

HOST

L'eleganza del piatto

*La sfida di Laura Carboni, creatrice di Infinito Design,
azienda di soluzioni d'arredo per la tavola.*





La prima cosa che mi colpisce di Laura è la sua eleganza. Poi arrivano agli occhi anche il suo sorriso, la sua altezza e il bel tailleur che indossa. Insomma, una donna che non passa inosservata. La accolgo in ufficio accompagnata da Fulvia, mio aggancio e sua responsabile ufficio stampa.

Raccontami di te, partendo da dove vuoi.

"La mia storia comincia a 22 anni, quando mi affacciai per la prima volta al mondo del lavoro. Non so per quale motivo, ma avevo individuato un'azienda che mi piaceva moltissimo e che ogni volta che tornavo a casa dai miei genitori dicevo loro *io voglio entrare là dentro*. E fu così che, in seguito a varie vicissitudini, entrai in Pershing, una realtà leader mondiale nella progettazione, costruzione e commercializzazione di barche di lusso che nasceva a Castelvechio, il mio paesino".

Dove si trova Castelvechio?

Sorridendomi risponde: "Castelvechio non esiste sull'atlante, è una porzione di Monte Porzio, un piccolo borgo in Provincia di Pesaro-Urbino. Comunque, iniziai il mio percorso in Pershing come ragioniera, poi, col passare del tempo, fui spostata all'ufficio comunicazione e marketing dove rimasi per 10 anni, dal 2000 al 2010, lo stesso periodo in cui la nautica esplose. Sicura di quello che poteva darmi, intrapresi quest'avventura come una sfida personale, impegnando tutta me stessa: imparai il valore del lusso, del design, dei dettagli, che nessun particolare va trascurato, neppure il colore di un fiore dentro a un bagno".

E poi?

"Poi, per una serie di circostanze, decisi di andare a lavorare nell'azienda di famiglia, una falegnameria che, da ben tre generazioni – mio nonno, mio padre, i miei fratelli – realizzava semilavorati. Furono proprio i miei fratelli a coinvolgermi in questo nuovo progetto perché desiderosi di svecchiare l'azienda inserendo una figura che vedesse le cose in modo diverso, un po' più fresco e al passo coi tempi. E così, munita del bagaglio di esperienze che mi ero costruita in Pershing, iniziai a studiare la lavorazione del legno e del krion, un materiale, quest'ultimo, che si presta moltissimo per il settore food. Quindi, con l'intento di arricchire le mie conoscenze e di capire un po' in quale direzione stesse andando il mondo, andai alla ricerca di nuovi input visitando le fiere più svariate, da quella del mobile, del gioiello, della cosmesi fino a quella degli animali. E mi resi conto che in tutte c'era almeno uno spettacolo di showcooking. Allora, conscia del fatto che il krion fosse un materiale adatto al contatto diretto con gli alimenti, tornai in azienda e decisi che era arrivato il momento di dare alla luce Infinito, una nuova linea di soluzioni d'arredo per la tavola. Una storia che parte nel 2015 e che vede come protagonisti il mio amore per il design e la mia passione per il lusso in quanto il krion, di per sé, è un composto che si ricava da materie prime molto costose".

Perché hai deciso di chiamarlo Infinito?

"Ho deciso di chiamarlo così per svariati motivi ma principalmente perché è



A destra, l'istante in cui una bolla si appoggia sul piatto. In basso, giochi di ombre e un fico d'india.



un brand che nasce nelle Marche, regione natia di Giacomo Leopardi, il poeta che ha scritto L'infinito, e poi perché mi affascina tanto il significato stesso del termine, che simboleggia un qualcosa che non finisce mai, che si rinnova continuamente”.

Come sono i piatti che caratterizzano le collezioni di Infinito?

“Ciascun piatto viene concepito per essere bello di per sé, anche senza nulla dentro. Si deve percepire che ci sono degli equilibri, uno studio dietro, che ci sono dei dettagli che fanno la differenza. Poi, quando la creazione dello chef viene adagiata sul piatto, è come se fossero due arti che si incontrano. In questo modo ogni mio prodotto diventa oggetto di design, un'esaltazione della profonda ricerca culturale, artistica, sensoriale che gli chef conducono e che uno neppure s'immagina”.

Qual è l'ultimo piatto che hai realizzato?

“Il mio ultimo lavoro riguarda uno degli alimenti più antichi ed essenziali, il pane. Mi ero accorta che in numerosi ristoranti lo stavano riproponendo fatto in casa e che occorreva trovare un modo per valorizzarlo al meglio. Nasce quindi Originis, una linea interamente dedicata alla presentazione del pane e che ho voluto chiamare così proprio in virtù del fatto che rappresenta un cibo originale”.

Progetti per il futuro?

Sorride: “L'abbiamo chiamato Infinito apposta...”



A destra, spaghetti finti
sul set della copertina.