ABIMIS

LUGLIO 2018

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

VF NETWORK

AD

ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO

PROVE GENERALI DELLA CUCINA DEL FUTURO

Nove studenti del Politecnico di Milano diventano progettisti di cucine all'avanguardia, con il supporto tecnico di Frigo2000 e Abimis.

Sophia Garbagnati

1-7 IL PROGETTO PENELOPE

Art corner

Mostre, eventi e appuntamenti per un anno

Dopo il successo della prima edizione, **giovedì 12 luglio**, nella sede di **Frigo2000** si è svolto il grande evento conclusivo della seconda edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, un workshop internazionale del **Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano** che coniuga le competenze disciplinari del **disegno industriale a quelle dell'architettura**.

Venere Ferraro, docente del master insieme a Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando **tre tipologie di protagonisti ad altrettante tipologie di spazio**. I temi erano: **lo chef in uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor, e l'aspirante chef nella sua cucina di casa**, queste tre situazioni-tipo erano da progettare da zero seguendo le attitudini e le necessità di questi protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da **Frigo2000 e Abimis**.

Molti i nomi illustri della **giuria di caratura mondiale** di questa iniziativa**: l'architetto Aldo Parisotto**, la **designer e architetto Michela Baldessari**, lo **chef Gaia Giordano** e l'**architetto Giovanni Antonelli Dudan**. Insieme, hanno selezionato il progetto più innovativo e corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali proposti da Frigo2000 e Abimis.

In un mese di tempo, tra brief aziendali e workshop, gli studenti sono riusciti a portare avanti tre progetti: ***Penelope*, la cucina per lo yacht**, ***Swatch* la cucina per la food blogger che opera all'aperto** e ***C-ater* la cucina per l'aspirante chef**. La giuria ha decretato, dopo la presentazione dei progetti, che **il progetto che più rispettava la sintesi di tecnologia e tradizione è Swatch, la cucina outdoor per la food blogger**.

Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj sono i progettisti vincitori del master Conviviality 4 Kitchen and Modern Living decretati dalla giuria riunita da Frigo2000.

16 . 7 . 2018

I MONDI PARALLELI DI MARAVEE FICTION 2018/2019

Al via domenica 5 agosto l'intensa carrellata di eventi targati Maravee: il festival ideato e diretto da Sabrina Zannier inaugura la stagione 2018/2019 con "Maravee fiction".

16 . 7 . 2018

DIALOGO SULLA SCULTURA

Si intitola "Gente comune" la doppia personale di Davide Balossi e Nando Crippa ospitata fino al 30 settembre alla Galleria Carifano di Palazzo Corbelli a Fano.

Seconda edizione del workshop promosso da Politecnico e Frigo2000

Di ***Raffaella Razzano*** - 12 luglio 2018

Si è conclusa oggi, 12 luglio, la **seconda edizione di** **"Conviviality 4 Kitchen and Modern Living",** il workshop del Master universitario "Industrial Design for Architecture" del **Politecnico di Milano e POLI.design** realizzato in collaborazione con **Frigo2000-High Performance Kitchen**, e con **il supporto tecnico di Abimis,** azienda di cucine di alta gamma che nasce da un know how sulla **ristorazione professionale**. La **giuria degli esperti** formata dagli **architetti Aldo Parisotto**, **Michela Baldessari** e **Giovanni Antonelli Dudan** insieme alla **chef Gaia Giordano**, di Spazio Niko Romito, ha decretato **vincitore il progetto Swatch, una cucina outdoor,** ideato dagli studenti **Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.**

1 di 4

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo. Accetta Informativa estesa

futuro

Redazione 18 luglio 2018

Paola Massobrio, Ceo di Frigo2000 con la giuria della seconda edizione di Convivia

Dopo l'entusiasmo e il successo della prima edizione, qualche giorno fa nello showroor grande evento conclusivo della seconda edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Mod** Universitario "Industrial Design for Architecture" del **Politecnico di Milano** e POLI.de industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di p culturali e sociali.

Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti è il tema fondant con Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando t spazio: lo chef di uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e **situazioni-tipo** per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudini e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis. Nel corso dell'iniziativa, u composta dall'architetto **Aldo Parisotto** (Studio Architetti Parisotto e Formenton), dal (Baldessari e Baldessari), dallo chef **Gaia Giordano** di Spazio Niko Romito (il progetto **Giovanni Antonelli Dudan** (Dudan design) ha selezionato il progetto più innovativo e quelli proposti dai partecipanti al workshop che quest'anno ha visto Frigo2000 contribu progettuale e commerciale e Abimis con la propria esclusiva competenza in tema di pr professionale a quella domestica.

Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è di studiare la azioni dei protagonisti

presupposto di utilizzare un materiale igienico, funzionale e performante come l'acciai
questo materiale grazie al contributo di **Abimis**.

Progettare una cucina è ben diverso da comprare una cucina: costruire su misura, cur
sono stati i principi fondanti dei tre progetti. In un mese di tempo tra brief in azienda
Penelope, la cucina pensata per lo yacht; Swatch quella per la food blogger che opera

Tutti progetti in cui il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazior
dei movimenti sono fondamentali. Volumi che traslano e slittano, dettagli che permett
tempo stesso, materiali che si adeguano alle azioni dei cuochi, frigoriferi con chiusure
tempo stesso, piani cottura che si integrano, aspirano e si muovono con il volume che
possibile avere oggi in casa unendo la progettazione al prodotto.
La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradiz
cucina e la tecnologia è la consapevolezza dell'uso progettuale di strumenti innovativi
outdoor per la foodblogger.

Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj sono i progettisti vincitori del master
dalla giuria riunita da Frigo2000 a ulteriore conferma del grande e costante impegno p
sperimentazione nello spazio della cucina domestica, affermando e diffondendo sempr

Redazione

L'idea in più – I cassetti per l'immon

Redazione 5 luglio 2018

Abimis, azienda di cucine, propone moduli, cassetti o ante, che possono essere dotati **il vano immondizia**. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatt proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi.

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo. Accetta Informativa estesa

Il sistema di riscaldamento, dentro ai vani oppure sotto il piano di lavoro, conserva i
facilitando nell'impiattamento e impedendo che il cibo si raffreddi

Il **sistema di riscaldamento**, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facil
aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

Redazione

Network Pubblica i tuoi prodotti Accedi Facebook Login

archiportale architecture, design, interiors DESIGN&TRENDS

HOME 01 | ARCHITETTURE 02 | CASE & INTERNI 03 | CONCORSI 04 | EVENTI 05 | PROGETTI 06 | PROGETTISTI 07 | BLOG 08 | PRODOTTI 09 | cerca in archiportale Search

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER SUBSCRIBE FOR FREE WEEKLY MAG

Archivio Newsletter Archivio DEM

Cerca Prodotti cerca

MARAZZI Human Design Scopri di più su marazzi.it

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Moduli, cassetti o ante per conservare al meglio il cibo

G+ Mi piace 0 segnala ad un amico | versione stampabile

Dimensione testo

chill isy

CONFIGURATOR CREATE YOUR

13/07/2018 - Abimis realizza cucine che aiutano non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

PHOTO GALLERY

12

ARCHIVIO PRODOTTI PRODUCTS BY ABIMIS

ATELIER OUTDOOR

PALAZZO SEGRETI

È per questo motivo che i moduli, cassetti o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi.

Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impiattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

Tutte le Abimis, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per diventare 'machines à cuisiner' del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie.

Abimis si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l'idea del cucinare a casa propria, rendendola un'esperienza unica, adatta a chi ama farlo con passione.

Abimis is a Prisma S.r.L. brandmark su ARCHIPRODUCTS

EGO

EGO MIRROR

PUNTO 1

PUNTO 2

LINEA

Tutti i Prodotti

ABIMIS

DESIGN NEWS&TRENDS

+ 24.07.2018
Marcio Kogan + Minotti
+ 24.07.2018
Il cerchio si irradia in ogni direzione
+ 24.07.2018
Meduse stilizzate rivestono gli arredi outdoor
+ 24.07.2018
Elle. Funzionalità + continuità visiva
+ 24.07.2018
Net Bench, the Loveseat
+ tutte le news concorsi +

SPECIALI

MILANO DESIGN WEEK
Milano

MAISON&OBJET
Parigi

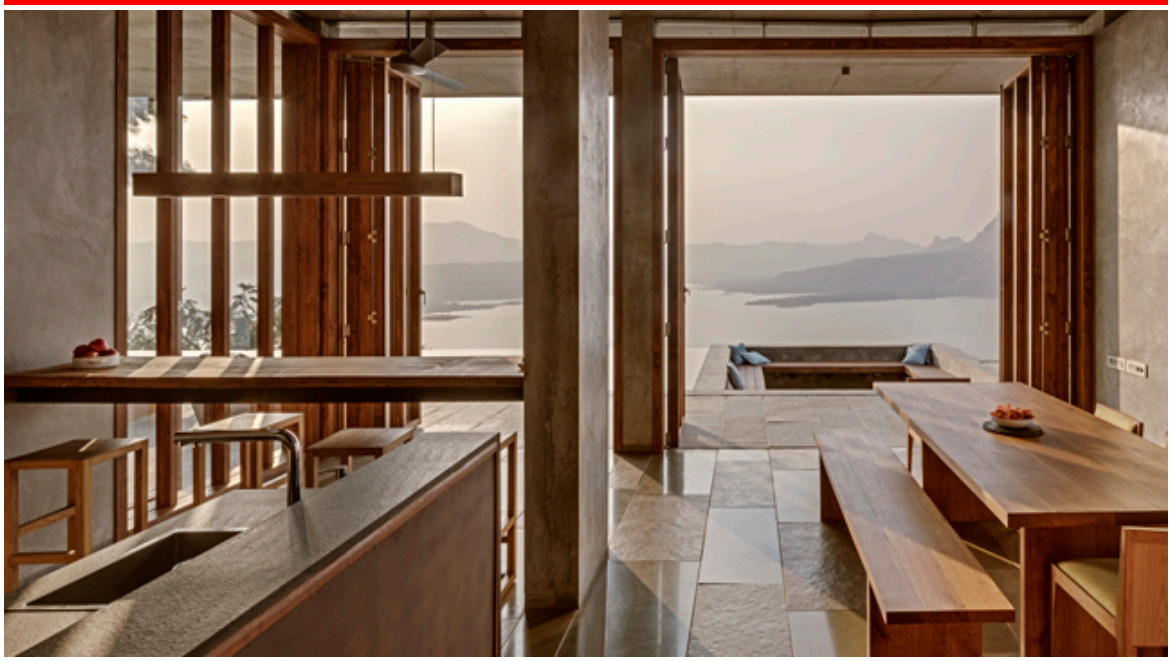
LONDON DESIGN FESTIVAL
Londra

IMM COLOGNE
Colonia

INTERVISTE
Design Talks

archiportale

architetture | case & interni | eventi | progetti | progettisti | design & trends | prodotti



#499

India
Retreat in the Sahyadris
Khosla Associates

Una casa sul lago per sfuggire al ritmo frenetico del vita di Mumbai, la più grande metropoli indiana

House-in-Milanosesto: il progetto vincitore è firmato Studio 02Arch

Una tipologia di abitare intima, smart e di qualità

Ospedale Pediatrico Meyer: Margine presenta 'Bettino'

Il Padiglione per la vendita dei prodotti di merchandising della Fondazione

A Venezia la nuova is Design e dell'Arte

L'isola di San Servolo si tras spazio espositivo permanen

Associazione Architetti Rotariani per Milano Città Metropolitana
CONCORSO DI IDEE "RITROVO LA MIA PIAZZA"

Non Architecture Competition
Thinking - Alternative designs for offices

Comune di Exilles
Riqualificazione funzionale ed estetica dell'area comunale di via Degli Alpini con costruzione di un centro polivalente

Piattaforma Volume Zero
Aquatecture 2018

ORDINE DEGLI ARCHITETTI P.P.C. DELLA PROVINCIA DI AVELLINO
...Vivere ancora!

Torino dal 13/07 al 16/07
Esperienze raccontate. Il res
cappella della sindone
incontro + visita

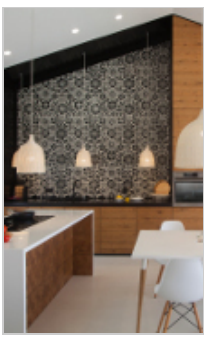
Museo Archeologico Regional
28/04 al 23/09
GABRIELE BASILICO. LA CITT
TERRITORIO

Casa dell'Architettura, Piazz
Fanti 47, Roma il 11/07
Premio video/fotografico. La
un'invenzione romana

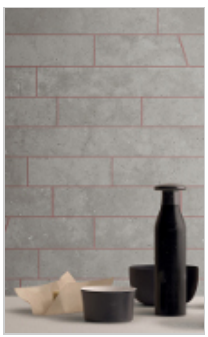
Cotonificio, sala espositiva "
Venezia dal 04/07 al 20/07
Lo Spazio Comune Moderno
Santiago del Cile un'opportu
progetto

Assisi dal 21/07 al 29/07
UniversoAssisi
Festival in Secret Places

DESIGN & TRENDS

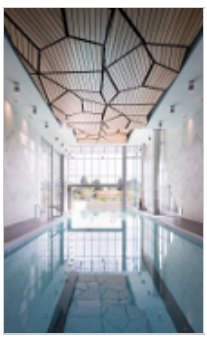


Microtopping® di Ideal Work® per una casa



La ceramica che arreda
Le lastre in grès

Abimis: la cucina che riscalda e



Le lastre Laminam per il wellness

Una r
archi
tubi e

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Moduli, cassetti o ante per conservare al meglio il cibo

Letto 386 volte

13/07/2018 - **Abimis** (http://www.archiproducts.com/it/abimis-is-a-prisma-s-r-l-brandmark)realizza cucine che aiutano non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

Hot Topics

abimis (/it/notizie/abimis)

Contatta l'azienda

Scopri il Brand

ABIMIS (/it/abimis)

ABIMIS (/it/abimis)
Italia

Contatta l'azienda

(/it/pro da- lineare profes professio

È per questo motivo che i moduli, cassetti o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi.

Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impiattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

Tutte le Abimis, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per diventare 'machines à cuisiner' del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie.

Abimis si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l'idea del cucinare a casa propria, rendendola un'esperienza unica, adatta a chi ama farlo con passione.

Abimis is a Prisma S.r.L. brandmark su ARCHIPRODUCTS
(https://www.archiproducts.com/it/abimis-is-a-prisma-s-r-l-brandmark)

Rivenditori ABIMIS (/it/abimis/rivenditori)

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Lascia un commento

Commenti: 0 Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Notizie correlate

(/it/notizie/abimis-l-effetto-specchio-in-cucina_63970)

(/it/notizie/la-cucina-di-abimis-esce-all-aria-aperta_62686)

(/it/notizie/la-cucina-come-un-abito-d-alta-sartoria_62295)

Pubblicità

Tecnologie

#cucina | #tecnologia | #mobili | #Abimis #riscaldamento | #raffreddamento #refrigerazione

Giovedì, 05 Luglio 2018 08:35

C… cassetti

dimensione font | Stampa | Email

Sono i mobili o meglio i moduli di cucina a essere riscaldati o raffreddati, una tecnologia da professionisti. È la cucina di Abimis

Come in un vero ristorante, la cucina di casa può trasformarsi nel laboratorio di un cuoco "professionale", se i vari moduli che la compongono - cassetti, ante o piani di lavoro - vengono dotati di sistemi di raffreddamento o riscaldamento, sistemi che **Abimis** ha implementato nella sua produzione per il mercato domestico. Il **controllo delle temperature** in cucina è un fattore importante per la riuscita delle ricette, a volte un ingrediente troppo freddo o troppo caldo fa la differenza fra un risultato ottimo o accettabile, ed è un'esperienza di tutti quella di aver degustato pietanze fantastiche mortificate dalla inadeguata temperatura con cui arrivano sul nostro tavolo.

Aires aspirapolvere consumatori cucina Electrolux elettrodomestici Euronics Expert frigorifero La smartphone Trony tv Unieuro vapore Whirlpool

TI PUÒ INTERESSARE ANCHE:

Built in
Con la fiamma si salva il tempo

Industria
Panasonic, un'estate di promozioni

Built in
In cucina il rubinetto è strategico

Built in
Nuovo direttore vendite canale Kitchen per BSH

Piccolo Cucina
Cookeo di Moulinex ti prende per mano in 100 ricette

IN EVIDENZA

Retail
Unieuro: nuovi affiliati e rinnovi di punti vendita
Il mese di luglio, per l'insegna, promette di essere ricco di novità.

famiglia&cons
Lo spazio dedicato ai consuma alle loro esigenze

servizi per le aziende

mystery shopper

rivista digitale in PDF

WEB television

La casa in ord VIVERE CON STIL

Kairo SOLUTIO

Il caldo. Collocare il sistema di riscaldamento dentro ai vani oppure sotto il piano di lavoro, ad esempio, permette di mantenere alla giusta temperatura i piatti, un elemento determinante per servire la pietanza in modo corretto.

Il freddo. Vani e cassetti equipaggiati con il sistema di refrigerazione diventano spazi preziosi per conservare il cibo e le bevande nelle migliori delle condizioni. Consevare gli scarti a una temperatura di 6°C neutralizza cattivi odori e riduce la proliferazione di batteri.

Il concept che Abimis propone è di una cucina che riproduca in scala domestica soluzioni tecnologiche studiate per le cucine di ristoranti e consolidate dai cuochi professionisti. Con un design innovativo e funzionale tutte le cucine Abimis sono predisposte per essere attrezzate con forni, abbattitori e cantine di qualunque produttore.

0 Shares

Altro in questa categoria: « Un made in Italy da rivoluzione

Tecnologie

Caldo il pianale, freschi i cassetti

Sono i mobili o meglio i moduli di cucina a essere riscaldati o raffreddati, ...

Il Blog di Nathan (vita da negozio)

Lavori di ristrutturazione in negozio: poveri i clienti (e gli addetti)!

Si tiene aperto anche quando si cambia faccia al punto vendita, ma a quale...

Retail

Eurocom: affiliati in crescita nel primo semestre 2018

La realtà distributiva aderente al gruppo GRE ha registrato sei nuovi ingressi nella propria...

Industria

JURA (macchine da caffè) distribuita in Italia da BSD

Dopo i marchi di fascia alta Llebherr e Asko, ora l'azienda bolognese centra un...

Retail

Siem-Euronics apre il 26° punto vendita

Mille metri quadrati a Corato (Ba) e 27 nuove assunzioni.

WEB Television

L'ultimo video caricato sul canale youtube di Bianco&Bruno

Sta nascendo il museo della cucina di Bompani

23 06 2018

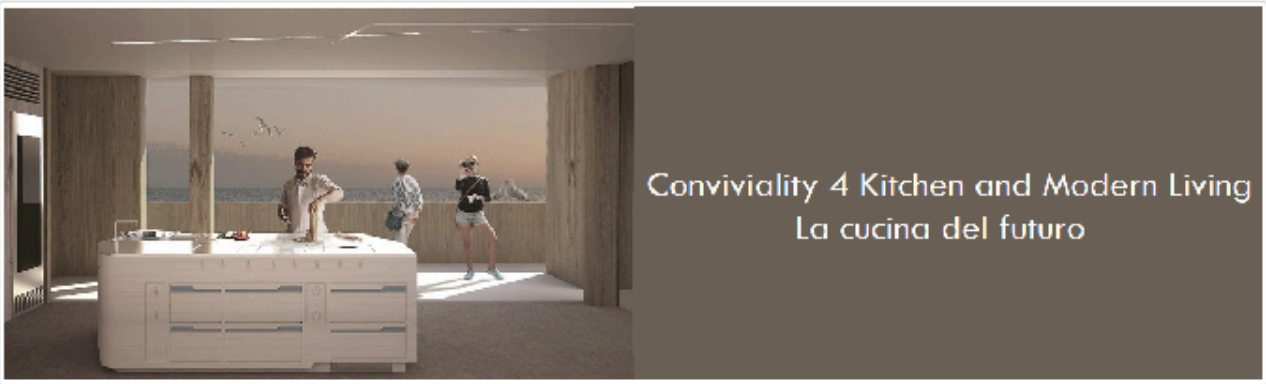
Una bella iniziativa di un'azienda italiana.

bianco&bruno

Bianco & Bruno
Periodico on line di elettrodomestici e di elettronica di consumo
info@biancoebruno.it
2018 © Gienne Editore srl. Tutti i diritti riservati.

cucine d'Italia

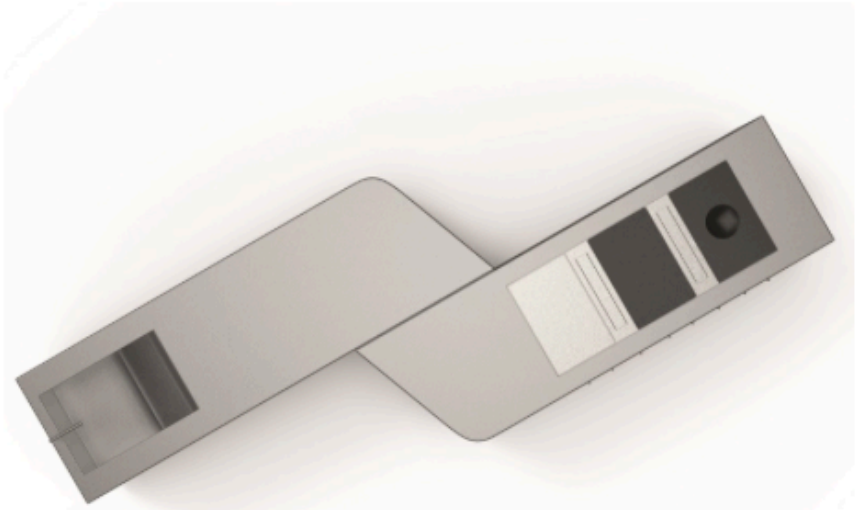
FOOD & WINE DIARIO DI DESIGN EVENTI & NEWS VIAGGIO NEL GUSTO PORZIONI D'ARTE



Conviviality 4 Kitchen and Modern Living: la cucina del futuro

La cucina del futuro tra poesia e tecnologia: questo il tema della 2° edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, il workshop internazionale organizzato dal Politecnico di Milano e POLI.design, appena giunto alla sua conclusione.

Ideato da **Frigo2000** e con il supporto tecnico di Abimis, il tema di Conviviality 4 Kitchen, rivolto agli studenti del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico, che ibrida le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali, è stato declinato in **tre tipologie di spazio e altrettante categorie di utenti**: lo **chef di uno yacht privato**, la **food blogger in azione nella sua cucina outdoor** e l'**aspirante chef nella sua cucina di casa**.

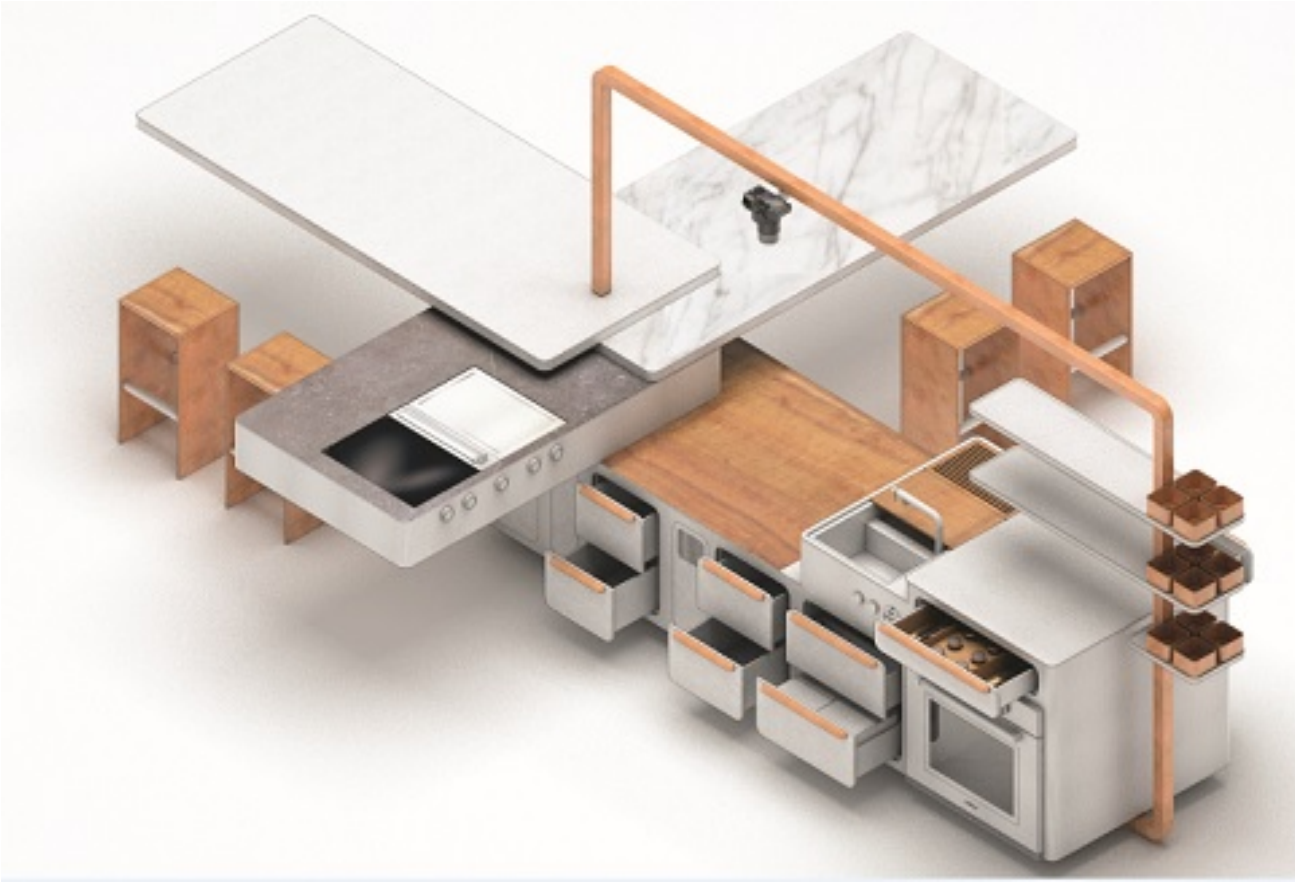


ABOUT (HTTP://WWW.PAMBIANCO.COM) PAMBIANCONEWS (HTTP://WWW.PAMBIANCONEWS.COM) DESIGN (HTT
BEAUTY (HTTP://BEAUTY.PAMBIANCONEWS.COM) WINE (HTTP://WINE.PAMBIANCONEWS.COM) TV (HTTP://TV.PA
MAGAZINES (HTTP://MAGAZINES.PAMBIANCONEWS.COM) JOBS (HTTP://WWW.PAMBIANCOJOBS.COM)
(HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PAMBIANCONEWS) (HTTPS://TWITTER.COM/PAMBIANCONEWS)
(HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/USER/PAMBIANCONEWS) (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/FEED/)
ISCRIVITI (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/ISCRIVITI/)
HOME (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/) NEWS (HTTPS://DESIGN.PAMBIA
SUMMIT (HTTP://CONVEGNODESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/)
APPROFONDIMENTI (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/CATEGORY/APPROFON
EDITORIALI (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/CATEGORY/EDITORIALI/) T
MAGAZINE (HTTP://MAGAZINE.PAMBIANCONEWS.COM/PAMBIANCO-DESIGN-MAGAZI
E-ACADEMY (HTTP://E-ACADEMY.PAMBIANCO.COM)

PAMBIANCO design
(https://design.pambianco
Giovedì 19 Luglio 2018 – Testata fondata ne

Frigo2000 e Poli.design, la cucina è estensibile

12 LUG 2018 NEWS DESIGN (HTTPS://DESIGN.PAMBIANCONEWS.COM/CATEGORY/DESIGN-NEWS/)



Progetto

Si è tenuta ieri, nello showroom cinisellese di **Frigo2000**, la seconda edizione di '**Conviviali and Modern Living**', il workshop internazionale del Master Universitario "**Industrial Desig Architecture**" del **Politecnico di Milano** e **POLI.design** che ibrida le competenze disciplina disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali.

Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti è stato il tema fonda workshop: **Venere Ferraro**, docente del master con **Federico Elli** e **Riccardo Negri**, ha dato preciso agli studenti accoppiando **tre tipologie** di protagonisti ad altrettante tipologie di sp di uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e l'aspirante chef nell di casa. Tre situazioni-tipo per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudin necessità dei protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da e da **Abimis**. Abimis ha svolto il ruolo di partner tecnico ospitando in azienda gli studenti p in prima persona il mondo delle cucine in acciaio applicate sia al terrestre che al navale e fa l'elaborazione dei progetti a partire da un ambito e una cultura professionali fino ad applica contesto domestico.

Nel corso dell'iniziativa, una **giuria** di esperti composta dall'architetto **Aldo Parisotto** (Stud Parisotto e Formenton), dalla designer e architetto **Michela Baldessari** (Baldessari e Baldes chef **Gaia Giordano** di Spazio Niko Romito (il progetto nato dallo chef stellato Niko Romito) dall'architetto **Giovanni Antonelli Dudan** (Dudan design) ha selezionato il progetto più inn corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali tra quelli proposti dai partecipanti al work quest'anno ha visto Frigo2000 contribuire al corso con la propria pluridecennale esperienz progettuale e commerciale e Abimis con la propria competenza in tema di progettazione c declinata dalla cucina professionale a quella domestica.

Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è stato di studiare la azioni dei protagonis del loro "spazio-cucina" partendo dal presupposto di utilizzare un materiale igienico, funzi e performante come l'**acciaio**, rendendo gli studenti liberi nella progettazione con questo n grazie al contributo di Abimis.

In un mese di tempo tra brief in azienda e workshop gli studenti hanno prodotto tre proget la cucina pensata per lo yacht; **Swatch** quella per la food blogger che opera all'aperto; e **C-a** per l'aspirante chef. Tutti progetti, accomunati dal concetto di **modularità ed estensibilità**, protagonista il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazione al suo st sua mise en place, e la fluidità dei movimenti.

La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradizione la cucina outdoor per la foodblogger, firmata da **Josefina Colombero, Franco Nabor** e **Rima**

ABIMIS, LA CUCINA CHE TI AIUTA COME UN 'SOUS-CHEF'

24/07/2018 | IN INNOVATION | BY DIGITAL DDW

Abimis reinventa la cucina di casa, trasformando cassetti e sportelli in scompartimenti refrigeranti o riscaldanti

Grazie ad Abimis, la cucina diventa un vero e proprio "sous-chef" che aiuta il cuoco non solo nella fase di preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi come nella **cucina di un ristorante** anche tra le mura domestiche.

Tutti i cassetti o le ante, possono essere dotati di **sistemi di raffreddamento**, incluso il vano immondizia. Non a caso conservare gli scarti ad una t**emperatura costante di 6°C**, consente di neutralizzare i cattivi odori e di **ridurre la proliferazione dei batteri**.

Cucina Abimis

Il sistema di riscaldamento, invece, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano d'appoggio, **facilita la fase del servizio** e dell'impiattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde prima che siano servite in tavola.

Per quanto riguarda gli elettrodomestici, tutte le Abimis, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per essere delle 'machines à cuisiner' su misura di abitudini e gusti di chi le sceglie.

Quello di Abimis è un **design innovativo e funzionale** che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale, e ridefinisce l'attuale idea del cucinare a

casa propria.

[Giuseppe D'Orsi]

HOMEPAGE : SLIDER

Articoli correlati

venerdì, luglio 13, 2018

www.designedOO.it

solo un blog di design :-)

amazon.it Spedizione gratuita a partire da Scopri

HOME NEWS SHOP

Sei qui Home > news > Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

13 luglio 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN Url dell'Autore

Moduli, cassetti o ante per conservare al meglio il cibo

13/07/2018 - Abimis realizza cucine che aiutano non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante. È per questo motivo che i moduli, cassetti o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi. Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impiattamento, $Leggi l'articolo

news

«

SONGMICS Pouf Cassapanca Pieghevole con Contenitore di 80 Litri Sedile Morbido per 2-3 Persone Carico di 300 kg

Related posts

Una micro architettura di tubi e fili di acciaio

13 luglio 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN 0

Una micro architettura di tubi e fili di acciaio

Le lastre Laminam per il wellness

13 luglio 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN 0

Le lastre Laminam per il wellness

A Vancouver la nuova piscina del

La ceramica in un click

13 luglio 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN 0

La ceramica in un click

E' online il nuovo sito di FAP

Categorie

news (3.443)
shop (556)
- Cucina (335)
- Soggiorno (61)
- Arredo Ingresso (41)
- Camerette per Ragazzi (40)
- Arredamento da Giardino (26)
- Arredo Studio (25)
- Camera da Letto (18)
- Sala da Pranzo (10)

Consigli

di Sol Royal (3)

EUR 20,62 - 56,68

(Visita l'eler informazion autorevoli s

Sol Royal Tenda a vela SolVision PS triangolare - in materiale idrofugo P diversi colori e misure - protezione a

VEDI OFFERTA SU AMAZON

Bestseller in Arredamento da giardi classifica attuale di questo prodotto

GUARDA IL PRODOTTO

Nessuna immagine disponibile

(27)

EUR 16,90 - EUR 42,7

Bama, carrello con ruote e vassoio

VEDI OFFERTA SU AMAZON

(Visita l'elenco delle informazioni au Bestseller in Cucina sulla classifica attuale di questo pro

GUARDA IL PRODOTTO

(26)

di Woltu

~~EUR 86,99~~ E

(Visita l'eler informazion

Questo sito utilizza cookies tecnici e sono inviati cookies di terze parti per offrirti il miglior servizio possibile e per mostrarti pubblicità in base alle tue preferenze. Nell'informativa estesa puoi conoscere come disabilitare l'uso dei cookies di terze parti; proseguendo nella navigazione accetti l'uso dei cookies. Informativa Cookie completa (http://www.edidomus.it/policy/index.php) X Chiudi

I nuovi riti della cucina domestica

I progetti del workshop Conviviality 4 Kitchen and Modern Living raccontano del rapporto fra tecnologia e nuove abitudini legate al cibo.

PUBLISHED
17 luglio 2018

LOCATION
Milano

Si è concluso Conviviality 4 Kitchen and Modern Living, workshop internazionale del master universitario Industrial Design for Architecture del Politecnico di Milano

E-DUESSE.IT (/)

CUCINE & BUILT IN (/NEWS/CUCINE-BUILT-IN)

GIOVEDI' 19 LUGLIO 2018 - AGGIORNATO ALLE ORE 09:28

SOLO A LUGLIO SU **GIULIETTA** E **MITO** IN PRONTA CONSEGNA
HAI **TUTTI GLI OPTIONAL IN OMAGGIO.**
IN PIU' **FINANZIAMENTO TAN ZERO.TAEG 4,37%.**
RICHIEDI IL PREVENTIVO

18 LUGLIO 2018 17:38

CONVIVIALITY 4 KITCHEN AND MODERN LIVING, ECCO I VINCITORI

share

Franco Nabor, Josefina Colombero e Rima Nafouj

Frigo2000 e POLI.design - Politecnico di Milano, con il supporto tecnico di Abimis, insieme ad architetti, designer e chef hanno progettato la cucina del futuro

Si è conclusa la seconda edizione di Conviviality 4 Kitchen and Modern Living, il workshop internazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design dal tema "Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti". Tre tipologie di soggetti per altrettante tipologie di spazio, da progettare da zero seguendo le tecnologie e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis: lo chef di uno yacht privato, la food blogger nella sua cucina outdoor e l'aspirante chef nella sua cucina di casa. In un mese gli studenti hanno prodotto tre progetti: Penelope, la cucina per lo yacht; Swatch per la food blogger; C-ater per l'aspirante chef. La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradizione è Swatch, la cucina outdoor per la food blogger, ideata dai progettisti Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.

EDITORIALISTI

04 Giugno 2018

Occasioni (/Editorial-ist-i/Arianna-Sorbara-Progetto-Cucina)

Per il comparto legno-arredo il 2017 è stato un anno positivo (giro d'affari di quasi 27 miliardi di euro, +2,1%) e...

Arianna Sorbara - Progetto Cucina (/Editorial-ist-i/Arianna-Sorbara-Progetto-Cucina)

ACCADDE OGGI

19 Luglio **2017**

Mondo Convenienza supera 1 mld di euro di ricavi (/News/Cucine-Built-in/Mondo-Convenienza-supera-1-mld-di-euro-di-ricavi-

CONVIVIALITY 4 KITCHEN AND MODERN LIVING, ECCO I VINCITORI

Frigo2000 e POLI.design - Politecnico di Milano, con il supporto tecnico di Abimis, insieme ad architetti, designer e chef hanno progettato la cucina del futuro

DUESSE COMMUNICATION

Se non vuoi ricevere questa newsletter clicca qui
Copyright © 2018 Duesse Communication S.r.l. (p.iva 12777410155) - Tutti i diritti riservati

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo. Accetta Informativa estesa

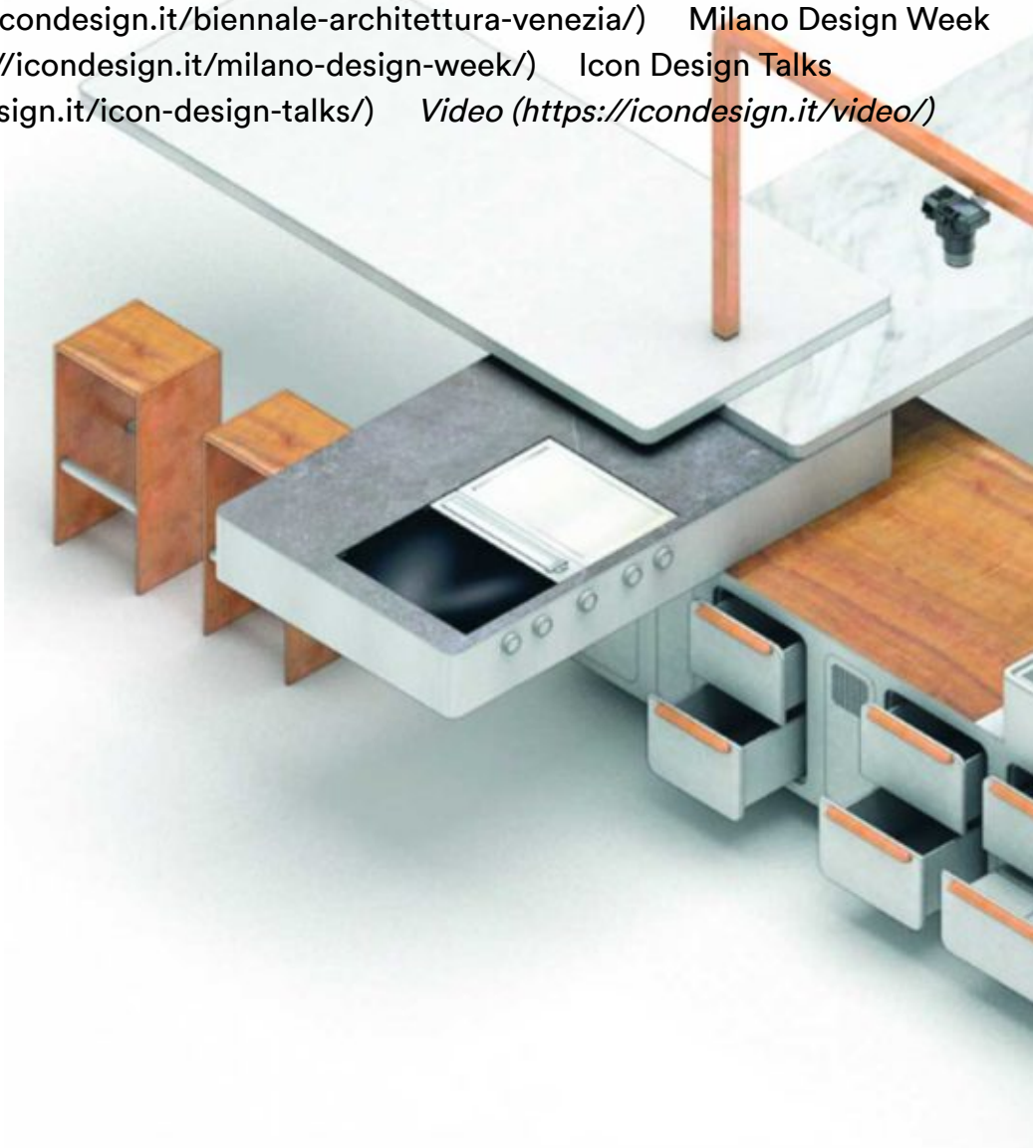
With the **Swatch project**, Josefina Colombero, Franco Nabor and Rima Nafouj won th edition of "**Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**", the international workshop "Industrial Design for Architecture" Master's Degree (**Polytechnic of Milan and POL** which combines the skills of the industrial design with the architecture, passing throug of the technology of products and materials and the evolution of the cultural and socia The initiative has been realized in collaboration with **Frigo2000** (where the final even place, during which the winning project was awarded) and **Abimis**. The future of the kitchen and the habits of its protagonists were the founding themes of the workshop: Ferraro, teacher of the master with Federico Elli and Riccardo Negri, gave a precise th students by **coupling three types of protagonists to three types of spaces** (the kitchen and the aspiring chef in his home kitchen). Three typical situations for as man needs of the protagonists, but also with the technologies and skills made available by a designer and a chef) selected the winning project: Swatch, the kitchen designed for Penelope (the kitchen for the yacht) and C-ater (the kitchen for the aspiring chef). Th movements; **details** that allow to open doors, surfaces and objects, and that allow to the actions of the cooks; **refrigerators with transparent closures** that allow to see **integrated** and aspire. The jury has established that Swatch is the project that most which tradition is the love for cooking and technology is the use of innovative instrum designing.

editorial staff

(https://www.facebook.com/icondesignIT/?ref=ts&fref=ts) (https://www.instagram.com/icondesignit/)

ICON DESIGN (https://icondesign.it)

News (https://icondesign.it/news/) Products (https://icondesign.it/products/) Places (https://icondesign.it/places/) Storytelling (https://icondesign.it/storytelling/) Speciale Biennale (https://icondesign.it/biennale-architettura-venezia/) Milano Design Week (https://icondesign.it/milano-design-week/) Icon Design Talks (https://icondesign.it/icon-design-talks/) *Video (https://icondesign.it/video/)*



La cucina Swatch, progettata da Josefina Colombero

ious Article

NEWS

ext Article

Prev Ne

Come sarà la cucina

REDAZIONE (HTTPS://ICONDESIGI

Lo scorso 12 luglio si è conclusa la seconda edizione di ***Conviviality*** internazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architectur realizzato in collaborazione con **Frigo 2000** e il supporto tecnico di **Abin**

Quale sarà il **futuro della cucina (https://icondesign.it/tag/cuci** protagonisti? A partire da queste domande, Venere Ferraro, docente del r agli studenti tre tipologie di utenti: lo chef di uno yacht privato, la food chef nella sua cucina di casa. Un mese dopo gli studenti hanno prodotto *Swatch* quella per la food blogger che opera all'aperto; e *C-ater* quella per

Una giuria formata dall'architetto **Aldo Parisotto** (Studio Architetti Paris **Baldessari** (Baldessari e Baldessari), dallo chef **Gaia Giordano di Spa** Niko Romito) e dall'architetto **Giovanni Antonelli Dudan** (Dudan desig

Si tratta di Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj, autori del rispetto e l'amore per la cucina e la tecnologia è la consapevolezza d architettonici evoluti».

f (https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https%3A%2F%2Ficondesign.it%2Fnews%2F kitchen-and-modern-living%2F) g+ (https://plus.google.com/share?
url=https%3A%2F%2Ficondesign.it%2Fnews%2Fconviviality-4-kitchen-and-modern-living%2F)
(https://twitter.com/intent/tweet?original_referer=https%3A%2F%2Ficondesign.it%2Fnews%2Fco kitchen-and-modern-living%2F&source=tweetbutton&text=Come sarà la cucina del futuro?
&url=https%3A%2F%2Ficondesign.it%2Fnews%2Fconviviality-4-kitchen-and-modern-
living%2F&via=icon_panorama) ✉ (mailto:?subject=Come sarà la cucina del futuro?&body= Cia questo articolo: https://icondesign.it/news/conviviality-4-kitchen-and-modern-living/)
(https://icondesign.it/places/galerie-darchitecture/) (https://icondesign.it/places/fondation-carmignac/)

You may also like

GIOVANI DESIGNER CRESCONO

Si chiama Conviviality 4 Kitchen and Modern Living, ed è il workshop nternazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design in collaborazione con Frigo2000 e Abimis. Premiati nuovi giovani lesigner

edazione PUBBLICATO IL 17 LUGLIO 2018

Dopo l'entusiasmo e il successo della prima edizione, si è svolto l'evento onclusivo della seconda edizione di **Conviviality 4 Kitchen and Modern Living**, il oncorso che premia le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle ell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e ell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali.

vincitori della seconda edizione di Conviviality 4 Kitchent and Modern Living

re tipologie di protagonisti per altrettante tipologie di spazio: lo chef di uno yacht rivato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e l'aspirante chef nella sua ucina di casa. Queste le situazioni-tipo intorno alle quali gli studenti si sono

ARTICOLI RECENTI

THE BEST OF…FALPER
31 luglio 2018

EUROMOBIL: CON IMAGE E' SUBITO FEELING
30 luglio 2018

VALDAMA E L'IMPORTANZA DI GENERARE ARMONIA
27 luglio 2018

AQUA MAXIMUM: GUARDALO NEI DETTAGLI
25 luglio 2018

IRIS CERAMICA GROUP: CON AQUA MAXIMUM AL CERSAIE 2018
25 luglio 2018

confrontati nella progettazione di degli spazi e delle soluzioni anche grazie al supporto tecnico di Frigo2000 e Abimis.

Nel corso dell'iniziativa, una giuria di esperti composta da **Aldo Parisotto** (Studio Architetti Parisotto e Formenton), **Michela Baldessari** (Baldessari e Baldessari), **Gaia Giordano** chef di Spazio Niko Romito e da **Giovanni Antonelli Dudan** (Dudan design) ha selezionato il progetto più innovativo e corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali tra quelli proposti dai partecipanti, individuandolo in **Swatch**, la cucina outdoor per la foodblogger e progettata da Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.

La giuria riunita per la selezione del progetto vincintore

ABIMIS CUCINE FRIGO2000 POLITECNICO DESIGN

ItaliaTHESIGN

ABOUT

MISSION

CONTATTI

"A voi l'arte di costruire, a noi quella di saperla raccontare"

Seguici su

© Copyright 2017 ItaliaTHESIGN. Fondatore e Direttore responsabile Fabio Pandolfini- Foro Buonaparte, 22 - 20121 Milano/ Società editrice 3D Edizioni Srl Viale Vittorio Veneto, 6 - 20124 Milano

Lifestar Luxury
Way of Life

Abimis, la cucina che riscalda e raffredda

Di **Carolina Sonza** - 25 luglio 2018

Abimis realizza **cucine** che aiutano il cuoco non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

È per questo motivo che i moduli, cassetti o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi. Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impiattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

Tutte le *Abimis*, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per diventare 'machines à cuisiner' del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie. *Abimis* si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design innovativo e funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l'idea del cucinare a casa propria, rendendola un'esperienza

Frigo 2000 e Politecnico per la cucina del futuro

Raffaella Razzano · 12 giugno 2017

La collaborazione tra gli studenti del Master di progettazione "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e Frigo 2000 ha portato alla definizione di quattro progetti sul tema "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living". Premiato il concept Kirigami

Lo show-room di **Frigo 2000 -High performance Kitchen <https://www.ambientecucinaweb.it/showroom-frigo-2000-milano/>** è stato teatro della presentazione e selezione del vincitore finale dei progetti nati dal workshop "**Conviviality 4 Kitchen and Modern Living",** organizzato dal Master internazionale di progettazione "Industrial Design for Architecture" del **Politecnico di Milano <http://www.polidesign.net/it/id4a>** **in collaborazione**

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo. Accetta Informativa estesa

Kirigami, nella foto di apertura la versione Estended Space, è stato il concept più convincente per la giuria multi disciplinare composta dall'architetto **Fabio Basile (Studio Marco Piva)**, dall'architetto **Aldo Parisotto** (**Studio Architetti Parisotto e Formenton**), dal designer **Henry Timi** e dallo **chef stellato Giancarlo Morelli,** ma tutti i progetti hanno proposto elementi innovativi molto interessanti, ognuno declinato per un target preciso di consumatore: una food blogger, un freelance, una famiglia con bambini, due artisti.

<https://www.ambientecucinaweb.it/wp-content/uploads/sites/23/2017/06/studenti_polimi.jpg>

Il gruppo di studenti provenienti da tutto il mondo che hanno partecipato al workshop "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living"

Le docenti del Master, **Venere Ferraro e Silvia Ferraris,** hanno dato come obiettivo agli studenti quello di progettare tutta l'esperienza attorno all'ambiente cucina: capire ed enfatizzare le potenzialità dei prodotti **attraverso il know how di Frigo 2000 e dei marchi da loro distribuiti Bora <https://www.bora.com/it/> , Sub-Zero, Wolf <http://subzero.frigo2000.net/> e V-ZUG <https://www.vzug.com/it/it/>** , conoscere i trend attuali, assecondare i bisogni degli utenti, il tutto con una

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo.

Il progetto vincitore

<https://www.ambientecucinaweb.it/wp-content/uploads/sites/23/2017/06/vincitore_kirigami.jpg>

"Kirigami" è stato ideato da Alberto Talarico, Hamid Al Busaidi e Gursimran Maini

Ideato dal team di studenti composti da **Alberto Talarico, Hamid Al Busaidi e Gursimran Maini, Kirigami** ha declinato il tema "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living" per "*due artisti dinamici, irriverenti, esuberanti che vivono in libertà uno spazio calibrato attorno al rettangolo aureo*" e che amano uno spazio funzionale e versatile al tempo stesso, capace di essere cucina ma anche zona lavoro e intrattenimento. Cuore del progetto, 2 elementi a isola, uno dedicato al lavaggio e uno alla cottura, quest'ultimo reso mobile grazie a un sistema avveniristico di binari elettrificati su cui può scorrere dando origine a composizioni sempre diverse. Anche grazie a elementi di appoggio pieghevoli, le superfici si modulano come un origami per far vivere un'esperienza versatile esattamente come la vita dei suoi fruitori. L'ambiente cucina può essere compatto o diffuso e si adatta agli usi diversi che ne fa la coppia durante la settimana, fino a diventare un volume puro in cui la funzione cucina scompare

Utilizziamo i cookie per offrirti i migliori contenuti del nostro sito. Se continui la navigazione intendiamo che tu condivida questo utilizzo.

ABIMIS: LA CUCINA CHE RISCALDA E RAFFREDDA

Cucina

13/07/2018 – Abimis realizza cucine che aiutano non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

È per questo motivo che i moduli, cassetti o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi.

Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impiattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

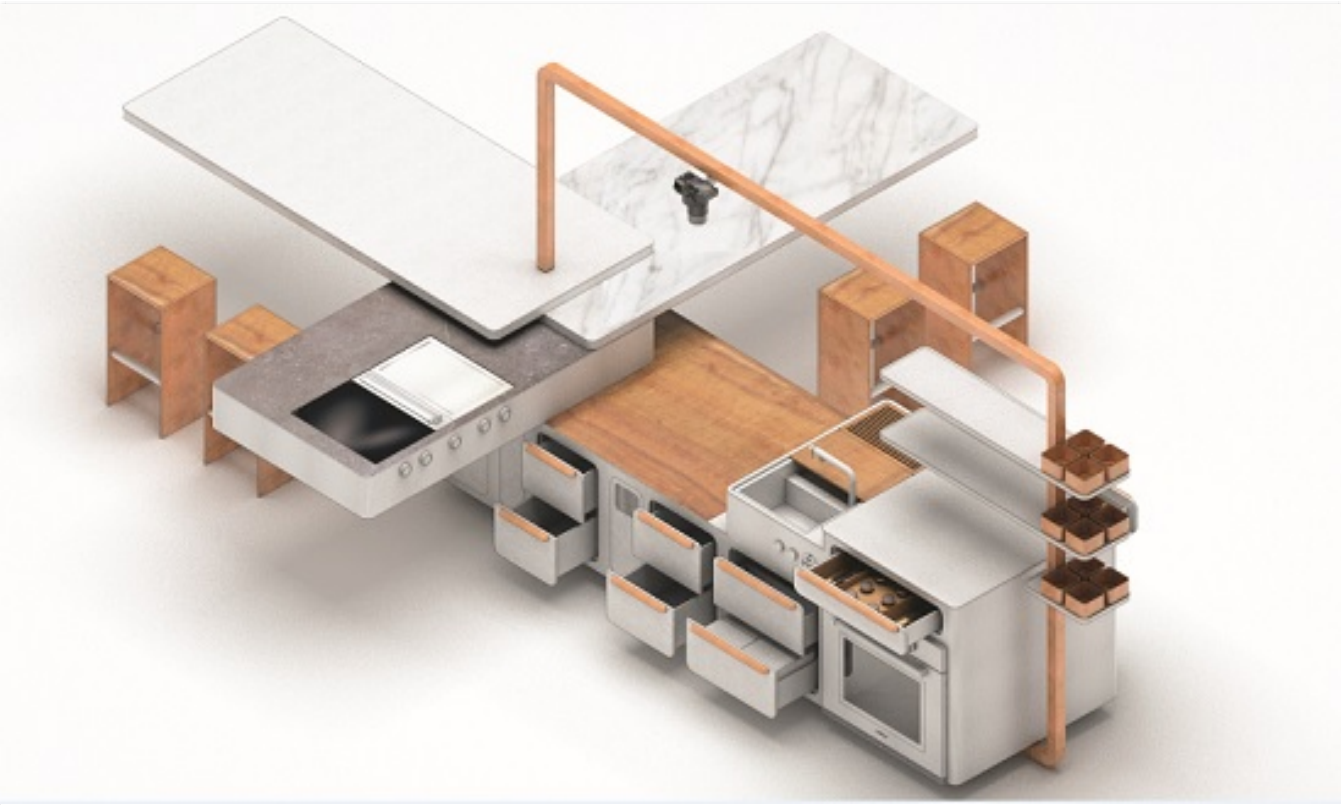
Tutte le Abimis, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per

diventare ‘machines à cuisiner’ del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie.

Abimis si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l’idea del cucinare a casa propria, rendendola un’esperienza unica, adatta a chi ama farlo con passione.

Abimis is a Prisma S.r.L. brandmark su ARCHIPRODUCTS

Fonte: Google News: Cucina site-archiportale.com



FRIGO2000 E POLI.DESIGN PER LA CUCINA DI DOMANI

Cucina

12 Lug 2018 News Design

Progetto vincitore Swatch

Si è tenuta oggi, nello showroom cinisellese di Frigo2000, la seconda edizione di 'Conviviality 4 Kitchen and Modern Living', il workshop internazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design che ibrida le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali.

Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti è stato il tema fondante del workshop: Venere Ferraro, docente del master con Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando tre tipologie di protagonisti ad altrettante tipologie di spazio: lo chef di uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e l'aspirante chef nella sua cucina di casa. Tre situazioni-tipo per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudini e le necessità dei protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis.

Nel corso dell'iniziativa, una giuria di esperti composta dall'architetto Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton), dalla designer e architetto Michela Baldessari (Baldessari e Baldessari), dalla chef Gaia Giordano di Spazio Niko Romito (il progetto nato dallo chef stellato Niko Romito) e dall'architetto Giovanni Antonelli Dudan (Dudan design) ha selezionato il progetto più innovativo e corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali tra quelli proposti dai partecipanti al workshop che quest'anno ha visto Frigo2000 contribuire al corso con la propria pluridecennale esperienza progettuale e commerciale e Abimis con la propria competenza in tema di progettazione con l'acciaio declinata dalla cucina professionale a quella domestica.

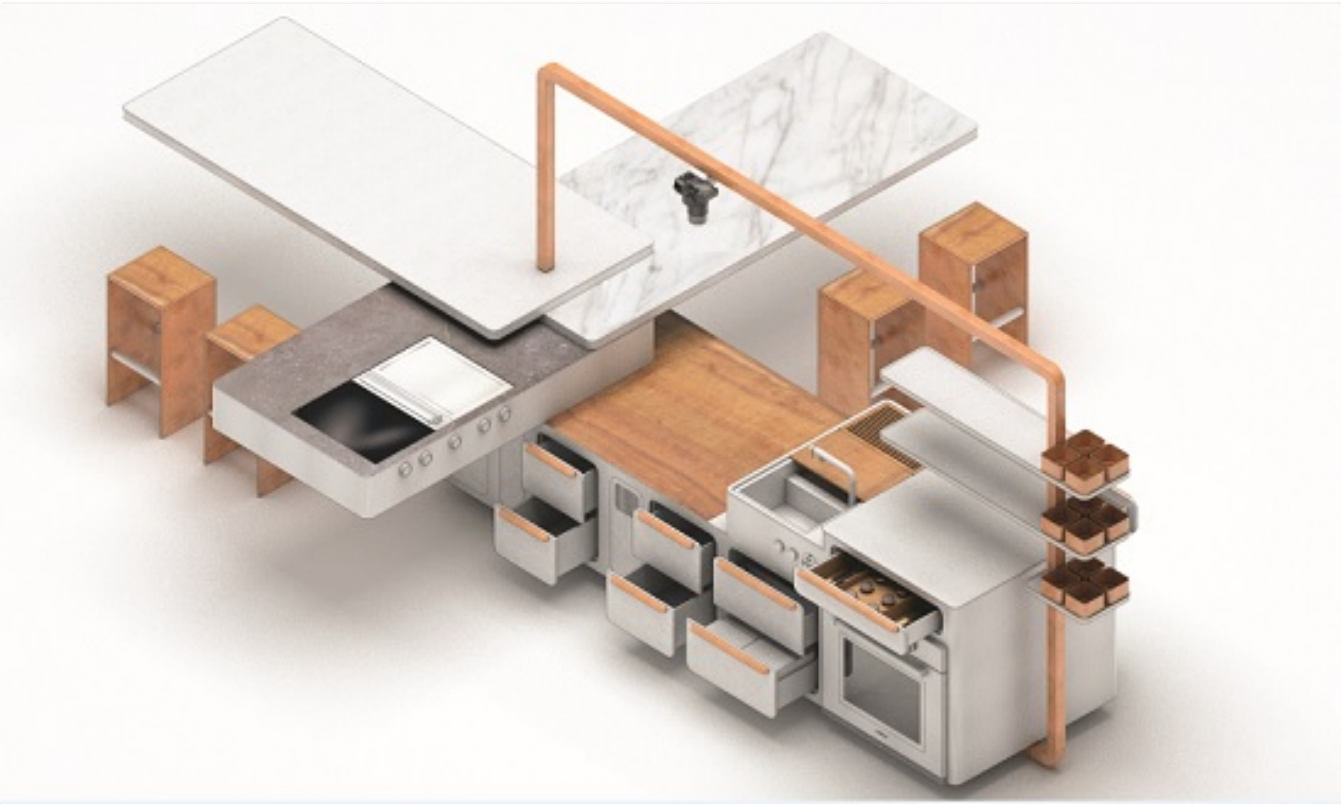
Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è stato di studiare la azioni dei protagonisti all'interno del loro "spazio-cucina" partendo dal presupposto di utilizzare un materiale igienico, funzionale e performante come l'acciaio, rendendo gli studenti liberi nella progettazione con questo materiale grazie al contributo di Abimis.

In un mese di tempo tra brief in azienda e workshop gli studenti hanno prodotto tre progetti: Penelope, la cucina pensata per lo yacht; Swatch quella per la food blogger che opera all'aperto; e C-ater quella per l'aspirante chef.
Tutti progetti accomunati dal concetto di modularità ed estensibilità vedono protagonista il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazione al suo stoccaggio alla sua mise en place, e la fluidità dei movimenti.

La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradizione, è Swatch, la cucina outdoor per la foodblogger, firmata da Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.

Tags
abimis
Aldo Parisotto
frigo 2000
Gaia Giordano
Giovanni Antonelli Dudan
Michela Baldessari
Poli.design
Politecnico di Milano

Fonte: Google News: Cucina site-design.pambianconews.com



FRIGO2000 E POLI.DESIGN, LA CUCINA DEL FUTURO È MODULARE ED ESTENSIBILE

Cucina

12 Lug 2018 News Design

Progetto vincitore Swatch

Si è tenuta oggi, nello showroom cinisellese di Frigo2000, la seconda edizione di 'Conviviality 4 Kitchen and Modern Living', il workshop internazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design che ibrida le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali.

Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti è stato il tema fondante del workshop: Venere Ferraro, docente del master con Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando tre tipologie di protagonisti ad altrettante tipologie di spazio: lo chef di uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e l'aspirante chef nella sua cucina di casa. Tre situazioni-tipo per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudini e le necessità

dei protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis.

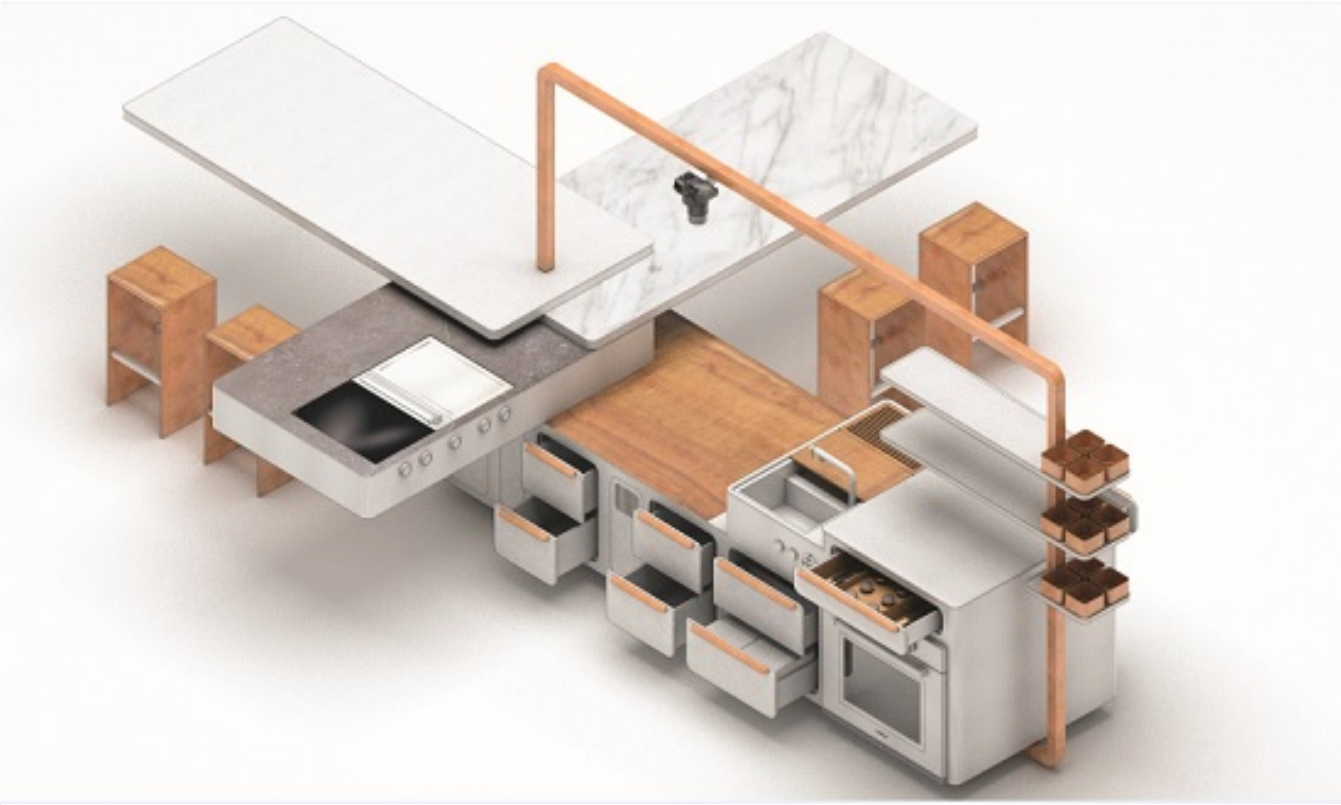
Nel corso dell'iniziativa, una giuria di esperti composta dall'architetto Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton), dalla designer e architetto Michela Baldessari (Baldessari e Baldessari), dalla chef Gaia Giordano di Spazio Niko Romito (il progetto nato dallo chef stellato Niko Romito) e dall'architetto Giovanni Antonelli Dudan (Dudan design) ha selezionato il progetto più innovativo e corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali tra quelli proposti dai partecipanti al workshop che quest'anno ha visto Frigo2000 contribuire al corso con la propria pluridecennale esperienza progettuale e commerciale e Abimis con la propria competenza in tema di progettazione con l'acciaio declinata dalla cucina professionale a quella domestica.

Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è stato di studiare la azioni dei protagonisti all'interno del loro "spazio-cucina" partendo dal presupposto di utilizzare un materiale igienico, funzionale e performante come l'acciaio, rendendo gli studenti liberi nella progettazione con questo materiale grazie al contributo di Abimis.

In un mese di tempo tra brief in azienda e workshop gli studenti hanno prodotto tre progetti: Penelope, la cucina pensata per lo yacht; Swatch quella per la food blogger che opera all'aperto; e C-ater quella per l'aspirante chef.
Tutti progetti accomunati dal concetto di modularità ed estensibilità vedono protagonista il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazione al suo stoccaggio alla sua mise en place, e la fluidità dei movimenti.

La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradizione, è Swatch, la cucina outdoor per la foodblogger, firmata da Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.

Tags
abimis
Aldo Parisotto
frigo 2000
Gaia Giordano
Giovanni Antonelli Dudan
Michela Baldessari
Poli.design
Politecnico di Milano



FRIGO2000 E POLI.DESIGN, LA CUCINA È ESTENSIBILE

Cucina

12 Lug 2018 News Design

Progetto vincitore Swatch

Si è tenuta ieri, nello showroom cinisellese di Frigo2000, la seconda edizione di 'Conviviality 4 Kitchen and Modern Living', il workshop internazionale del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" del Politecnico di Milano e POLI.design che ibrida le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali.

Il futuro della cucina domestica e delle abitudini dei suoi protagonisti è stato il tema fondante del workshop: Venere Ferraro, docente del master con Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando tre tipologie di protagonisti ad altrettante tipologie di spazio: lo chef di uno yacht privato, la food blogger nel suo spazio di cucina outdoor e l'aspirante chef nella sua cucina di casa. Tre situazioni-tipo per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudini e le necessità dei protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis.

Abimis ha svolto il ruolo di partner tecnico ospitando in azienda gli studenti per conoscere in prima persona il mondo delle cucine in acciaio applicate sia al terrestre che al navale e favorire così l'elaborazione dei progetti a partire da un ambito e una cultura professionali fino ad applicarli al contesto domestico.

Nel corso dell'iniziativa, una giuria di esperti composta dall'architetto Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton), dalla designer e architetto Michela Baldessari (Baldessari e Baldessari), dalla chef Gaia Giordano di Spazio Niko Romito (il progetto nato dallo chef stellato Niko Romito) e dall'architetto Giovanni Antonelli Dudan (Dudan design) ha selezionato il progetto più innovativo e corretto nell'uso delle tecnologie e dei materiali tra quelli proposti dai partecipanti al workshop che quest'anno ha visto Frigo2000 contribuire al corso con la propria pluridecennale esperienza progettuale e commerciale e Abimis con la propria competenza in tema di progettazione con l'acciaio declinata dalla cucina professionale a quella domestica.

Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è stato di studiare la azioni dei protagonisti all'interno del loro "spazio-cucina" partendo dal presupposto di utilizzare un materiale igienico, funzionale e performante come l'acciaio, rendendo gli studenti liberi nella progettazione con questo materiale grazie al contributo di Abimis.

In un mese di tempo tra brief in azienda e workshop gli studenti hanno prodotto tre progetti: Penelope, la cucina pensata per lo yacht; Swatch quella per la food blogger che opera all'aperto; e C-ater quella per l'aspirante chef. Tutti progetti, accomunati dal concetto di modularità ed estensibilità, vedono protagonista il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazione al suo stoccaggio alla sua mise en place, e la fluidità dei movimenti.

La giuria ha decretato che il progetto che rispetta di più la sintesi di tecnologia e tradizione, è Swatch, la cucina outdoor per la foodblogger, firmata da Josefina Colombero, Franco Nabor e Rima Nafouj.

La giuria composta da sinistra da Aldo Parisotto, Michela Baldessari, Gaia Giordano e Giovanni Antonelli Dudan

PROGETTI IN EVIDENZA

Frigo2000, POLI.design, Abimis: la cucina del futuro in, outdoor e pure in yacht

3 minuti di lettura

L'azienda **Abimis** nasce come produttrice di cucine per il settore professionale ma ha declinato nel tempo la sua offerta verso l'ambito domestico. Questa connessione tra settori è il principio da cui parte quest'anno il **workshop internazionale** ***Conviviality 4 Kitchen and Modern Living*** organizzato dal **Master Universitario** ***Industrial Design for Architecture*** del Politecnico di Milano e POLI.design. Il supporto tecnico di Abimis viene messo a disposizione per questa edizione del workshop, la seconda, in cui le tecnologie e le competenze dell'azienda si sono aggiunte a quelle di **Frigo2000,** che ha ospitato come l'anno precedente il grande evento conclusivo del master del Politecnico.

La premiazione del workshop internazionale Conviviality 4 Kitchen and Modern Living presso Frigo2000

Insieme ad architetti, designer e chef, gli studenti provenienti da tutto il mondo hanno potuto progettare **cucine per appassionati e aspiranti chef**, col fine di ibridare le competenze disciplinari del disegno industriale a quelle dell'architettura, passando attraverso lo studio della tecnologia di prodotti e materiali e dell'evoluzione delle abitudini culturali e sociali. Venere Ferraro, docente del master con Federico Elli e Riccardo Negri, ha dato un tema preciso agli studenti accoppiando **tre tipologie di protagonisti** ad **altrettante tipologie di spazio**: lo **chef di uno yacht privato**, la **food blogger nel suo spazio di cucina outdoor** e l'**aspirante chef nella sua cucina di casa**. Tre situazioni-tipo per altrettanti spazi da progettare da zero seguendo le attitudini e le necessità dei protagonisti, ma anche le tecnologie e le competenze messe a disposizione da Frigo2000 e da Abimis.

La giuria che ha valutato i progetti del workshop, da sinistra a destra: Aldo Parisotto (Studio Architetti Parisotto e Formenton), Michela Baldessari (Baldessari e Baldessari), Gaia Giordano (chef di di Spazio Niko Romito) e Giovanni Antonelli Dudan (Dudan design)

La cucina del futuro: un palco mobile per il cibo

Una prestigiosa **giuria di esperti** composta dall'**architetto Aldo Parisotto** (Studio Architetti Parisotto e Formenton), dalla **designer e architetto Michela Baldessari** (Baldessari e Baldessari), dallo **chef Gaia Giordano** di Spazio Niko Romito (il progetto nato dallo chef stellato Niko Romito) e dall'**architetto Giovanni Antonelli Dudan** (Dudan design) ha selezionato la cucina più innovativa e corretta nell'uso delle tecnologie e dei materiali. Tre gruppi da tre studenti hanno prodotto ognuno un progetto in un mese di tempo, tra brief in azienda e workshop: i risultati finali sono stati **Penelope** per lo yacht, **C-ater** per l'aspirante chef e **Swatch** per la food blogger che opera all'aperto.