



A DESIGNER A DAY 2014: I PROGETTI SELEZIONATI



1) App educativa per bambini

Descrizione prodotto

Un'applicazione ideata per bambini tra i 4 e i 7 anni di età per scoprire e imparare, attraverso il gioco, tutti i segreti dell'universo mela: dalla semina alla raccolta, fino alla presentazione degli strumenti e dei processi produttivi utilizzati.

Un'applicazione fortemente interattiva con cui l'utente può virtualmente prendersi cura e far crescere il proprio melo proprio come se lo coltivasse, scoprendo la stagionalità di questo frutto e di come le diverse condizioni climatiche possono influire sul suo ciclo di vita.

Designer: Viki Bogdan Graphic designer e illustratrice, si è laureata all'Università di Arte e Animazione di Budapest. Nel corso degli ultimi anni della sua carriera professionale si è specializzata in progetti editoriali dedicati ai bambini collaborando con diverse case editrici. Sviluppa inoltre applicazioni a scopo educativo in ambito smartphone e tablet. Attualmente è docente di progettazione grafica alla Art Academy Visart di Budapest.

bogbog.hu

bogdanviki.blogspot.hu/

www.facebook.com/bogbog.design

voroszebra@gmail.com



2) L'Adamisme

L'Adamisme è un kit progettato per la produzione artigianale e "domestica" di sidro. L'idea nasce con l'obiettivo di fornire al consumatore un prodotto più sicuro e naturale, senza utilizzare quegli additivi comunemente impiegati negli attuali processi produttivi industriali.

Un ritorno alla tradizione e alle origini per rendere omaggio a questa antichissima

bevanda.

Anche l'estetica del progetto è coerente con la storicità del prodotto: le damigiane ricordano la grande "dame-jeanne" ancora utilizzate in alcune cantine, mentre il colore rosso è un ritorno ai set di chimica utilizzati nelle scuole di un tempo.

Designer: Mouscadet Romain_Appena laureato alla Camondo Ecole di Parigi, è fortemente interessato al design applicato a strumenti e utilizzi della quotidianità. Ha partecipato alla settimana del design di Parigi 2013 all'interno della Cité de la Mode et du Design.

romain.mouscadet@gmail.com



3) *Mela pianto io*

Il concept del progetto vuole incentivare i clienti ad un consumo consapevole, sostenibile e partecipe. Il portale a cui si accede tramite un QR code posto come bollino sulla mela o sulla scatola, fa accedere ad un sito internet in cui l'utente può trovare tutte le informazioni alimentari e proprietà nutrizionali e sulla provenienza dell'acquisto.

Inoltre, può volontariamente partecipare alla promozione piantando alcuni semi della mela acquistata e usare la scatola come contenitore o "adottando" un melo la Trentina e partecipare in prima persona alla raccolta – tra agosto e ottobre – nelle valli in cui il Consorzio opera. Mela pianto io si attiva solo tramite una conoscenza approfondita e la volontà da parte dei consumatori ad essere partecipi nel processo di produzione sostenibile.

Designer: Federica Corinto _Designer di origine salentina, svolge i suoi studi a Torino. Tra le sue principali esperienze professionali la progettazione di mobili nelle favelas brasiliane e lo sviluppo a New York di prodotti ispirati ai principi dell'ecosostenibilità applicati all'interno dei Parchi Nazionali americani.

fede-corinto@hotmail.it

INTERNI



A DESIGNER A DAY



Designhub}

POLI.DESIGN
Consorzio
del Politecnico
di Milano

4) Espositore in legno modulare

La sua forma nasce con il profilo geografico del Trentino ed è realizzato con legno d'abete trattato al naturale, materiale autoctono per eccellenza. Il profilo forato e volumetrico del progetto evoca nei fori le valli e nei volumi le montagne del Trentino. Come scultura entra in casa e si può appendere a parete, sui cui alloggeranno le mele.

Appesa contiene dalle 11 alle 13 mele, quindi porta la pianta all'interno della casa: oltre che sinonimo di educazione alimentare, il frutto diventa anche decorazione che dialoga con il progetto.



Designer: Lucia Cattalini_FOROOFFICINA pensa e realizza progetti semplici, frutto di una sensibilità creativa che indaga i confini dell'essenziale. Utilizza materiali naturali, durevoli e di recupero, per un super-uso della materia contemporaneo e futuro. Produce in modo artigianale e soprattutto sartoriale. FOROOFFICINA nasce dalla collaborazione tra Fabio Cattalini designer, Roberto Radi artista e Lucia Cattalini architetto.

www.foroofficina.net

www.facebook.com/foroofficina

info@foroofficina.net



5) Don't worry be apple

È un progetto molto semplice, quasi come mangiare una mela. Unisce in un solo elemento diversi valori: comunicazione, informazione, educazione alimentare tesa ad un sano stile di vita, conservazione del prodotto, consumo del prodotto

È un progetto estremamente empatico, ha la forma elementare di un albero disegnato dalle mani di un bambino. Leggero, assemblabile senza collanti artificiali o strumenti di alcun tipo, smontabile e riponibile, questo inconsueto portamele, è realizzato utilizzando le casse in cartone delle mele.

Designer: Giuseppe Amato_Laureato in Progettazione Architettonica e Ingegneria Edile presso la Facoltà di Architettura "Luigi Vanvitelli" SUN, nel 2007 si trasferisce a Milano per seguire un Master in Interior design presso l'Istituto Superiore di Architettura e Design - ISAD, concluso del 2008. Dopo alcuni mesi di praticantato in studi di architettura approda nel settembre del 2009 a Il Prisma Milano, Studio di Progettazione e General Contractor, per ambienti ufficio, showroom, retail e residential, dove continua a lavorare ancora oggi.

giuamato2@hotmail.com



6) Supa

La frutta la Trentina possiede innumerevoli qualità: dal sapore, al profumo, al colore.

Supa nasce proprio da quest'ultimo aspetto. Il colore della frutta, delle mele in questo caso, non identifica solo la varietà e la qualità, ma racconta anche la storia del luogo dove sono cresciute e di come sono state coltivate.

L'idea è realizzare uno strumento, un'infusiera, che permetta di assaporare il colore delle mele, che consenta di comunicare l'attenzione del

marchio per la coltivazione biologica e l'impatto ambientale delle sue produzioni.

Durante una prima fase progettuale sono state sperimentate diverse metodologie per estrarre il colore dalla buccia delle sei diverse varietà di mele La Trentina.

Ne sono nati degli infusi, edibili, con la loro buccia. Successivamente sono state ideate diverse ricette combinando le mele con altri ingredienti, freschi ed essiccati, con lo scopo di realizzare sei diversi infusi per sei mele differenti. Gli infusi realizzati sono buoni e sani ed uniscono le proprietà dell'infuso di mela, antiossidante, antinfiammatorio, depurativo e rilassante, con quelle degli altri ingredienti utilizzati.

Per contenere la frutta da inserire all'interno della brocca è stato ideato uno speciale sacchetto in cotone biologico, lavabile e riutilizzabile. Tutti gli ingredienti vanno inseriti nel sacchetto, il quale viene poi chiuso con un laccio, sempre in cotone, inserito nel recipiente ed irrorato di acqua bollente.

Il progetto promuove uno stile di vita sano, naturale; promuove dei momenti di condivisione, di familiarità e di convivialità.



INTERNI



A DESIGNER A DAY



Designhub}

 **POLI.DESIGN**
Consorzio
del Politecnico
di Milano

Designer: Roberta Moretti, Francesca Molteni, Marco Setti - Primo progetto realizzato dal trio di designer, neolaureati al Politecnico di Milano nel corso di laurea magistrale in Design del Prodotto per l'Innovazione. Francesca Molteni da ottobre 2013 ricopre l'incarico di cultore della materia all'interno del corso di laurea in Design degli Interni presso il Politecnico di Milano. Il tema ambientale e quello dell'innovazione di sistema

ritornano spesso nel lavoro di Roberta Moretti e si ritrovano nel progetto di tesi specialistica "Quando lo scarto è d'oro" basato sul riuso degli scarti industriali costanti. Marco Setti, dopo un'esperienza di studio all'estero presso la University of Technology, Sydney, si laurea con un lavoro basato sulla ricerca della semplicità nel design. La sua tesi, "Design Analogico", mira ad applicare alcuni principi fisici elementari ad oggetti d'uso quotidiano.

rbt.moretti@gmail.com

INTERNI



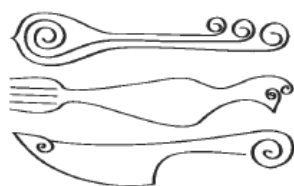
A DESIGNER A DAY



Designhub}

 **POLI.DESIGN**
Consorzio
del Politecnico
di Milano

BENIAMINO NESPOR - EUGENIO RONCORONI



AL MERCATO

RISTORANTE & BURGER BAR

7) Showcooking – Al mercato

Un “portale” fisico dedicato alla messa in atto di un mercato alimentare dove, a partire dalla mela, coltivatori e allevatori locali possano proporre e far conoscere i loro prodotti di stagione.

In questo contesto, il design avrà il compito di costruire uno spazio intelligente capace accogliere un vasto pubblico, ma allo stesso tempo assicurare un ambiente armonico e

facilmente fruibile in cui tutti possano guardare, apprezzare e sviluppare una cultura del cibo consapevole e sostenibile.

Una ricetta dedicata e realizzata in un coinvolgente showcooking per sensibilizzare le vecchie e nuove generazioni sull'importanza del consumo di frutta fresca, ma non solo, aiutando così il nascere di abitudini alimentari corrette tra le nuove generazioni.

Designer: Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni_ Chef milanesi del ristorante Al Mercato dove coniugano passione per l'Oriente e attenzione alle tendenze americane: le loro simbiosi è integrale, a partire dalla concezione dei piatti. Metà per ciascuno, poi confronto a 360°. Una doppia anima che trova rappresentazione plastica nella stessa struttura del ristorante: 14 coperti nel ristorante, altrettanti nel burger bar, in mezzo i fornelli a vista.

al-mercato.it

eugenio.bit@gmail.com