

# Infinita PASSIONE

LA CUCINA NON RUOTA SOLO ATTORNO ALLE MATERIE PRIME.  
**LAURA CARBONI**, TITOLARE DI INFINITO DESIGN, DA ANNI INVESTE SU MATERIALI, INNOVAZIONE E AMBIENTE. SENZA DIMENTICARE IL PALATO.

di **Alice Civeri** / ph **Riccardo Gallini**

**I**l successo di un'azienda dipende soprattutto dalle persone che credono e lavorano per essa.”  
**Laura Carboni**, mente creativa e commerciale di Infinito e titolare insieme ai fratelli dell'Azienda di Castelvecchio di Monte Porzio, in provincia di Pesaro Urbino, risponde così quando le si chiede da cosa dipendano i successi dei suoi progetti. Una storia quella di Laura e dei suoi fratelli in cui passato e presente, ricerca e innovazione, abilità ed entusiasmo sono messi su un unico piatto al servizio della tavola.  
L'innovazione però non è legata solo al cibo, ma anche a tutto ciò

che gli ruota intorno, a partire dall'elemento che può sembrare all'apparenza più banale: il piatto. La cucina è sempre stato uno degli ambienti più importanti nella casa, e in questo periodo più che mai. “Siamo sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo e diverso, con grande attenzione ai dettagli, – racconta Laura – perché è proprio nel dettaglio che si racconta il Design, dove diventa evidente la differenza tra un prodotto e un prodotto di design.”

“**L'alta cucina, quella dei grandi cuochi, è uscita dai confini dei ristoranti di lusso** per diffondersi e affermarsi ovunque, anche nel vivere quotidiano della casa” dice Laura Carboni. “Ho cercato di cogliere questa nuova esigenza e con il supporto di designer e architetti abbiamo creato una linea di piatti innovativi, quale cornice ideale per ogni portata, dalla più semplice alla più elaborata”.

Per questo motivo la designer **Cristina Zanni** ha progettato per Infinito una collezione dal nome **TeGusto**, forme pulite, eleganti e minimali, per dare totale risalto alle preparazioni e confermare questo fruttuoso sodalizio tra cucina e design.

Ma le novità per Laura ed i suoi collaboratori non finiscono qui. Da sempre attenta ai temi della ricerca, dell'innovazione e del rispetto dell'ambiente in ambito food design, l'azienda marchigiana ha scelto K-Life, la nuova solid surface del Gruppo KRION® Porcelanosa Solid Surface, per le proprie collezioni di piatti dal design unico e personalizzato. Un materiale che, da solo, è capace di purificare l'aria, impedire la formazione di batteri, eliminare quelli presenti sui cibi attraverso il semplice contatto diretto.

“Abbiamo scelto il **Krion** per la sua versatilità e massima lavorabilità, la possibilità di essere scavato e plasmato in ogni forma.”

Progetti per il futuro? “**Stiamo lavorando a vari progetti di Food Design**, – ci svela – per portare a tavola nuove forme e nuovi concetti, che nascono confronti e sperimentazioni varie con ambiziosi Chef che scelgono per le loro creazioni un piatto che ne esalti le caratteristiche e il percorso culinario, prima con la vista e poi con il gusto e l'olfatto.”

Nuovi materiali, nuove idee, nuovi design quindi. Tutti in armonia con l'ambiente e nel rispetto di questo. **IN**

