

Castelvecchio di Monte Porzio – settembre 2021

**I'M NOT A GELATO.**

**DIALOGHI TRA ARTE, BELLEZZA E DESIGN CON PAOLO BRUNELLI, LIDO VANNUCCHI, FRANCO DRIUSSO E LAURA CARBONI**

**Elisa Mori**

La recente uscita del volume dedicato a Paolo Brunelli, dal titolo *I'm not a gelato.*, pubblicato da Maretti Editore, ha ispirato la costruzione di un dialogo, a quattro voci, che vede protagonisti il celebre gelatiere Paolo Brunelli, il raffinato fotografo Lido Vannucchi, il vulcanico architetto e designer Franco Driusso e il fondatore e CEO del luxury brand Infinito Design - Laura Carboni che hanno conversato sull'importanza dell'arte, della bellezza e del design nei loro percorsi lavorativi.

**Il titolo del libro di Paolo Brunelli recita *I'm not a gelato.* che, come sottolinea Emanuela Audisio nella prefazione, si riferisce ad un'opera del celebre pittore belga Renè Magritte *Questa non è una pipa*. L'arte, dunque, è una sorta di liquido amniotico in cui siamo abituati a vivere, che ci invita a continue riflessioni, oltre ad essere commentatrice del suo tempo. In che modo l'arte ispira i vostri lavori, siano essi un gelato, uno scatto fotografico, un progetto o la realizzazione di un prodotto? Quanto i vostri processi creativi sono influenzati dall'arte, in particolare quella contemporanea, e come?**

**PB:** Per rispondere a questa domanda e far capire quanto il mondo dell'arte mi abbia sempre circondato e nutrito... ci abbiamo impiegato più di 180 pagine!! *I'm not a gelato.* tratta proprio di questo: innanzitutto con Maretti Editore abbiamo deciso di produrre un libro interno ad una collana di arte, un libro da sfogliare e leggere random, da tenere in soggiorno più che in cucina tanto che i lettori non vi troveranno alcuna ricetta da eseguire.

Secondo, la collaborazione con Lido Vannucchi ci ha spinti verso una provocazione più che verso una spiegazione del piatto: il mio percorso lavorativo e artistico è infatti rappresentato come mai prima, quasi fosse un catalogo più che un insieme di still life. Lido ha saputo trasformare in immagine tutto il mio amore per la pittura, la musica, il teatro e l'arte in generale.

Leggendo poi tra le pagine, ci sono spiccate citazioni al mondo della scultura, ad esempio di Arnaldo Pomodoro a cui ho dedicato *La Palla* ovvero un gelato sferico contenente all'interno la rivisitazione del tiramisù e della zuppa inglese; all'architettura di Stefano Boeri, il mio *Bosco Verticale nel Piatto* è un omaggio al nuovo skyline milanese, creazione presentata nel 2017 a Identità Golose e accompagnata da una musique d'ameublement del compositore francese Erik Satie.

Fino alle collaborazioni con case di profumo e di moda e belle amicizie con designer e inventori, senza mai dimenticare le origini aguglianesi a cui dedichiamo tutto il primo capitolo del libro, caratterizzate da una fortissima influenza di personaggi locali: tra artisti del vicino teatro di Polverigi, ad artigiani locali collezionisti di arte, ad amici jazzisti con cui ho percorso un pezzo di vita.

In poche parole, non c'è Paolo Brunelli senza contaminazione artistica.



**LV:** Il mio processo creativo si nutre dalla mia curiosità e dal mio vissuto, ho sempre amato il bello, (bello, armonia, eleganza, equilibrio, senso di pace) mi sono circondato di cose belle, e senza nessuna invidia o bramosia ho studiato e ricercato ogni forma di bellezza, ritengo che la bellezza in quanto tale, già il poterla apprezzare è come assorbirla, sono un amante di tutto il design Italiano, della grafica, della grande fotografia, del paesaggio dell'architettura e di tutto quello che è equilibrio, quando fotografo, fotografo se ho qualcosa da dire, altrimenti è tenere una fotocamera in mano.

**FD:** L'Arte è la base del processo creativo per tutte le attività professionali che interpretano la realtà dandone una lettura ed una interpretazione personale. Il Design Industriale cerca di rendere l'Arte riproducibile e quindi accessibile a tutti nel modo più semplice possibile; dal mio punto di vista, sempre Arte rimane in quanto in grado di suscitare emozioni, sia che si tratti di una lampada, di un divano, di una cucina...o di un piatto. D'altro canto l'Italia è la culla della Cultura e dell'Arte ed è naturale che ogni atto creativo ne venga (fortunatamente) influenzato.

**LC:** Siamo circondati di arte, contemporanea o meno in ogni angolo della città e degli ambienti in cui viviamo, basta saperla guardare con i giusti occhi. L'arte è ispirazione e arriva in un momento preciso ma non sai mai quando. L'arte che adoro e che riportiamo nelle collezioni di Infinito Design è quella che sa togliere esaltando l'essenza e i suoi dettagli. Infatti è attraverso i dettagli che riusciamo a raccontare la nostra storia e la passione per l'arte.

**Ideare, progettare, lavorare e trasformare la materia sono i vostri comuni denominatori, con l'obiettivo, ognuno nel proprio settore, di creare bellezza. La bellezza, quindi, all'indomani di un periodo piuttosto complicato che ha sconvolto l'intero pianeta, è ancora necessaria. In cosa si sostanzia il concetto di bellezza per voi? E come lo riportate nelle vostre esperienze quotidiane lavorative e non?**

**PB:** Mi considero un esteta, nel senso che amo il bello, ma un esteta istintivo che accetta l'imperfezione, anzi che ne fa un punto di forza. Tanto lineare e geometrico il mio packaging, quanto fortemente emozionale la creazione di un piatto nella sua immagine. Il libro stesso, sia nelle foto, sia nell'impiattamento è stato fotografato per folgorazioni, come se i piatti fossero installazioni difficilmente ripetibili e riproponibili.

**LV:** La bellezza, di bellezza mi nutro, e ne sono obeso, la cerco, la ricerco in tutte quelle tracce che me la fanno intuire, poi è chiaro che il mio occhio è succube del mio pensiero, analizzo, confronto, agisco e se sei allenato il tutto fruisce in un attimo in un klik.

**FD:** La bellezza è alla base del benessere, dello stare bene. Gli oggetti che creiamo e che ci circondano, che usiamo quotidianamente devono possedere questa caratteristica oltre alla funzionalità perché la bellezza appaga il nostro animo attraverso i sensi ed ogni istante che dedichiamo a contemplarla arricchisce il nostro essere: la Natura ci insegna sempre.

**LC:** La bellezza è necessaria sempre soprattutto nei momenti di transizione. La bellezza è cura, è disciplina, è arte e va rispettata sempre. In un ambiente bello c'è un'energia che stimola a pensare e agire nella stessa direzione e questo avviene in modo naturale e semplice. La bellezza è contagiosa. Entrare in un ambiente di rara bellezza dove c'è armonia e cura, ci fa sentire migliori ed è per questo che sono sempre più convinta che "dove c'è il bello c'è il buono". Non può essere diversamente!



**Molteplici i campi di applicazione del design in cui la creatività e l'ingegno dell'uomo trovano il loro humus. Certamente i vostri rispettivi campi di azione sono influenzati dalle tendenze del design d'epoca come da quello contemporaneo. Come e cosa è cambiato nel design con l'avvento di nuove tecnologie e di nuovi materiali? E quali gli esiti, se ci sono, nei rispettivi ambiti?**

**PB:** Certamente siamo professionisti figli del nostro tempo, quindi è impossibile pensare che il progresso tecnologico e le innovazioni a livello di design non abbiano nessun impatto su di noi. Nel corso della mia carriera ho avuto il privilegio di vivere dei passaggi storici importanti: se penso ai miei venti anni, lavoravo con una macchina a bastone estremamente affascinante, ma surclassata sicuramente negli ultimi anni da macchine altamente tecnologiche e da metodi di conservazione più attuali, che amplificano e fissano al meglio la qualità e il gusto. A tale proposito mi viene in mente la collaborazione con l'architetto designer Riccardo Diotallevi che ha progettato per me Slow Cool, uno strumento a vantaggio della degustazione dell'elemento gelato, come raccontato nel libro.

**LV:** Cosa è cambiato, a volte molti oggetti e molte realizzazioni mi sembrano esercizi di stile, di mode, di superfluo. Il design, dovrebbe spostare l'asticella delle esigenze delle persone in avanti, creare nuove prospettive di utilizzo e indagare nuove forme di bellezza, aprire dei varchi nel pensiero.

**FD:** La continua ricerca ed esplorazione tecnologica mirata alla produzione di prodotti sempre più sostenibili caratterizza il processo creativo di ogni nuovo progetto, la sinestetica tras migrazione tecnologica da un settore di ricerca all'altro consente di evolvere spesso settori legati a tradizionali materiali o tecniche produttive riservando emozionanti risultati e performanti nuove caratteristiche, sempre più sostenibili.

**LC:** Il design è una materia in continua evoluzione e per Infinito Design è l'insieme di regole e di equilibri che riescono a trasformare oggetti di uso comune come un piatto, in qualcosa che è molto di più. Questo passaggio si ottiene dalla cura e dallo studio di ogni dettaglio, partendo dalla scelta della materia prima fino ad arrivare al suo utilizzo finale nelle mani di uno chef. La preparazione della pietanza deve essere messa in risalto dal piatto, facendo molta attenzione a dosare bene gli equilibri in modo che l'attenzione rimanga sulla creazione dello chef e non sul piatto. Anche per questo motivo scegliamo il colore bianco per tutte le nostre linee.

**Nello studio di un nuovo gusto di gelato, così come nella costruzione di una fotografia o nell'ideazione o nella produzione di un complemento che compone una *mise en place* tutto sembra improntato all'insegna del rigore e della pulizia formale. Cosa guida le vostre scelte in termini di ricerca e di stile? C'è sempre più una ibridazione tra le varie discipline e settori: qual è il vostro approccio?**

**PB:** Come già anticipato nel precedente quesito, la contaminazione è un valore per ogni prodotto e per ogni processo creativo. Questo non coinvolge solo professori o personaggi emeriti, nel mio caso a maggior ragione, visto che il gelato è "pop" per definizione, io amo ascoltare i diversi pareri e le diverse sensazioni che percorrono anche un semplice visitatore o un collega.

**LV:** Nella fotografia di food bisogna saper ascoltare, serve cultura gastronomica ed estetica per potersi confrontare, si prendono decisioni sulla narrazione di tale processo, e si scatta di conseguenza.



**FD:** Ogni nuovo prodotto deve possedere una propria identità stilistica ma al contempo deve potersi integrare in modo armonico con il contesto in cui si colloca. Questo permette di percepire l'oggetto stesso da un punto di vista più complessivo: sia dall'occhio del designer che lo ha concepito che da quello del fotografo che lo riprenderà, dall'interior designer che ne progetterà la collocazione in un arredamento all'utente finale che lo utilizzerà quotidianamente ... rigore e pulizia formale consentono questo oltre che, cosa non meno importante, la durabilità stilistica nel tempo.

**LC:** Quando iniziamo un nuovo progetto cerchiamo di mettere insieme più punti di vista affinché il prodotto finale sia funzionale ma anche esteticamente bello ed equilibrato. L'equilibrio è proprio il punto di perfezione a cui tendiamo perché riesce a trovare quel punto esatto dove finisce la regola e inizia la creatività. Le linee di Infinito Design vogliono essere essenziali e semplici perché vogliono lasciare la parola al racconto dello chef o del pasticciere. Noi siamo la tela bianca messa a disposizione dell'artista.

**Paolo Brunelli, nel libro a lui dedicato, parla di cinque ingredienti magici: aria, cura, imperfezione, leggerezza e armonia. Che cosa rappresentano questi cinque elementi per il miglior gelatiere italiano? Quali sono e cosa rappresentano gli ingredienti/elementi magici nel cibo e nella ristorazione per Lido Vannucchi, Franco Driusso e Laura Carboni?**

**PB:** Aria: l'ingrediente numero zero del gelato, sia nel senso vero della parola, visto che l'aria cambia la struttura di un gelato, quindi la sua identità, sia come metafora di atmosfera. Cura: il gelato va accudito, massaggiato nel vero senso della parola. Imperfezione: il lavoro di un artigiano dovrebbe farsi baluardo di questa parola, visto che è proprio la crepa a rendere unico e irripetibile un vaso, così come un gelato, così come un dipinto. Leggerezza: il gelato è leggerezza per antonomasia, è sinonimo di gioco, svago o premio. Ma la leggerezza è anche legata all'apporto calorico e alla digeribilità, caratteristiche a cui si presta grande attenzione specialmente negli ultimi anni. Armonia: da musicista è un concetto imprescindibile per me. Mettere le note al posto giusto è equiparabile allo chef o al gelatiere che organizza gli ingredienti secondo una logica, secondo un equilibrio musicale.

**LV:** Ascolto, etica, estetica, bellezza, armonia.

**FD:** Ritengo che chiunque svolga una professione creativa abbia dei propri "ingredienti" che stimolano l'ideazione di nuovi progetti. In realtà la creatività è solo apparentemente casuale; essa è frutto di costante impegno e ricerca. Per me la componente emozionale nella fase di ricerca creativa-stilistica funzionale è fondamentale ed è il vero motore di tutti i progetti, siano essi di design che architetture. Nell'ambito della ristorazione sono molti gli ingredienti che influenzano l'atmosfera ideale per degustare le pietanze e sono comunque sempre legati ai sensi: studio illuminotecnico e corretta temperatura colore per mettere in risalto le pietanze stesse, equilibrio e bilanciamento acustico, la *mood board* materica, tattile e cromatica dei materiali, sono tutti fattori fondamentali per creare la giusta armonia e benessere. Altrettanto fondamentale la tipologia e la cura della *mise en place*, il piatto che esalti visivamente la pietanza magari mantenendone a lungo la corretta temperatura... Infine lui: il cibo, la vera magia che sapienti alchimisti trasformano nelle loro cucine regalandoci uno dei più gustosi piaceri della vita!

**LC:** Il segreto di ogni magia è viverla senza spiegarla perché non esiste una regola. Nulla è chiaro! Si aggiunge e si toglie fino a quando non arriva quel punto in cui senti che c'è. Gli ingredienti segreti di Infinito Design sono il tempo, la voglia del bello e del buono e quando ti siedi a tavola ecco che li incontri tutti e tre.





**Infinito Design** è un'azienda marchigiana che progetta, produce e commercializza soluzioni d'arredo per la tavola, attraverso collezioni di piatti dal design esclusivo e personalizzato. Ogni progetto è studiato in collaborazione con Designer che studiano attentamente ogni linea e ogni dettaglio. Geometrie essenziali e materiali innovativi come la pietra acrilica **Krion K-life Solid Surface**, raccontano la storia di 3 generazioni della falegnameria Ciesse, che si evolve nel tempo per dare vita ad un marchio che racconta uno stile moderno ed elegante, nel rispetto delle tradizioni. Le creazioni di Infinito Design sono pensate per professionisti del segmento Ho.Re.Ca. (Hotel, Restaurants, Catering), per coloro che amano il design e per tutti coloro che vogliono sorprendere i propri ospiti in cucina.

La **Filosofia** aziendale di Infinito Design si basa su valori unici come la passione per il design, la bellezza e il buon cibo, che si uniscono alla creatività e al continuo bisogno di innovare.

*"Siamo la nostra storia, una storia fatta di tradizione, competenze, innovazione e Made in Italy. Una storia che si trasforma, si evolve e dà vita alle nostre collezioni per la tavola. La passione per il cibo e per il design è stata l'ispirazione per iniziare quest'avventura."* Laura Carboni, Fondatore e CEO di Infinito Design

**KRION K-life** è una superficie solida (Solid Surface) sviluppata dal Gruppo Porcelanosa ed è un materiale con caratteristiche fotocatalitiche. Infatti nella composizione del materiale ci sono una serie di attivatori e di additivi in grado di reagire alla luce solare e artificiale permettendo l'eliminazione di virus e batteri dalle superfici. Questo è un processo brevettato dal Gruppo Porcelanosa.

## Link utili

[I Materiali utilizzati](#)

[Le Collezioni](#)

[Il blog](#)

[I nostri clienti](#)

## I Social Network:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Linkedin](#)

[Pinterest](#)

Elisa Mori

Ufficio stampa

T. 347 1071873

E-mail: [marketing@infinito-design.it](mailto:marketing@infinito-design.it)