



IL CONSORZIO LANCIA LA *PARMIGIANO REGGIANO DESIGN CHALLENGE 2022*

Per il secondo anno consecutivo, il concorso invita designer professionisti, studenti e semplici appassionati a presentare idee di design di prodotto basate sul tema “capolavori per la tavola” e ispirate ai valori del formaggio più amato. La giuria che selezionerà i vincitori comprende grandi nomi dell’industria del design.

Reggio Emilia, 29 aprile 2022 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano rinnova il suo impegno nel mondo del design con la ***Parmigiano Reggiano Design Challenge 2022***, il concorso che invita designer professionisti, studenti e semplici appassionati a presentare idee di design di prodotto basate sul tema “**capolavori per la tavola**” e ispirate ai valori del formaggio più amato. Anche quest’anno l’evento sarà **organizzato in collaborazione con Alessi e Kartell**, due marchi italiani iconici del design e, come Parmigiano Reggiano DOP, del Made in Italy nel mondo.

La sfida lanciata ai partecipanti dell’edizione 2022 è quella di presentare prodotti che rivoluzionino il momento della preparazione dei piatti, quindi utensili da utilizzare “**in the kitchen**”, e la loro degustazione “**at the table**” quindi tavoli, sedie, piatti, luci, ecc. Per la prima volta, dunque, la competizione esplorerà l’intersezione tra cibo e design, invitando i concorrenti a prendere ispirazione dai piatti degli chef **Michel Nischan**, vincitore per quattro volte del James Beard Awards, e **Michele Casadei Massari**, brand ambassador del Consorzio Parmigiano Reggiano negli Stati Uniti ed executive chef del ristorante Lucciola a New York.

Le proposte dovranno valorizzare i piatti proposti da Nischan e Casadei Massari ed essere coerenti con alcuni valori distintivi del Parmigiano Reggiano:

- **Diversità:** il profilo sensoriale di ogni forma di Parmigiano Reggiano è unico perché le caratteristiche del latte variano di giorno in giorno a seconda di diversi fattori, giusto per citarne alcuni: periodo dell’anno, zona altimetrica e razza delle vacche in lattazione. I designer sono invitati a indagare il tema della diversità tramite l’utilizzo di materiali, colori, forme e stili differenti.
- **Spreco zero:** del Parmigiano Reggiano non si spreca nulla, nemmeno la crosta che può essere utilizzata in tante gustose ricette. Anche i partecipanti della Design Challenge dovranno diventare campioni della filosofia “zero waste” e proporre creazioni che tengano conto del proprio impatto ambientale e dell’utilizzo di materiali sostenibili.

- **Stagionatura:** il Parmigiano Reggiano deve stagionare per un minimo di 12 mesi e poi può continuare fino a 24, 36, 40 mesi e oltre. La stagionatura contribuisce a definire il gusto, gli aromi e la consistenza del formaggio. Come trasmettere questa variabile in un progetto di design? Per esempio, utilizzando materiali che si ossidano, creando una patina distintiva, oppure diventano più morbidi man mano che vengono utilizzati.

L'iscrizione alla Design Challenge è gratuita e la **scadenza** per la consegna dei lavori è **fissata il 6 maggio 2022**. Il Best of Show vincerà un **viaggio per due persone di una settimana in Italia completamente spesato**. Il viaggio includerà un tour privato in un caseificio della filiera del Parmigiano Reggiano, esperienze VIP nelle strutture e nei musei di Alessi e Kartell. Inoltre, i vincitori di ogni categoria riceveranno i **premi Gold, Silver e Bronze**, oltre ai regali degli sponsor. Infine, il Best of Show sarà invitato a far parte della giuria della prossima edizione della Design Challenge.

La **giuria** che selezionerà i vincitori comprende cinque tra i più grandi nomi dell'industria del design: le icone del design **Karim Rashid** e **Fabio Novembre**, **Mauro Porcini** (CDO, PepsiCo), la designer di ristoranti **Alessia Genova** di Tihany Design e **Donald Strum**, direttore del Michael Graves Design office. In giuria siederà anche il vincitore della Design Challenge del 2021, **Qing Yan**. Gli chef Michele Casadei Massari e Michel Nischan contribuiranno alla valutazione esprimendo un giudizio dal punto di vista culinario.

La Challenge sarà dunque un'opportunità unica per i concorrenti di essere conosciuti da influenti leader del settore e dai migliori marchi di design. Gli **Stati Uniti d'America** sono il **primo mercato estero** per il Consorzio, con il **20% dell'export totale**, oltre 12.800 tonnellate di formaggio vendute e una crescita del 10% registrata nel 2021.

Per ulteriori informazioni e per l'entry form, visitare il sito: <https://parmigianoreggiano.us/design-challenge-overview/>