



Food Design Studio
Laboratorio di Architettura Alimentare

COPPA DEL MONDO DI GELATERIA 2006

ITALIA CAMPIONE DEL MONDO!!!

La nazionale Italiana composta da **Sergio Colalucci** e **Roberto Rinaldini**, capitanata da **Beppo Tonon** e allenata da **Pierpaolo Magni** ha vinto il titolo e la relativa coppa del mondo di gelateria. Già avete capito bene... Gelateria. Non è solo il calcio e non sono solo gli sport a dare lustro all'Italia. In molteplici campi di attività i nostri connazionali eccellono. Lunedì scorso è stata la volta della nazionale dei Gelatieri.

La manifestazione ha avuto luogo al **SIGEP** di Rimini, e ha visto la partecipazione di 10 squadre internazionali: Argentina, Brasile, Francia, Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Italia, Stati Uniti d'America, Marocco, Ukraina.



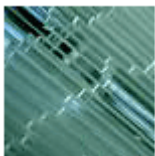
La Squadra e gli organizzatori

QUANDO IL DESIGN FA LA DIFFERENZA

Tutte le squadre erano a livelli altissimi, ma ciò che ha fatto la differenza tra la squadra Italiana e le concorrenti oltre che il gusto e la creatività dei gelati è stato il Food Design.

L'Italia ha per prima deciso di coinvolgere nel lavoro della squadra di un concorso internazionale un Food Designer, e la scelta è ricaduta su **Paolo Barichella**.

Quasi 300 punti di distacco dalla seconda classificata la Francia. Grande stupore si è letto sul viso delle squadre concorrenti quando man mano sono usciti i supporti di Design che avrebbero fatto da base ai capolavori della nostra nazionale.



Barichella ha optato per la scelta del **metacrilato tagliato laser** per avere la possibilità di essere il meno invasivo possibile nei confronti delle opere che sarebbero state esposte sopra i supporti.

Il rapporto architettonico minimale e lineare dei pezzi che sono stati esposti è il filo conduttore della scelta progettuale del designer.

Per l'illuminazione ha utilizzato un "trucchetto" che già 10 anni fa gli è valso una selezione ad un importante mostra di design. Il sistema consiste nell'utilizzo della **rifrangenza** tramite specchi orientabili. La fonte luminosa **fibre ottiche**.



Uno dei temi che richiedeva il concorso era la presentazione di un **cono gelato**. La squadra ha mostrato a Barichella una idea geniale di un mangia e bevi in cui in un cono di cioccolato con cannucchia vi era del moscato passito di Pantelleria



Barichella con la coppa progettata



Barichella impegnato nel taglio del bicchiere

abbinato ad un gelato al pistacchio.

Vista la forza concettuale e formale del cono, Barichella ha risposto con un portacono unico nel suo genere e dalla forma molto cara al designer che è quella del cobra.

Una lastra di plexiglas si sviluppa a forma sinuosa attorno al cono attribuendogli grazia e stile.

Altro tema sul quale è stato chiamato a confrontarsi Barichella era la **coppa gelato**.

La sfida era quella di staccarsi dall'archetipo classico della coppa gelato, e Barichella ha risposto interpretando la materia e le esigenze della squadra che già aveva le idee chiare in merito.

Absolute, è una coppa destrutturata in tutti i sensi, **Paolo Barichella** ha pensato di fondere lo stelo di un calice da gelato separando fisicamente contenitore e fondello per enfatizzare formalmente il concetto.

Una colonna centrale disassata sulla base tonda porta 2 piani di metacrilato trasparente. Nel primo vi è calzato il contenitore, nel secondo il fondello ribaltato che porta una pallina di gelato, attorno alla quale vi sono tre alloggiamenti ricavati tramite fresatura, per contenere delle salse di abbinamento.

Sull'estremità superiore della colonna che si sviluppa in modo sinuoso la squadra ha inserito il puntale che è un "**Chupa Ice cream**" un bastoncino con una pallina di gelato ricoperto di cioccolato.

Grande impatto scenografico durante la realizzazione del pezzo davanti al pubblico, stampa e giuria...

Il risultato della vittoria è certamente dovuto al lavoro di equipe tra i gelatieri ed il designer, punto di forza del messaggio che **Food Design Studio** da oltre tre anni sta perseguendo.

Per **Paolo Barichella** è stato un grande privilegio essere coinvolto in una avventura così stimolante ed emozionante, "lavorando insieme alla squadra sono riuscito ad interpretare al meglio le loro esigenze" afferma il designer Milanese.

Barichella ha anche disegnato i **vassoi** consegnati ad ogni nazione per presentare i propri elaborati. Utilizzando sempre la tecnologia del taglio laser ha riprodotto il marchio sul retro di una superficie specchiata ed ha elaborato una interessante soluzione ergonomica per nascondere le maniglie del vassoio, del tutto simile a quella adottata da Alfa Romeo per simulare le tre porte su di una 5 porte.

La Coppa del Mondo di Gelateria è alla seconda edizione, ed è stata organizzata da FIPECOGEL ed in particolare da Giancarlo Timballo, Gabriel Paillasson, Luciana Polliotti, Mauro Petrini, Eliseo Tonti, Pierpaolo Magni, Sergio Dondoli, Vittorio Santoro, Alfio Tarateta e ASCOM Udine nella persona di Barbara Campana. Consigliamo di visitare il sito www.coppamondogelateria.it

Grande impegno degli organizzatori prima, durante e dopo la manifestazione per fare in modo che tutto si svolgesse nel migliore dei modi.

Complimenti vivissimi soprattutto a loro che grazie al loro impegno hanno permesso lo svolgersi della manifestazione.



La coppa prima di essere usata per il gelato



Le coppe vengono decorate con il gelato



La giuria rimane sorpresa dall'inusualità della presentazione



Presentazione Elaborati

Se non vengono visualizzate le immagini

[cliccare qui •](#)



Elaborati in mostra



I concorrenti stupiti dalle basi curiosano...



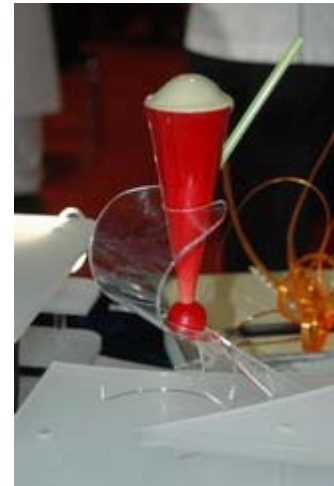
Basamento porta scultura con fibre ottiche e specchi



Cono e Portacono



Le nazionali schierate per la presentazione delle squadre



Cono e portacono a fine gara



Assemblaggio dei coni



La RAI riprende alcune fasi della gara



La squadra presenta il proprio lavoro sui supporti di Barichella