

L'EVOLUZIONE DEL CONO



I due progetti premiati nell'ambito del contest Designing Gelato Cone Evolution, incentrato sulla progettazione del cono gelato del futuro.



Da sinistra, Marco Forbicioni, Matteo Memmi, Andrea Cocchi di Carpigiani, Simone Mose Boffi, Valentina Righi e Gianni Babbi alla premiazione.

Nel 110° anniversario della creazione del cono ad opera di Vittorio Marchioni (1903), tanti giovani designer hanno voluto disegnare un contenitore innovativo per il gelato, combinando praticità ed estetica, nell'ambito del contest **Designing Gelato Cone Evolution**. Nel corso di una cerimonia di premiazione avvenuta durante il Sigep, Valentina Righi, vice presidente della **Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani** ha svelato i due progetti che si sono aggiudicati le borse di studio messe in palio da **Carpigiani Gelato University** e **Babbi: Matteo Memmi e Marco Forbicioni** hanno vinto per la sezione creatività, mentre **Enrico Ippoliti** per la fattibilità industriale.

“Siamo andati a lavorare sullo sgocciolamento, che abbiamo riconosciuto come problema principale del cono, in sé concettualmente perfetto – spiegano Forbicioni e Memmi di Santa Design Studio, che si sono aggiudicati 3 settimane di corso alla Carpigiani Gelato University, per un valore di 2.500 €-: abbiamo pensato di deviare le gocce all'interno del cono stesso, evitando così ai mangiatori di gelato di sporcarsi mani e vestiti e rendendolo buono fino all'ultimo morso”. www.santadesignstudio.com “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 Ippoliti, vincitore del premio fattibilità industriale, per cui Babbi ha messo in palio una borsa di studio del valore di 2.500 €-: 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”.

www.carpigiani.com - www.babbi.com

2013 | Pasticceria Internazionale - 253

