



MAAT
PASTA

3D shapes with a purpose



Sommario

Nuovo contest di food design su Desall.com: Barilla e Desall insieme per la creazione di nuovi formati dal design e potenzialità inediti, da realizzare con l'innovativa stampante 3D per la pasta, presentata a CIBUS 2016.

Pagina ufficiale: <http://bit.ly/SMARTPASTA>

Descrizione aziendale

Nata a Parma nel 1877 da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Il Gruppo Barilla possiede 28 siti produttivi (14 in Italia e 14 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi. Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

Il Gruppo Barilla ha un solo modo di fare impresa: "Buono per Te, Buono per il Pianeta."

"Buono per Te" significa migliorare continuamente i nostri prodotti, incentivare l'adozione di corretti stili di vita e favorire l'accesso al cibo e l'inclusione sociale delle persone. "Buono per il Pianeta" significa promuovere filiere sostenibili e ridurre le emissioni di CO2 e i consumi di acqua nella fase produttiva.

Per ulteriori informazioni si prega di visitare: www.barillagroup.com

Cosa stiamo cercando

Barilla, da sempre attenta all'innovazione e allo sviluppo tecnologico, è alla ricerca di **nuovi formati di pasta appositamente pensati per l'innovativa stampante 3D per la pasta**, annunciata in anteprima ad Expo 2015 e presentata al pubblico alla fiera CIBUS 2016. Barilla, prossima a celebrare il 140° anno di attività, si affida ora alla community di designer e creativi di Desall per esplorare le enormi potenzialità che offre questa nuova tecnologia produttiva, traducendo in un formato innovativo i valori e la cura per la tradizione che da sempre contraddistinguono il brand Barilla.

Linee guida

Per la corretta realizzazione dei vostri progetti, tenete in considerazione le seguenti linee guida:



Obiettivo del contest: partendo dall'innovativa stampante 3D di Barilla, che permette di esplorare nuove frontiere e intraprendere percorsi altrimenti impraticabili con le attuali tecnologie impiegate in ambito industriale, siete invitati a proporre il **design di nuovi formati realizzabili esclusivamente grazie alla tecnologia di stampa 3D**, traducendo tutta la **passione per la pasta e l'estetica** in forme innovative e uniche.

Tecnologie di produzione: la stampante 3D per la pasta utilizza una tecnologia di produzione a **deposito di materiale**, molto simile alla tecnica **FFF (Fused Filament Fabrication)** impiegata in diversi ambiti. La stampante realizzata da Barilla consente il **deposito, livello dopo livello, di un impasto di pasta fresca** (preparato con grano duro e acqua, ma realizzabile anche con altri ingredienti), **attraverso un ugello che si muove lungo gli assi X, Y, Z**. Per ulteriori dettagli sulla tecnologia fate riferimento al video: <https://www.youtube.com/watch?v=oz6D1FXwuvA>

Dimensioni: non fermatevi a ciò che avete visto fino ad ora nel mondo della pasta, ma andate oltre, esplorando tutte le potenzialità e le possibilità che questa nuova tecnologia permette. Fra gli aspetti più importanti c'è sicuramente la dimensione: tenete in considerazione, infatti, che **l'area massima di stampa può andare ben oltre la dimensione standard** dei formati più comuni. Questo vi dà la possibilità di esplorare nuovi concept e tentare approcci finora non percorsi.

Funzionalità extra della pasta (nice to have): oltre all'aspetto formale, che dovrà giocare un ruolo fondamentale nel vostro progetto, pensate a quali **valori e funzionalità** ulteriori potete ottenere grazie a questa tecnologia innovativa. Provate, ad esempio, a pensare a come la **forma** da voi proposta **potrà interagire con gli altri ingredienti** che fanno parte della ricetta (es. come conterrà la salsa, come si legherà con il condimento, ecc.). Oppure provate a valutare gli effetti che potete ottenere **variando la geometria in alcuni punti**, ottenendo una metamorfosi, un cambio di stato, una trasformazione della pasta in fase di cottura o preparazione. Siete liberi di esplorare questi e altri concetti a vostro piacimento. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono descritti esempi di funzionalità della pasta nel documento che potete scaricare dai *Material files*.

Target: nel proporre i vostri formati, tenete in considerazione che la stampante 3D per la pasta potrà essere impiegata sia in contesti domestici, sia in contesti professionali, consentendo la realizzazione di formati innovativi e gusti altamente personalizzati, tramite la scelta di forme e ingredienti.

Materiali richiesti: caricate tutti i materiali che meglio presentino i vostri progetti (rendering, descrizioni, file CAD ecc.), considerando che le proposte con file 3D saranno particolarmente apprezzate. Ricordate inoltre che potete anche allegare un archivio .zip contenente materiale aggiuntivo. Non dimenticatevi dell'*abstract* e della *description* per poter fornire ulteriori informazioni sui vostri progetti (es. caratteristiche uniche del formato di pasta, funzionalità, interazione con il condimento, sensorialità, indicazioni per il progettista, per l'utente o per il consumatore, ecc...). E ricordate, potete inviare quante proposte volete!



Lingua: essendo una community internazionale, tutti i testi dovranno essere redatti in lingua Inglese (abstract, description, tags, ecc.).

Tempistiche

Fase di upload: 1 dicembre 2016 – 1 marzo 2017 (1.59 PM UTC)

Voto del cliente: dal 1 marzo 2017

Annuncio vincitore: indicativamente entro 1 maggio 2017

Criteri di partecipazione

La partecipazione è gratuita e aperta a talenti creativi di qualsiasi nazionalità, di età uguale o maggiore ai 18 anni. I partecipanti potranno presentare uno o più progetti, ma saranno accettati solo i progetti pubblicati sul sito www.desall.com, dalla pagina di upload relativa a "SMART PASTA".

Award

1°: €1000

2°: €1000

3°: €1000

La selezione dei vincitori sarà il risultato della valutazione insindacabile da parte di Barilla. Verranno presi in considerazione originalità, fattibilità e coerenza con il brief.

Diritto di opzione

Per tutta la durata del diritto di opzione, lo Sponsor offre un'ulteriore possibilità a tutti i partecipanti fissando un compenso di Euro 1.000,00 (mille/00) per l'acquisto della licenza per lo sfruttamento economico dei progetti ritenuti interessanti anche se non riconosciuti come proposte vincitrici.

Per maggiori informazioni, effettuate il login e leggete il [Contest Agreement](#) dalla pagina di upload.

