

## TREND SETTER

DI SABRINA SCIAMA



### JELLYFISH BARGE

**Jellyfish Barge** (design Antonio Girardi e Cristiana Favretto per Pnat) è una serra modulare galleggiante progettata per la coltivazione in ambito urbano. Produce l'acqua e l'energia di cui ha bisogno servendosi unicamente del sole ed è pensata per garantire alimenti di origine vegetale alle comunità urbane e per rivitalizzare i waterfront delle città. Un'installazione formata da 4 serre e un modulo cerniera è in grado di produrre 5.000 / 6.000 piante al mese grazie a un sistema di coltivazione idroponica ad alta efficienza.

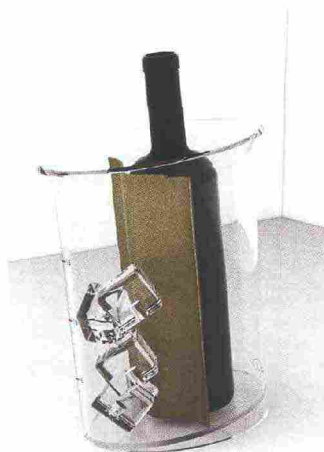
[www.pnat.net](http://www.pnat.net)

## CIBO E DESIGN

Tema di crescente attualità e termine a volte usato a sproposito, il food design non indica un atto artistico o un vezzo da chef ma è, per definizione, la "progettazione degli atti alimentari, ovvero l'attività di elaborazione dei processi più efficaci per rendere corretta e gradevole l'azione di esperire una sostanza commestibile in un dato contesto, ambiente o circostanze di consumo" (Food Design Manifesto, a cura della Commissione Food dell'ADI). E, come area specifica del progetto, continua a produrre spunti davvero interessanti in tema di packaging, di servizi e interfacce, di forme, tecnologie, ma anche di funzioni e suggestioni legati alla vendita e al consumo di cibo. L'edizione dell'ADI Design Index 2016 ha individuato diversi prodotti che, concorrendo alla prossima edizione del Compasso d'Oro, delineano le tendenze più attuali.

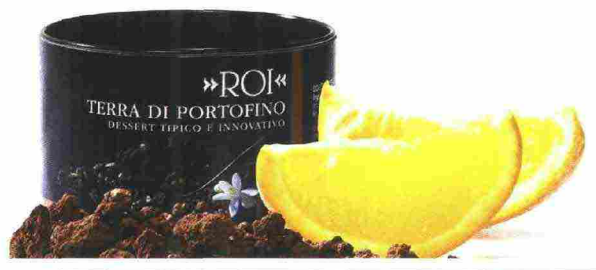
### L'EVOLUZIONE DEL SECCHIELLO

I designer di Stilelibero+ (Michele Perchiazzi, Nando Saleme per Visioni) sono partiti dalle criticità del tradizionale secchiello con acqua fredda o ghiaccio per portare alla temperatura di servizio i vini. Constatate le criticità - gocciolamento della bottiglia durante il servizio, impossibilità di scegliere la temperatura - hanno messo a punto **Fresh**. Si tratta di un contenitore ellittico di policarbonato diviso in due aree da una lamina conduttiva di alluminio. Da una parte si inserisce il ghiaccio, dall'altra la bottiglia che aderisce alla superficie del metallo. In questo modo il freddo si trasferisce al vetro e quindi al liquido, mentre il sistema di tacche consente di modulare la quantità di ghiaccio e regolare la temperatura di esercizio. [www.freshwine.it](http://www.freshwine.it)



### TERRE DALL'ITALIA

Sembra solo terra, in realtà le zolle di dimensioni varie, i piccoli pezzi simili a pietre sono pregiato cacao macinato a freddo, miscelato a olio extravergine di oliva taggiasca. E poi ci sono altri ingredienti, solidi e liquidi; il tutto per un prodotto che si rivela essere un insieme di sapori, consistenze e profumi. Ecco **Terre dall'Italia** (Studio Mauro Olivieri Design per Olio Roi): una suggestione da consumare come dolce di compagnia o come ingrediente nella cucina gourmet, per piatti dolci e salati, con abbinamenti più comuni su creme dolci, gelati e carni. È realizzato in tre varianti: Taggiasca, Langa e Portofino, con qualità che sono ricollegabili alle specificità di questi tre territori. [www.oliroi.com](http://www.oliroi.com)







**CAFFÈ IN MUSICA**

Il progetto **MyMusic Coffee** di For[me]Moak fa del caffè un elemento di interazione sociale multisensoriale. A ogni caffè corrisponde infatti un genere musicale, a sua volta associato a un brano tratto da una selezione di sei band italiane emergenti. La linea è costituita da sei miscele di caffè, prodotte in 3 formati (capsula e fap, compatibili con macchine Nespresso® o Lavazza®, e cialda). A ogni formato corrisponde una famiglia di strumenti (fiati, corde, percussioni). L'idea nasce da uno studio recente dello psicologo inglese Charles Spence (Oxford University) secondo il quale i suoni esaltano e modificano i sapori di cibi e bevande. Su ciascuna confezione di caffè è stampato un QR code che riproduce il brano dell'artista selezionato su un portale web dedicato. [www.caffemoak.com](http://www.caffemoak.com)

**ARGENTO E FERRO**

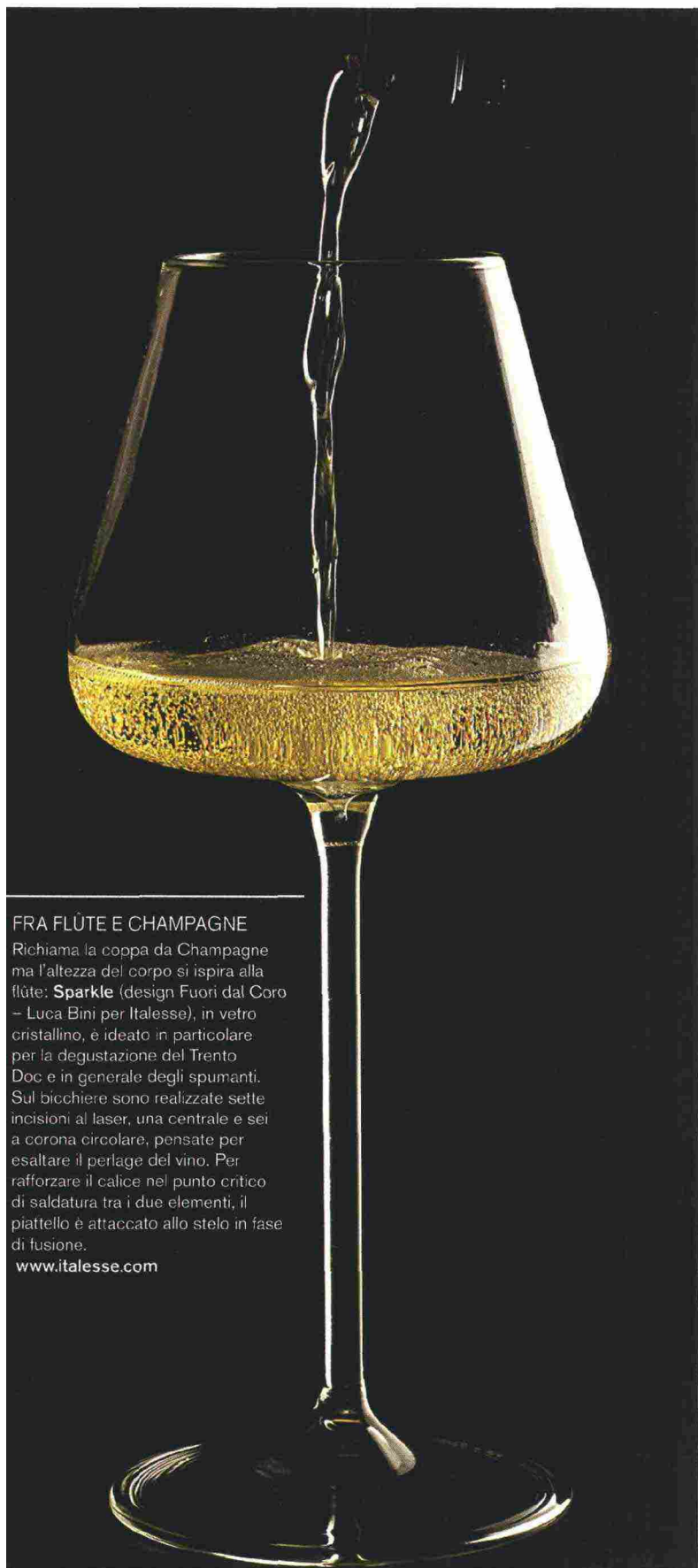
Disegnata da Tobia Scarpa per San Lorenzo, la collezione di utensili per cucinare **Pan999** è il risultato dell'incontro tra argento e ferro. Il primo ha proprietà battericide ed è il miglior conduttore di calore, il secondo ne ottimizza la distribuzione determinando una maggiore velocità di cottura. Il procedimento, progettato e brevettato, si basa sul deposito elettrochimico di argento puro su ferro puro per elettroformatura. Ne risulta un utensile diverso da quelli noti in commercio, in grado di migliorare la capacità di cottura degli alimenti a bassa temperatura. [www.pan999sanlorenzo.it](http://www.pan999sanlorenzo.it)



**DA RIUTILIZZARE**

Il celeberrimo vaso, nella versione **Nutella embossed** (MrSmith Studio per Ferrero), è riutilizzabile. Le dimensioni e la forma dell'imboccatura sono rivisitate e adattate alle capsule standard Bormioli Rocco per la conservazione alimentare. Non si perde la forma ormai iconica del vaso Nutella, ma il formato è adatto al riutilizzo per la conservazione: un pensiero a favore della sostenibilità. Il famoso logo è a rilievo e il vetro resiste agli shock termici della pastorizzazione. [www.ferrero.com](http://www.ferrero.com)

TREND SETTER



FRA FLÛTE E CHAMPAGNE

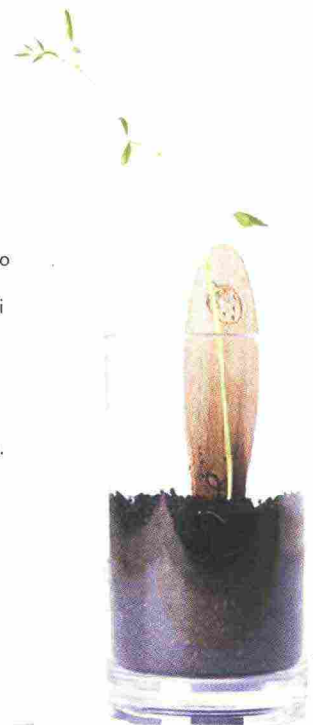
Richiama la coppa da Champagne ma l'altezza del corpo si ispira alla flûte: **Sparkle** (design Fuori dal Coro - Luca Bini per Italesse), in vetro cristallino, è ideato in particolare per la degustazione del Trento Doc e in generale degli spumanti. Sul bicchiere sono realizzate sette incisioni al laser, una centrale e sei a corona circolare, pensate per esaltare il perlage del vino. Per rafforzare il calice nel punto critico di saldatura tra i due elementi, il piattello è attaccato allo stelo in fase di fusione.

[www.italesse.com](http://www.italesse.com)



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

Già insignita del Premio Speciale per la Degustazione "Agrifood-Vinitaly 2014", la linea di snack senza lievito **Quadri** (progetto di Filippo Albertini, Danilea Contessotto - Contes per Figuli) è prodotta con farine naturali macinate a pietra, panificata con metodi artigianali, attraverso l'impiego esclusivo di energie provenienti da fonti rinnovabili. Il packaging è realizzato con materiali sostenibili e riciclabili e dotato di una speciale chiusura antispreco salvafreschezza, brevettata. [www.figuli.it](http://www.figuli.it)



DOPPIA FUNZIONE

Uno stecco per ghiacciolo che si pianta nel terreno una volta consumato. Con **Icecle**, Giovanni Busetti intende attivare un ciclo naturale per cui l'atto di mangiare non è più solo consumo, ma potenziale produzione ecosostenibile. Infatti lo stecco contiene il seme del frutto corrispondente al gusto del gelato. Sullo stecco sono riportati i simboli del frutto e la linea di semina. Il foro portaseme è chiuso con bioplastica ricavata dall'alga Agar, miscelata con glicerolo e acqua. [www.giovanibusetti.com](http://www.giovanibusetti.com)





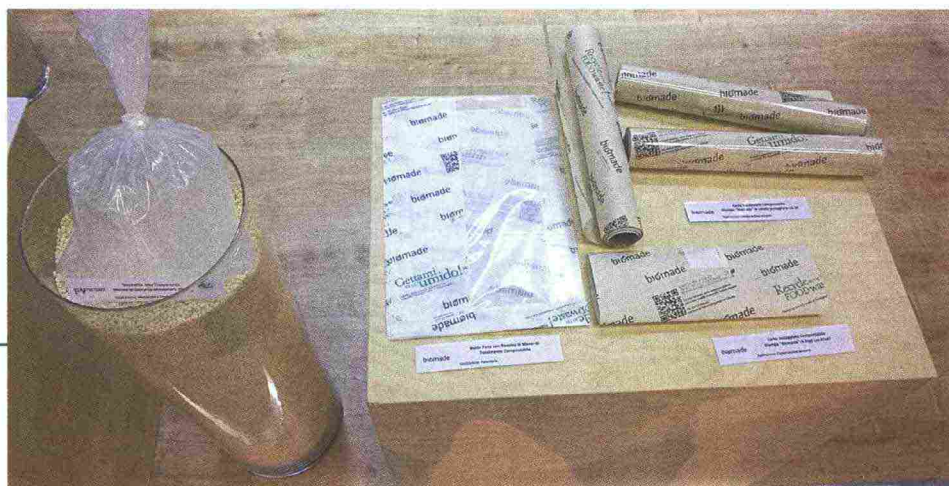


### GASTRONOMIA ON LINE

La piattaforma web e mobile **Foodscovry.com**, concepita da Foodquote – Fabio di Gioia, Mario Sorbo - consente di ordinare, a prezzo locale, prodotti della gastronomia italiana direttamente dai laboratori artigianali. Questi ultimi saranno supportati nelle vendite online contando su un supporto tecnologico e su consulenze in tema di pricing, gestione ordini, scelta del packaging e spedizioni. Nel progetto è compresa la ricerca e la promozione di micro-produttori di nicchia (panifici, pasticcerie, macellerie, caseifici) che caratterizzano il territorio italiano. Il sistema automatizzato garantisce infatti l'accettazione, il ritiro e la consegna degli ordini in 24/48 ore in Italia e in Europa. A oggi sono oltre 2.000 le specialità gastronomiche disponibili sulla piattaforma.  
[www.foodscovry.com](http://www.foodscovry.com)

### PACKAGING COMPOSTABILE

Già vincitrice del premio ADI Packaging Design Award 2016, **Biomade** di Polycart è una linea di packaging compostabile. Infatti, non è solo idonea al contatto diretto con gli alimenti ma può essere smaltita nella FORSU (Frazione Organica del Rifiuto). I prodotti della linea coprono una vastissima gamma di soluzioni di packaging, spaziando dalle etichette ai materiali accoppiati.  
[www.polycart.eu](http://www.polycart.eu)



### LABORATORIO DI INNOVAZIONE SOCIALE

Elaborato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il progetto **Local** – Bottega Alimentare si fonda sulla costruzione di relazioni di fiducia fra il consumatore, il produttore e il bottegaio. È quest'ultimo il collegamento fra i vari attori, attivato attraverso una Piccola Distribuzione Organizzata (PDO). Le peculiarità dei territori possono quindi contare sul sostegno di una Local Food Community, comunità di supporto formata da cittadini e produttori che investono nel progetto evolvendo con esso. Local si propone non solo come punto vendita di prodotti locali e stagionali, ma soprattutto come laboratorio d'innovazione sociale, fondato su valori di una distribuzione alimentare libera e democratica.  
[www.unisg.it](http://www.unisg.it)