**D&D** vi invita alla degustazione dei suoi formaggi, assieme al titolare e mastro casaro dell'azienda, Giovanni Di Roma, responsabile della produzione e dell'affinatura che segue personalmente in grotte di origine romana, millenarie, in tufo e pietra viva. Qui si crea un microhabitat ottimale per la stagionatura, i formaggi acquisiscono proprietà organolettiche inimitabili e conservano inalterate tutte le proprietà e il pregio del nostro latte. Per consentire un comodo trasporto, ma anche per dotare questi formaggi speciali di un involucro multifunzionale, l'azienda si avvale dell'innovativo design di **+tstudio**. Il progetto prêt à porter coniuga i temi dell'artigianato, della tradizione e dell'innovazione tecnologica in questo involucro: tagliere in legno curvabile che si adatta alle diverse tipologie di formaggio e diventa esso stesso una interessante "scatola" di trasporto, quasi una borsetta. In occasione del Salone del Mobile 2018 l'innovativa borsetta accompagnerà la degustazione dei formaggi affinati in grotta presso gli spazi **Eataly** Milano.

PROGETTO: **prêt à porter**

AZIENDA: Gruppo **D&D** di Di Cecca Luigi e Di Roma Giovanni - [www.caseificioded.it](http://www.caseificioded.it)

STUDIO DI PROGETTAZIONE: **+tstudio** - [www.piutstudio.it](http://www.piutstudio.it)