

LA STORIA OPERE REALIZZATE DAGLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ITALIANO DI DESIGN

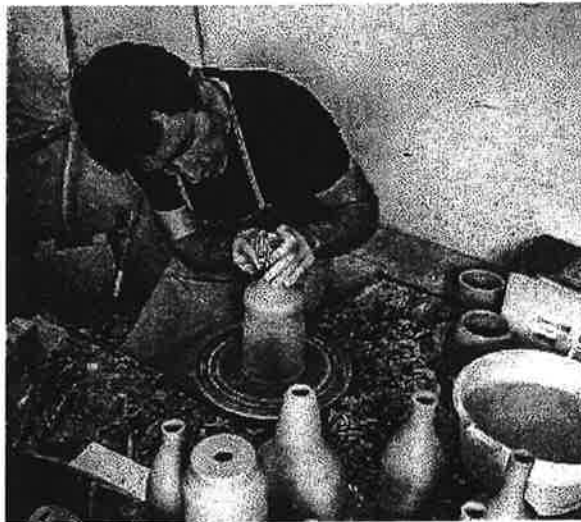
Ceramica artistica a tutta birra

Le nuove bottiglie in gres porcellanato conquistano Milano

- PERUGIA -

LE ECCELLENZE «made in Umbria» continuano a riscuotere successo fuori dai confini regionali. Questa volta ad essere celebrato è il sodalizio – perfettamente riuscito – tra birra artigianale e ceramica artistica, che a Milano ha fatto il pieno di consensi grazie alle originali bottiglie in gres porcellanato presentate giovedì nello spazio Adi Food Design Lab di via Bramante. Tre diversi modelli per «vestire» il gusto delle birre nostrane aderenti al progetto «Design in fermento», promosso dal Centro Estero Umbria per valorizzare il saper fare del «Cuore verde».

A REALIZZARE le bottiglie sono stati gli allievi dell'Istituto italiano Design di Perugia, in collaborazione con la Scuola d'Arte Ceramica di Deruta. Sette i birrifici locali coinvolti nell'iniziativa (Birra Perugia, Birra San Biagio, Birra Flea, Birra del Mulino dei Bianchi, Birrificio Tuderte, Birrificio dei Perugini e Birrificio Artigianale Fortebraccio), nata dalla volontà di coniugare lo spirito dinamico di imprenditori



PAZIENZA & PROFESSIONALITA'
La lavorazione delle bottiglie in ceramica

del luppolo di nuova generazione con l'innovazione offerta dal design. Bottiglie come gioielli, prodotte in serie limitata (trecento pezzi in tutto) e progettate dagli studenti secondo standard ben precisi. A comin-

ciare da quelli legati alla forma, al colore e all'identità estetica, pensati per rappresentare con immediatezza i valori di contemporaneità ma anche il legame con il territorio, di cui la birra umbra si fa sempre più in-

terprete in Italia e nel mondo.

IL LAVORO, iniziato a giugno e coordinato dalle designer e docenti Monica Pioggia e Marta Toni, ha coinvolto nove giovani brillanti: Gabriele Santocchi, Jean Paul Modaffari, Gian Raffaele Ciannavei, Matteo Stucchi, Alla Korolkova, Francesco Capuano, Riccardo Angeletti, Damiano Disperati e Carla Costanza. Le tre proposte selezionate dalla commissione hanno preso forma con l'aiuto del maestro ceramista e scultore Nicola Boccini, che ha messo a disposizione esperienza e manualità. Il gres porcellanato è stato scelto per le sue caratteristiche di efficienza, molto simili a quelle del vetro e rafforzate dalla capacità di mantenere costante la temperatura ottimale per la birra. Le bottiglie in «limited edition» dove finiranno le eccellenze birrarie locali, sono arricchite da un elemento in più: quello, cioè, del packaging. Gli studenti-artisti ne hanno realizzato uno tridimensionale in collaborazione con la Tre Emme di Città di Castello.

Chiara Santilli

