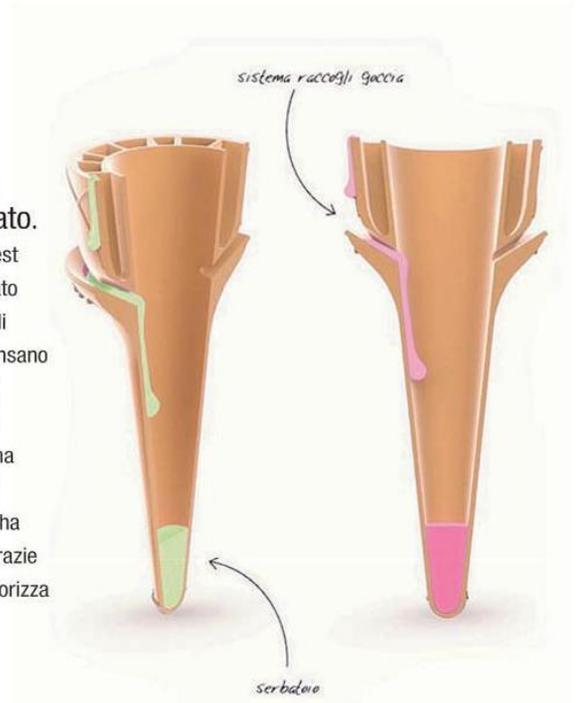


# news



**Sembra impossibile innovare un oggetto strettamente funzionale come il cono per il gelato.** Invece, la sfida lanciata da Designing Gelato Cone Evolution, contest organizzato dalla Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani, ha stimolato tanti giovani designer. I due progetti vincitori, premiati con borse di studio messe in palio da Carpigiani Gelato University e Babbi, ripensano il prodotto in chiave di servizio per il consumatore. Matteo Memmi e Marco Forbicioni hanno vinto il Premio Creatività con un cono (a destra) che non sgocciola e non sporca le mani, grazie a un sistema che raccoglie le gocce e le convoglia in un serbatoio ricavato nella parte finale del cono. Enrico Ippoliti (Premio Fattibilità Industriale) ha progettato invece una forma che si può appoggiare su un piano, grazie alla base piatta. Inoltre, la linea nuova e ricercata del suo cono valorizza il prodotto gelato. [www.fondazionecarpigiani.it](http://www.fondazionecarpigiani.it)



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

