Santa Design Studio, vincitori del Premio Creatività-: abbiamo pensato di deviare le gocce all'interno del cono, evitando così ai mangiatori di gelato di sporcarsi mani e vestiti e rendendo il cono buono fino all'ultimo morso.

Primo premio per la sezione "creatività", 3 settimane di corso alla Carpigiani Gelato University (valore premio: 2.500 €).

L'idea da cui siamo partiti è stata rendere l'oggetto cono comune alle altre forme che si trovano nei bar, dal bicchiere alla tazzina di caffè – spiega Simone Mosé Boffi, collaboratore al progetto di Enrico Ippoliti, vincitore del Premio Fattibilità industriale -: abbiamo voluto renderlo "appoggiabile". Siamo poi andati oltre l'omologazione, cercando una linea interessante e affusolata, in grado di segnalare l'importanza dell'oggetto valorizzandone allo stesso tempo il contenuto.

Per la sezione "Fattibilità Industriale" l'azienda produttrice di coni gelato Babbi ha messo in palio una borsa di studio del valore di 2.500€.

Abbiamo intenzione di realizzare questo progetto in concreto, e desidero complimentarmi con tutti i partecipanti – dice Gianni Babbi, presidente di Babbi -: purtroppo per questioni di fisica non tutti i progetti possono essere realmente prodotti, ma siamo stati onorati di vedere tanto interesse in questo settore da parte del mondo del design.

March 5, 2013 | Filed under Uncategorized.

