

DESIGNING GELATO CONE EVOLUTION

Premiati i progetti del cono-gelato del futuro

Non sgocciolano e si possono appoggiare.

Ecco come saranno i coni di domani

Svelati 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). Giudici del concorso il designer londinese Tom Dixon e Babbi. «Siamo andati a lavorare sullo sgocciamento, che abbiamo riconosciuto come problema principale del cono – 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» «L'idea da cui siamo partiti è stata rendere l'oggetto cono comune alle altre forme che si trovano nei bar, dal bicchiere alla tazza – spiega Simone Mosé Boffi, collaboratore al progetto di Enrico Ippoliti, vincitore del Premio Fattibilità industriale - per cui abbiamo voluto renderlo "appoggiabile"». ■

