



S.p.A.

Via Don Primo Mazzolari, 17 - 25050 Passirano (BS) - ITALY
Tel. +39 030 6853611 - Fax +39 030 6577194
www.abert.it - info@abert.it

Bando Concorso – Anno 2014

Tema: “La posata ecosostenibile per degustare la qualità e genuinità del cibo”

Art. 1 FINALITA' DEL CONCORSO

Le finalità che Abert S.p.A. intende perseguire con il seguente concorso includono:

- Promuovere la creatività degli studenti nell'ambito del design e delle arti applicate;
- Stimolare la realizzazione di proposte brillanti e originali per la produzione di nuove idee di prodotto e nuove opportunità di sviluppo del mercato;
- Avvicinare gli studenti al design di oggetti per la tavola.

Art. 2 TEMA DEL CONCORSO

La società Abert S.p.A. bandisce un concorso per l'ideazione e la progettazione di una linea di posate ed un set innovativo per la degustazione il cui design e tecnologia tragga ispirazione dal tema: *“La posata ecosostenibile per degustare la qualità e genuinità del cibo”*. Onde facilitarne una corretta interpretazione, di seguito forniamo un breve approfondimento sul tema.

L'attenzione rivolta, negli ultimi tempi, al diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente ha aperto dibattiti a livello globale su come valorizzare la tradizione, creatività e innovazione lungo l'intera filiera agro-alimentare (dagli agricoltori e imprese alimentari, alla catena della logistica e distribuzione, fino al comparto della ristorazione). Il dibattito include i seguenti temi di lavoro:

- Privilegiare le principali catene alimentari quali caffè, cacao, legumi, cereali (riso, mais, frumento, orzo, soia), tuberi, spezie;
- Valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari ed esaltarne gli elementi culturali e etnici;

- Innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera alimentare attraverso lo sviluppo di "Eco-design and material", "Sustainable waste management", "Green procurement" e "Sustainable logistics".

La posata è un elemento fondamentale per rendere la degustazione un'esperienza indimenticabile. Gli oggetti da ideare e progettare (i.e. linea di posate e set innovativo per la degustazione) dovranno dunque ispirarsi alle tematiche sopra esposte traendo spunto dall'elenco di cibi indicati così come dalle riflessioni attinenti alla sostenibilità ambientale ed all'innovazione tecnologica.

Art. 3 OGGETTO RICHIESTO

Come anticipato, si richiede l'ideazione e la progettazione di due categorie differenti di oggetti:

1. Linea per un servizio di posate da tavola in metallo e/o colore con relativo packaging;
2. Set innovativo di posate volti al consumo e/o alla degustazione di elementi nutritivi tra cui caffè, riso, gelato, cacao, frutta (rif. Art 2). Il set può includere sia posate "servire" (es. cucchiaini, forchettoni, pale) sia posate per il "consumatore" volte alla degustazione.

Gli utensili singoli che verranno presentati, così come la composizione completa, potranno prescindere, in foggia, dimensione e numero, dalla struttura tradizionale del servizio di posate, e potranno essere ideati in base ad un *concept* innovativo ed originale, ispirato al tema del concorso. La semplicità costruttiva e fattibilità del progetto e il potenziale commerciale e di inserimento nel mercato dovranno comunque essere tenuti in grande considerazione (fare riferimento all'Art. 12 Criteri di valutazione per maggiori informazioni).

Art. 4 PARAMETRI TECNICI PROGETTUALI

MATERIALI

Tutte le parti ed i componenti delle posate devono essere idonee al contatto con gli alimenti ed al lavaggio in lavastoviglie. I materiali utilizzati potranno essere altri rispetto a quelli tradizionalmente adoperati per la produzione di posate; a questo proposito si auspica la presentazione di proposte innovative, ecosostenibili, la cui produzione avvenga a basso impatto ambientale, nello spirito dell'oggetto della gara.

Non saranno accettate proposte contenenti sostanze tossiche e pericolose per la salute e la sicurezza della persona e dell'ambiente (come il PVC) e per prodotti contenenti parti di animali protetti.

DIMENSIONI e FORME

Le dimensioni devono essere tali da permettere una piacevole manipolazione e deve seguire i principi base dell'ergonomia.

Art. 5 ELABORATI RICHIESTI

Per ciascuno delle 2 categorie, si richiedono i seguenti elaborati (obbligatori per la partecipazione):

- Disegni tecnici delle posate (scala 1:1) riportanti come minimo le proiezioni ortogonali di fronte, retro e fianco della posata più eventuali sezioni. Essi dovranno riportare le sole quote di massima e quelle più significative. I disegni devono essere consegnati in due formati: vettoriale (.dxf o .dwg) e di immagine (.pdf o .jpg).
- Disegni riportanti le immagini/rendering di tutte le posate disegnate in tutte le varianti di colore. I disegni devono essere consegnati in formato di immagine (.pdf o .jpg),
- Una breve relazione esplicativa in formato doc. o .pdf. costituita da un massimo di 500 caratteri che descriva l'idea e il *concept*
- Prototipo eseguito con gli strumenti disponibili presso l'Accademia di Belle Arti di Brescia Santa Giulia

Modelli 3D delle posate in formato .igs e .stl sono elaborati facoltativi.

Art. 6 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è gratuita ed il concorso è aperto a tutti gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brescia SantaGiulia e dell'istituto ITS.

Art. 7 SCADENZE

- 18 Marzo 2014: Incontro di presentazione e visita presso la ABERT s.p.a
- 15 aprile 2014: Verifica intermedia presso Accademia SantaGiulia e ITS Machina Lonati
- 13 maggio 2014: Consegna lavori
- 10 giugno 2014: Premiazioni dei lavori presso l'Accademia Santa Giulia

Art. 8 TERMINI DI CONSEGNA DEGLI ELABORATI



S.p.A.

Via Don Primo Mazzolari, 17 - 25050 Passirano (BS) - ITALY
Tel. +39 030 6853611 - Fax +39 030 6577194
www.abert.it - info@abert.it

Gli elaborati di progetto richiesti dovranno essere consegnati brevi manu entro il 13 maggio 2014 al Coordinatore Responsabile Organizzativo del concorso, Prof. Matteo Zeni per l'ITS, e Prof. Riccardo Romagnoli per Accademia SantaGiulia.

Ai fini della partecipazione non saranno considerati validi i progetti pervenuti oltre il giorno della data prevista per la consegna.

Art. 9 PREMI e BUDGET

Al 1° progetto classificato: premio in denaro di € 1.500,00/categoria di progetto

Al 2° progetto classificato: premio in denaro di € 500,00/categoria di progetto

Al 3° progetto classificato: premio in denaro di € 250,00/categoria di progetto

Ai partecipanti non classificati verrà dato un omaggio del settore casalingo.

Inoltre verrà stanziato un budget massimo complessivo di € 500,00 come contributo per l'acquisto della materia prima necessaria alla produzione dei prototipi dato in gestione al Coordinatore Responsabile Organizzativo del concorso, il Prof. Matteo Zeni e Prof. Riccardo Romagnoli.

Art. 10 ATTRIBUZIONE DEI PREMI

I vincitori saranno informati tramite esposizione della graduatoria nella bacheca dell'Accademia Santa Giulia.

Il conferimento dei premi avrà luogo in occasione dell'evento espressamente organizzato presso l'Accademia di Belle Arti Santa Giulia.

Art. 11 GIURIA

La giuria che valuterà i lavori sarà composta da:

- Sig. Sandro Bertoli, Presidente
- Sig. Evaristo Bertoli, Consigliere Delegato
- Ing. Antonio Bertoli, Consigliere e Responsabile Divisione Broggi 1818
- Sig. Giovanni Bertoli, Consigliere e Direttore Marketing e Vendite



S.p.A.

Via Don Primo Mazzolari, 17 - 25050 Passirano (BS) - ITALY
Tel. +39 030 6853611 - Fax +39 030 6577194
www.abert.it - info@abert.it

- Sig. Osvaldo Ferraris, Designer
- Ing. Andrea Cadei, Direttore di Produzione

La verifica intermedia e la premiazione verrà presenziata da una rappresentanza della giuria.

Art. 12 CRITERI DI VALUTAZIONE

I progetti devono essere inediti e sviluppati espressamente ed esclusivamente per il concorso, pena l'esclusione. I criteri di valutazione sono quattro:

1. Innovazione ed originalità del design coerente con il tema del concorso (25%)
2. Semplicità costruttiva e fattibilità del progetto (25%)
3. Potenziale commerciale e di inserimento nel mercato inclusa ergonomia (25%)
4. Coerenza con i principi di sostenibilità coerente con il tema del concorso (25%)

La decisione della giuria sarà insindacabile.

Art. 13 ACCETTAZIONE DELLE REGOLE DI CONCORSO ED ESCLUSIONE DEI PROGETTI

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata di tutte le regole illustrate nel presente bando.

Saranno esclusi dal concorso ad insindacabile giudizio della Commissione:

- I progetti consegnati oltre il tempo massimo previsto dalla scadenza e quelli non conformi alle norme previste dal bando di concorso
- I progetti non inediti e/o non sviluppati espressamente ed esclusivamente per il concorso

Saranno inoltre esclusi i partecipanti che non avessero opportunamente firmato ed accettato le condizioni riportate nella scheda di iscrizione.

Art. 14 RICONOSCIMENTO DELLA PROPRIETA' INTELLETTUALE

I progetti che verranno presentati durante il concorso diventeranno di proprietà esclusiva di Abert S.p.A. che, con la corresponsione di premi e/o omaggi, acquisirà tutti i diritti esclusivi d'uso. In particolare, acquisirà per sé tutti i diritti esclusivi sull'utilizzazione del progetto quale opera d'ingegno, con conseguente acquisizione di ogni facoltà e diritto di utilizzazione economica e riproduzione, registrazione, deposito,



S.p.A.

Via Don Primo Mazzolari, 17 - 25050 Passirano (BS) - ITALY

Tel. +39 030 6853611 - Fax +39 030 6577194

www.abert.it - info@abert.it

pubblicazione senza limiti di spazio e di tempo, ovunque in Italia e nel mondo, con ogni mezzo di riproduzione, senza alcuna riserva e con la possibilità di apportare modifiche all'elaborato prescelto quale vincitore.

Gli elaborati ricevuti non saranno restituiti e resteranno di esclusiva proprietà di Abert S.p.A.. Viene garantito, per le eventuali linee che entreranno in produzione, che sarà riportato in chiaro il nome del designer sulle confezioni e/o sui cataloghi inerenti.

Art. 15 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In relazione a quanto previsto dal Decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196, l'Ente banditore si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato: tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla procedura per la quale è stato emesso il presente bando.

Passirano, lì