

Da scarto a regalo: i fondi del caffè si trasformano grazie all'idea di un bustocco

Pubblicato: Martedì 5 Dicembre 2017



Filippo Zambrelli, giovane studente del Politecnico di Milano che viene da Busto Arsizio si è aggiudicato il primo posto del contest “*Progetto Simbiosi, De’Longhi per i giovani designer*” con il progetto “*Pensiero*” **un prodotto complementare che consente il riciclo dei fondi di caffè realizzato insieme a due suoi compagni di corso Davide Parenti e Federico Zagatti.**

Di cosa si tratta? Semplice: dopo aver preparato il caffè questo viene versato in tazze biodegradabili Vipot fornite a ciascun ospite, il filtro viene poi rimosso dalla macchinetta e inserito all’interno di Pensiero che lo scompatta e lo asciuga. Una volta terminato questo processo il fondo asciutto è dosato, posto nella tazzina di ciascun invitato, coperto da un tappo e la tazzina viene regalata ad ogni commensale che può piantarla direttamente nel terreno. **Da questa tazzina biodegradabile nascerà una piantina (differente a seconda della sementa utilizzata).**

«Abbiamo cercato l’ispirazione nei rapporti tra uomo e natura, all’interno di una visione ben definita di rispetto per il nostro pianeta e di ecosostenibilità. L’idea alla base è proprio quella di cercare di vedere i processi produttivi e l’utilizzo di un oggetto di uso quotidiano sotto un nuovo profilo oggi più che mai necessario. **Così da trasformare uno “scarto” come il fondo del caffè in un regalo, un pensiero per il futuro**» ha dichiarato Filippo spiegando il suo progetto.

Questo, insieme agli altri 13 prototipi sono stati esposti in una mostra **gratuita e aperta al pubblico** e ha rappresentato il punto di arrivo del Progetto, partito a novembre 2016 e pensato per valorizzare le eccellenze del Made in Italy, sensibilizzando i giovani, stimolandone la creatività e permettendo loro di avvicinarsi alle culture artigianali e alle eccellenze manifatturiere del territorio italiano. Il Progetto Simbiosi, partito nell’ottobre 2016, chiedeva agli studenti di **10** tra i più importanti ed accreditati **Istituti, Atenei ed Accademie di design italiani** di concorrere alla **configurazione di nuovi prodotti o al restyling di prodotti già esistenti**, proponendo alternative estetico/formali, di utilizzo, di materiali e di fruizione, di alcuni tra gli oggetti d’uso domestico più utilizzati in cucina: dalle macchine per caffè (manuali o superautomatiche) ai bollitori, dai toaster ai montalatte, senza escludere tutti gli accessori ad essi correlati come tazzine, lattiere, ecc...

Il lavoro degli studenti, spesso inserito anche nel piano di studi, è stato anticipato da un **percorso itinerante** realizzato da un pool di professionisti dell’azienda De’Longhi che ha incontrato, in 4 mesi, gli studenti partecipanti al contest per trasmettere loro la cultura industriale e i saperi artigianali del territorio veneto. Risultato degli incontri è stata la realizzazione, da parte degli allievi, di circa **280 elaborati** – tra relazioni, video e storytelling – che si sono poi concretizzati in **66 progetti definitivi** giudicati da una giuria d’eccezione composta da sei membri autorevoli: l’architetto **Mario Bellini**, **Sam Baron** direttore del dipartimento design Fabbrica, **Francesco Morace**, sociologo e saggista, **Simone Panfilo** co-fondatore di Lovedesign, e presieduta da Fabio De’Longhi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

