

«Le forme del gusto», design da competizione

Premiate le idee dei ragazzi della Santa Giulia e di Machina Impresa



«Le forme del gusto»: i giovani premiati

Fare colazione con la tazzina Windy, bere un thè in una tazza di pizzo o spilucare salatini da un piattino Arco, al momento questi nomi non vi dicono nulla ma questi sono i prodotti vincitori del concorso «Le forme del gusto» al quale hanno partecipato i ragazzi dell'Accademia Santa Giulia e Machina Impresa, e la Dea Gourmet assicura che saranno famosi. L'azienda umbra, specializzata in «food design», ha organizzato con la collaborazione dell'agenzia bresciana Concept Design un concorso di progettazione e decorazione al quale hanno aderito con entusiasmo più di 50 ragazzi.

Tre settimane, 55 progetti, 5 vincitori e la prospettiva di poter proporre i propri prodotti alla fiera di Chicago sono stati gli ingredienti di questa competizione senza riserva di colpi. L'obiettivo: la realizzazione o la decorazione di un set a scelta tra colazione o party, di accessori

per la tavola. «Una sfida interessante e una bella opportunità - racconta Michele Faini, alunno di industrial design - la difficoltà principale, oltre ai tempi ristretti è stato riuscire a trovare un'idea non solo innovativa ma anche appetibile e soprattutto di facile produzione». Una giuria di sei professionisti, tra cui due professori dell'istituto e il presidente della Dea Gourmet ha poi deciso a chi sarebbe andato l'onore di rappresentare l'azienda a livello internazionale. Il primo premio per la progettazione l'ha conquistato Mirco Mura, il secondo posto se l'è aggiudicato Ilaria Lancini e al terzo troviamo Luisa Pellicanò, mentre per la decorazione c'è stato un solo primo premio che è andato a Alessandro Prizza. Anche i progetti di Stefano Colombo, Federica Pedretti e Francesca Vellini sono stati degni di nota.

Alice Consolati