

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

Dopo l'entusiasmo e il successo della prima edizione, giovedì 12 luglio in casa Frigo2000 si è svolto il grande evento conclusivo della 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 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 prestigiosa giuria di esperti di caratura mondiale 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 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 esclusiva competenza in tema di progettazione con l'acciaio declinata dalla cucina professionale a quella domestica.

Il concept proposto da Frigo2000 per il progetto è di studiare le 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.

Progettare una cucina è ben diverso da comprare una cucina: costruire su misura, curare il dettaglio, comprendere le esigenze dell'utente sono stati i principi fondanti dei tre progetti. 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 in cui il dinamismo, la possibilità di mostrare il cibo dalla sua preparazione al suo stoccaggio alla sua mise en place, e la fluidità dei movimenti sono fondamentali. Volumi che traslano e slittano, dettagli che permettono di aprire ante, superfici e oggetti e di bloccarli al tempo stesso, materiali che si adeguano alle azioni dei cuochi, frigoriferi con chiusure trasparenti che permettono di vedere ed esporre al tempo stesso, piani cottura che si integrano, aspirano e si muovono con il volume che li contiene: tutto ciò non è futuro, ma quanto è 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 tradizione, in cui la tradizione è il rispetto e l'amore per la cucina e la tecnologia è la consapevolezza dell'uso progettuale di strumenti innovativi e materiali architettonici evoluti, è Swatch, la cucina outdoor per la foodblogger.

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 a ulteriore conferma del grande e costante impegno profuso da quest'azienda per la ricerca e la sperimentazione nello spazio della cucina

domestica, affermando e diffondendo sempre più la filosofia High Performance Kitchen.