



Media Kit 2024

La seconda tappa dell'evento "Food Experience: Tra Design e Architettura Aromatica" a Colle Val D'elsa presso il Ristorante Arnolfo

Siena, 23 Maggio 2024

Lunedì 20 Maggio 2024, presso il ristorante pluristellato **Arnolfo**, ha avuto luogo la seconda tappa dell'evento "*Food Experience: tra Design e Architettura Aromatica*". Il pranzo, organizzato da Infinito Design e Koppert Cress in collaborazione con Vite Colte, ha voluto celebrare e confermare quanto l'eccellenza gastronomica e l'innovazione siano strettamente collegate. Anche la location esclusiva del ristorante sottolinea questo connubio, dove l'architettura della struttura è strettamente legata alla cucina attraverso la vista e l'olfatto, per un'esperienza unica dei sensi.

La giornata è stata aperta da una masterclass guidata dallo chef **Gaetano Trovato** e dal sous chef **Andrea Godi**. Un momento prezioso in cui una selezionata élite di circa 30 chef stellati e rinomati del settore, provenienti da varie province della Toscana, ha avuto l'opportunità di entrare nel cuore della cucina dello chef Trovato e nelle preparazioni. Questo momento prezioso ha offerto ai partecipanti la possibilità di immergersi nel mondo gastronomico del ristorante Arnolfo, condividendo tecniche ed ispirazioni, stimolando un profondo scambio di idee e conoscenze.

A seguire, i partecipanti hanno avuto il piacere di poter degustare i piatti realizzati nella Masterclass con un pranzo esclusivo, dove Alice, figlia di Gaetano, grazie alla sua grande padronanza nella gestione della sala e degli ospiti ha esaltato questa esperienza gastronomica della cucina. Ogni creazione è stata accompagnata ed enfatizzata dai micro-vegetali aromatici di **Koppert Cress**, che hanno aggiunto profumi unici e freschezza ai piatti, mentre **Infinito Design** ha contribuito a trasformare ogni portata in un'opera d'arte, stimolando i sensi visivi e tattili attraverso il design e l'innovazione, con l'utilizzo del Krion Solid Surface. Tutto il pranzo è stato accompagnato da una selezione enologica curata da **Vite Colte** che ha completato l'esperienza a tavola, offrendo una perfetta combinazione di sapori e aromi.

L'evento ha confermato il sodalizio tra Infinito Design, Koppert Cress e Vite Colte, dove la combinazione di ingredienti di alta qualità, il design e l'innovazione creano un'esperienza sensoriale completa e il ristorante Arnolfo è di certo uno dei massimi esponenti di questa filosofia, oltre ad essere avanguardisti riconosciuti nel campo dell'innovazione culinaria.

CHI E' INFINITO DESIGN

“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 mia passione per il buon cibo e per il design è stata l'ispirazione per iniziare questa nuova avventura.”

Laura Carboni –Fondatore e CEO di Infinito Design

Infinito Design è un brand marchigiano, che realizza collezioni di piatti e taglieri dal design esclusivo e personalizzato per arredare la tavola.

Infinito Design racconta l'artigianalità e la tradizione del proprio territorio in chiave moderna e originale interpretando, con un linguaggio nuovo, più di 50 anni di storia della falegnameria di famiglia, che si tramanda ormai da 3 generazioni, dove oltre al legno viene lavorato anche il Solid Surface, con cui vengono realizzate le collezioni Infinito Design.

I MATERIALI

Infinito Design sceglie con molta attenzione e cura i materiali ponendo sempre in primo piano il rispetto dell'ambiente e il riciclo dei materiali.

Il Krion K-Life Solid Surface

Infinito Design introduce per la prima volta nel campo della ristorazione la pietra acrilica Krion K-Life Solid Surface, materiale innovativo dalle straordinarie proprietà tecniche ed estetiche composto da due terzi di minerali naturali (ATH: alluminio triidrato) e da una piccola percentuale di resine ad alta resistenza. Tra i componenti contenuti vi è anche l'allumina, l'ossido ceramico dell'alluminio che risulta fondamentale per le sue proprietà quali la resistenza agli acidi e l'elevata conducibilità termica.

Tale composizione conferisce al Krion K-Life Solid Surface alcune particolarità esclusive: assenza di pori, proprietà antibatteriche, durezza, resistenza. Inoltre, l'allumina fa sì che il piatto mantenga una temperatura costante e inalterata, proprietà che si traduce anche sul cibo servito, che rimane freddo o caldo a seconda della preparazione.

Grazie alla sua essenzialità e purezza di colore il Krion K-Life Solid Surface consente svariate combinazioni e accostamenti ad altri materiali di design, come la classicità del legno, la trasparenza del vetro, rendendo così unico ogni piatto di design.

Il **Krion K-life Solid Surface** è un materiale innovativo, resistente e riciclabile, che garantisce la massima creatività in ambito del food design. Il continuo investimento in Ricerca e Sviluppo e la collaborazione con designer affermati per lo studio delle collezioni, consentono a Infinito Design di essere sempre all'avanguardia nell'offrire soluzioni innovative che soddisfino la creatività di chef stellati ed eccellenze riconosciute in tutto il mondo nel settore del Food & Beverage. Passato e presente, ricerca e innovazione, abilità ed entusiasmo: questi gli ingredienti di Infinito Design per le proprie collezioni pensate per mise en place ricercate ed esclusive.

LA GAMMA

Linea OPERA

La collezione [Opera](#), è una creazione dello studio di Design Meneghello Paoletti, concepita come una vera e propria opera d'arte. Cornici quadrate, pensate per elevare il cibo al ruolo di protagonista indiscusso sulla tavola, diventando l'espressione suprema della creatività dello chef. Il design raffinato dei piatti Opera trae ispirazione dall'elegante taglio a 45° del cartoncino, un'arte utilizzata come passe-partout per enfatizzare stampe e opere d'arte. Il bordo laterale, dall'apparenza discreta, assume un ruolo cruciale, concentrando l'attenzione in modo mirato al cuore del piatto. Il modello si sviluppa in 3 diverse dimensioni e il piatto diventa un elemento essenziale che contribuisce a definire l'esperienza culinaria in termini di stile e raffinatezza.



Linea GEMINI

La collezione [Gemini](#) è la seconda collezione firmata dai designer Meneghello Paoletti. Dal latino "Gemino" che significa "duplice" "gemelli", la linea si caratterizza per avere 2 colori all'interno dello stesso piatto. Oltre al design minimalista che caratterizza tutta la gamma Infinito Design, l'essenza di questa linea si arricchisce significativamente grazie all'accostamento raffinato del bianco con un colore, sfruttando appieno le straordinarie proprietà del Krypton, che permette la perfetta fusione di lastre di diversi colori e finiture. Con Gemini, Infinito Design introduce per la prima volta nelle proprie collezioni una colorazione diversa dal bianco, mantenendo equilibrio ed eleganza in ogni piatto, che viene diviso in due aree asimmetriche tra loro, offrendo allo chef la libertà di creare un dialogo affascinante tra due cibi distinti o complementari.



Linea IMPERFETTO

[Imperfetto](#), è la terza nuova collezione nata in collaborazione con i designer Meneghello Paoletti e si distingue per il suo carattere unico nel bordo esterno al cerchio, che non si chiude perfettamente, enfatizzando un dettaglio di design che rende il progetto minimale e riconoscibile. Questa “imperfezione” creata appositamente per esaltare la creatività dello chef, offre la possibilità di scegliere la direzione del piatto in base alla preparazione della tavola.



Linea MADAME

Frutto delle ispirazioni della Designer Cristina Zanni, la collezione [Madame](#) si distingue per il suo design raffinato e la sua funzionalità. Il nome “Madame” è un omaggio al tratto femminile presente nella linea, conferendo un tocco di eleganza e delicatezza ad ogni pezzo della collezione. Richiamando il fascino dei vassoi e dei biscotti della tradizione dolciaria, reinterpretati in chiave moderna con elementi decorativi e bordature morbide, la collezione “Madame” si distingue nelle sue forme per il nuovo modo di raccontare la pasticceria d’autore. Il bottone nero in smalto, è l’invito a posizionare la tazzina, ma diventa anche un particolare di design che caratterizza tutta la linea, perché rappresenta un dettaglio inaspettato che aggiunge un elemento di sorpresa e raffinatezza, elevando l’esperienza culinaria a un livello di sofisticata eccellenza.



Linea ORIGINIS

‘ORIGINIS’, dal latino ‘origine’: è questo il nome della linea da tavola di Infinito Design, disegnata dall’architetto Franco Driusso e interamente dedicata agli elementi più antichi e pregiati della cucina italiana: il pane e l’olio.

La collezione, frutto di una ricerca attenta e dettagliata, nasce dal bisogno di valorizzare due ingredienti che da sempre sono al centro della cultura culinaria Italiana, sottolineandone i diversi sapori, forme, consistenze e accostamenti attraverso geometrie eleganti e inedite.

In equilibrio perfetto tra design, eleganza, gusto e funzionalità estetica, [la collezione ORIGINIS](#) è una combinazione di sei elementi, utilizzabili insieme, ma anche singolarmente: quattro geometrie distinte per altrettante tipologie di pane (due portapane di diverse dimensioni, un portafoglie e un portagrissini) e un elemento dedicato all’olio e uno per le salse. Ogni pezzo della collezione ha un design attentamente studiato a seconda della tipologia di pane, diverso ma coordinato, così da trovare il giusto posto e la giusta valorizzazione su ogni tavola.

Di colore bianco, la linea ORIGINIS è interamente realizzata in Krion K-Life Solid Surface, materiale di ultima generazione ad altissime prestazioni funzionali ed estetiche, particolarmente idoneo all’utilizzo in campo alimentare grazie alla massima igienicità garantita e alla possibilità di mantenere sempre costante la temperatura del cibo servito.

‘Il pane è un ingrediente che ha acquistato negli ultimi anni sempre più un’importanza sulle tavole dei nostri clienti e che oggi rappresenta una portata a sé nel percorso di degustazione. Per questo sempre più ristoratori richiedono elementi per la tavola che valorizzino questa pietanza’, ha affermato Laura Carboni, presidente e fondatrice di Infinito Design. *‘Da questo bisogno è nata la linea ORIGINIS, frutto di una stretta collaborazione con l’architetto Franco Driusso che ci rende particolarmente orgogliosi.’*

‘Dopo un lungo lavoro di ricerca e di osservazione, abbiamo voluto creare una collezione totalmente nuova e inedita, partendo però dalle origini, vale a dire dagli ingredienti primordiali che costituiscono la base della nostra cultura gastronomica: il pane e l’olio’, ha spiegato l’architetto e designer Franco Driusso.



Linea LOONA

Nata dalla collaborazione con la designer Cristina Zanni, [Loona](#) esprime perfettamente la filosofia di Infinito Design: i piatti risaltano il buon cibo e trasmettono emozioni grazie alla perfezione delle proprie forme, semplici e raffinate, disponibili in sei diverse varianti: Calante, Eclissi, Nuova, Piena, Satellite, Terza. Realizzata interamente in **Krion K-Life Solid Surface**, dalle geometrie essenziali e raffinate, Loona è in grado di valorizzare, con un tocco di design, le creazioni di Chef e professionisti del settore Ho.Re.Ca.



Linea QUADRILATERO

Prima nata in casa Infinito Design, la linea [Quadrilatero](#) racconta il nuovo concetto del Tagliere Gourmet dove oltre all'utilizzo classico che lo vede abbinato alla degustazione di formaggi e salumi, si adatta ad ogni momento della giornata per colazioni, brunch ed è perfetto per abbinare più sapori nello stesso piatto, lasciando ogni componente ben distinto e inalterato.

Creato in collaborazione con la designer Cristina Zanni il modello Quadrilatero si sviluppa in 4 modelli, dove il calore e la classicità del legno si sposa perfettamente con il moderno e innovativo Krion K-Life.

Ogni Tagliere Gourmet è caratterizzato da diversi giochi di geometrie, che liberano la fantasia dello chef per nuove creazioni e nuove interpretazioni. Oltre alla parte in legno è possibile inserire in ogni Tagliere appositi contenitori di vetro che trasformano il piatto in un vero e proprio percorso di linee e di degustazioni, e ogni ospite è libero di interpretarle a suo modo.

Geometrie essenziali e pulite per uno stile moderno ed elegante che rispecchiano perfettamente la filosofia di Infinito Design che ritroviamo in ogni modello.



Linea FOODBOX

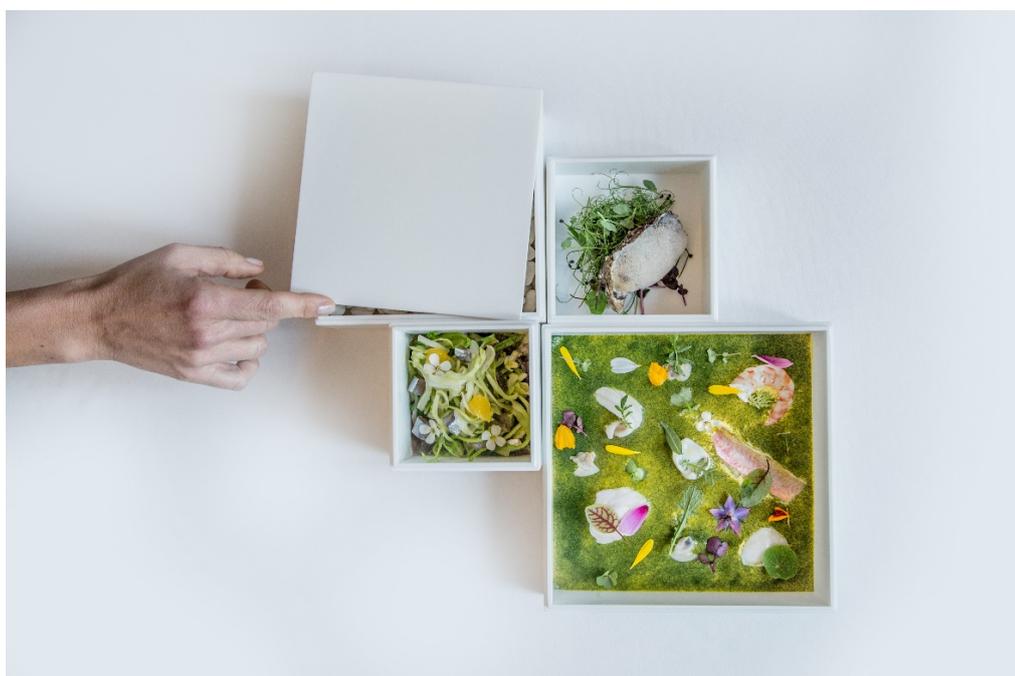
Stupire, sorprendere e emozionare grazie a oggetti di design, dando vita a un'esperienza sensoriale inedita e indimenticabile. Con questo intento ambizioso nasce [FOODBOX di Infinito Design](#), la collezione per la tavola creata in collaborazione con l'eccellente designer **Cristina Zanni**. Una linea inedita di quattro piatti pensata per coinvolgere i propri ospiti in un percorso totalmente nuovo che ha a che fare con il dono, la sorpresa, la scoperta, la meraviglia, lo stupore.

Quattro pezzi di diverse dimensioni e spessori, attentamente studiati per sorprendere grazie ai dettagli e alla semplicità, che soddisfano le esigenze di ogni portata, FOODBOX è una collezione di **piatti di design di forma quadrata, ciascuno dotato di un prezioso coperchio** che nasconde la sorpresa che ogni chef riserva ai propri clienti. Una sorta di moderna cloche, pensata per proteggere, valorizzare e impreziosire ogni proposta gastronomica.

Una forma d'arredo e d'arte nata dall'intuito e dallo studio continuo di Infinito Design, che unisce la praticità e l'ingegneria allo stile e all'eleganza: la linea FOODBOX è interamente realizzata in **Krion K-Life Solid Surface** bianco, materiale di ultima generazione ad altissime prestazioni funzionali ed estetiche, particolarmente idoneo all'utilizzo in campo alimentare grazie alla massima igienicità garantita e alla possibilità di **mantenere sempre costante la temperatura del cibo servito**.

Grazie al design di FOODBOX ogni preparazione servita dà inizio a una vera e propria **esperienza sensoriale** che sa sollecitare i cinque sensi di ciascun commensale, uno alla volta, in un percorso sorprendente e inedito. Prima, la **vista**: un vero e proprio elemento inatteso, dalle forme eleganti e originali, la FOODBOX di Infinito Design racchiude ogni preparazione gastronomica, per poi rivelarla magicamente all'apertura del coperchio, suscitando in ogni commensale stupore e emozione. A seguire, l'**olfatto**: grazie alla forma e al materiale di FOODBOX, i profumi di ogni preparazione si sprigionano intensamente con l'apertura del coperchio. Poi l'**udito**, perché per ogni piatto viene dettagliatamente spiegato il percorso culinario. Il **tatto** potrà godere dall'effetto seta soft-touch del materiale innovativo di cui è composta la scatola. E infine il **gusto**, grazie a sapori inediti, valorizzati e conservati intatti fino all'arrivo a tavola.

FOODBOX trasforma una preparazione in un dono sorprendente e indimenticabile, che ogni Chef propone ai propri ospiti, raccontando un'emozione e una tradizione attraverso un piatto e una creazione gourmet.



Linea TEGUSTO

Studiata in collaborazione con la designer Cristina Zanni, [TeGusto](#) è una linea di Infinito Design pensata per ogni singolo commensale, e da qui il nome di Te-Gusto. Adatta ad ogni momento della giornata per degustazioni dolci e salate e ogni libera interpretazione e fantasia della cucina. E' disponibile in 3 dimensioni (S, M, L).



Linea AURA

La collezione [Aura](#), disegnata dall'Architetto Franco Driusso, si ispira al concetto di sacralità del cibo e da qui prende il nome tutta la linea.

Ogni tipo di ingrediente, scelto per creare un nuovo menù e ogni preparazione, è inteso come un bene prezioso, che assieme al piatto compongono una vera e propria opera d'arte sacra, che riesce a parlare attraverso un linguaggio universale fatto di sensi. Si tratta di un'esperienza gourmet che va oltre i profumi e sapori, perché evoca sensazioni di benessere, di bello e di buono.

La creazione dello chef viene avvolta da un "Aurea" che ne valorizza il contenuto creando un'ampia cornice bianca tutt'attorno. La tridimensionalità dei 3 piatti, data dall'inclinazione delle ampie falde perimetrali, ha la funzione di esaltare il contenuto del piatto rendendolo il protagonista. L'effetto ottico che ritroviamo in ogni modello della linea Aura è quello di far sembrare la base del piatto rialzata rispetto al piano del tavolo.

La linea si sviluppa in 3 modelli: Piano, Fondo e Consommé e sovrapponendo o accostando le falde dei piatti, si possono sperimentare nuove geometrie e creazioni assecondando così la fantasia dello chef.

Il concetto da cui nasce questa linea è il tradizionale set di piatti, rivisitato in chiave moderna attraverso il linguaggio del Design e dell'artista.



Linea AMUSE

La collezione [Amuse](#) nasce in collaborazione con l'Architetto Danilo Santoro e prende il nome dal termine francese Amuse Bouche che si traduce letteralmente **diverti-bocca**.

Questa portata, se si può definire così, non viene scelta dal cliente, ma è proposta dallo chef come benvenuto, in un modo diverso e divertente.

Piccole porzioni e sapori decisi è il concetto che lo chef studia per il suo benvenuto che si allinea perfettamente al concetto della linea Amuse: piccole geometrie per tratti decisi.

Linee dinamiche e sinuose in dialogo tra loro; singole, in coppia oppure l'intero assieme.

Forma e materia, due facce di una stessa medaglia; la semplicità ricercata della prima enfatizzata dal bianco candido della seconda.

Ritmo, gerarchia, equilibrio: sono gli stessi ingredienti che ritroviamo in cucina e nel Design per una ricetta ben calibrata.



CONTATTI

Elisa Marano

Marketing Comunicazione

Mail elisa.marano@infinito-design.it -

Tel +39 349 425 1432

INFINITO DESIGN SRL

Centro Direzionale "La Cesanella"

Via Mantegna 1 – 3° piano

60019 Senigallia (AN) Italy

Tel. +39 071-2145771 – www.infinito-design.it