



XXIII EDIZIONE DEL PREMIO COMPASSO D'ORO

PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA DEL PREMIO LA MENZIONE D'ONORE VA AD UN PRODOTTO FOOD: IL CAMPOTTO DEL PASTIFICIO DEI CAMPI

Si è tenuta ieri, 28 maggio 2014, negli spazi ex Ansaldo di Milano, la premiazione per la **ventitreesima edizione del Premio Compasso d'Oro ADI**. Tra le Menzioni d'Onore spicca quella data ai **Campotti**, formato di pasta ideato dal designer **Mauro Olivieri** e prodotto dal **Pastificio dei Campi**.

Istituito nel 1954, il Premio Compasso d'Oro ADI è il più antico ma soprattutto il più autorevole **premio mondiale di design**.

Per la prima volta nella storia del premio, assurge al podio d'onore un prodotto di **food design**: un nuovo formato di pasta. Un taglio Calamarata stretto al centro che assume la forma di un otto, mantenendo il perimetro del formato originario ma riducendo il suo diametro, conferendo quindi alla pasta una nuova sensazione al palato, vista la sua migliore presa con il condimento che la rende appetitosa e la sua forma più semplice da mangiare.

Emozione e stupore nelle parole di **Giuseppe di Martino, titolare del Pastificio dei Campi**, presente alla cerimonia di premiazione:

"I Campotti dei Campi sono l'esempio di come la creatività e la tecnica progettuale può innovare un prodotto che ha fatto la storia della alimentazione italiana. La **Pasta di Gragnano IGP** è un landmark dove sembrava che ogni area fosse già stata esplorata, questa è la forza del disegno industriale, essere capaci di creare nuovi percorsi anche dove sono passate milioni di persone prima, migliorando l'uso, aumentando la qualità del prodotto, per creare nuovi accessi al mercato."

L'idea di affrontare questo **nuovo progetto legato al mondo della pasta** nasce dall'incontro tra Olivieri e Pastificio dei Campi nel 2009. Punto fondamentale porre al centro dell'attenzione il **rapporto forma/funzione**, in relazione alla cottura -che deve essere uniforme- e alla capacità di legame della pasta con il condimento. Bisogna sottolineare poi che non si tratta semplicemente di un nuovo formato, ma di 4 formati, 4 lunghezze ottenute giocando sulla velocità di taglio per ottenere diversi risultati con la medesima trafila. Risultati diversi per ricette diverse: pasta lunga, pastasciutta, minestre, brodi...

Nel **2011** questo innovativo formato di pasta trafilata al bronzo ha ottenuto il suo primo grande successo con **l'inserimento nell'ADI INDEX**.

Il Pastificio dei Campi ha iniziato **la produzione della linea dei Campotti nel 2013**, selezionandone la lunghezza di 27 mm.

Nella sala delle esposizioni, tra Sadler, Ducati e Ferrari, poco più grande di un anello fatto d'acqua e grano, i Campotti hanno rappresentato con semplicità l'intuizione che nutre l'uomo da migliaia di anni. Un formato di pasta tra alta moda e motori. Tre anni di gestazione per regalare, a chi ha visto crescere questo progetto passo dopo passo, un'emozione senza tempo!