

PINZE PER CUCINA MADE IN ABRUZZO, MENZIONE SPECIALE AL GERMAN DESIGN AWARD

6 Novembre 2017

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Duc (oo) k, le innovative pinze per cucina ideate dal design abruzzese **Andrea Cingoli**, si aggiudicano la “menzione speciale” al German Design Award 2018.

La cerimonia di premiazione avverrà il prossimo 9 febbraio a Francoforte, al cospetto della prestigiosissima giuria internazionale. Il designer abruzzese, fondatore di Concepticon studio, era stato selezionato con due nomination, alcuni mesi fa, sulla base dei progetti: Flamp (la lampada realizzata in Flexiglass, materiale di riciclo brevettato dallo stesso designer abruzzese) e, appunto, Duc (oo) k, l'accessorio multiuso per cucina.

“Se ero già onorato delle due nomination – dice Cingoli in una nota – figuratevi la gioia di essere premiato, con una menzione speciale. Duc(oo)k, tra l’altro, è tra i progetti finalisti all’Idsaidea 2017, il riconoscimento che viene conferito, annualmente, dall’Industrial Designers Society of America. L’ambizione, adesso, è trovare un’azienda italiana che industrializzi un prodotto che, a detta dei massimi esperti di design mondiali, merita una certa attenzione”.

Va ricordato che il German Design Council, promotore del concorso, è uno dei centri di competenza leader a livello mondiale per la comunicazione e la gestione del marchio nel settore del design. La rete esclusiva di membri della Fondazione include, oltre a progettisti di fama internazionale e alle associazioni di design, in particolare i proprietari e gli amministratori di oltre duecento aziende.

Duc(oo)k, è uno strumento multifunzione per la cucina che unisce una linea innovativa ma, al tempo stesso, consenta un versatile impiego. Posizionato a vista, vicino ai fornelli, o su un piano operativo attiguo, è uno strumento multiuso capace di diventare pinza grande, pinza piccola, forchettone o schiumarola a seconda di come viene impugnato. Il suo originalissimo aspetto a “paperella”, lo legittima a rimanere ben in vista, pronto all’uso ma anche come elemento di arredo della propria cucina. Per la sua realizzazione è stato concepito l’utilizzo di materiale plastico, completamente riciclabile, resistente fino a 220 gradi, che non danneggia le pentole con rivestimento interno antiaderente. Dispone di una base in silicone che consente l’appoggio dello strumento durante l’utilizzo.

Cingoli, laureato con lode in Architettura, presso l’Università G. d’Annunzio nel 2006. Dal 2000 è direttore tecnico della Cingoli Consolidamento e Restauro. Ha cofondato Zo_Loft Architetture & Design e Studio [OPS!]. Nel 2014 fonda Concepticon, uno studio di concept design orientato in creatività ed innovazione dei modelli di business. Negli ultimi anni si classifica ai primi posti, in concorsi e premi internazionali come Ida, IF Design Award, Red Dot Award Design Concept, e altri.