ABIMIS

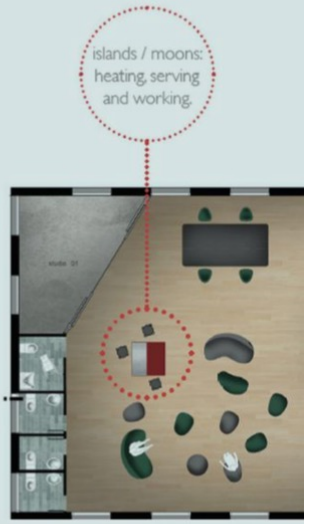
APRILE 2021

Italia

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

APRILE – **AMBIENTE CUCINA**

ABIMIS



Il progetto vincitore della prima edizione del workshop, **Kirigami** (di A. Talarico, H. Al Busaidi, G. Maini), è la cucina per due artisti che vivono in libertà uno spazio calibrato attorno al rettangolo aureo, oggetto versatile e dinamico che si adatta fino a diventare un volume puro

Il progetto **"Cucina Marte"**, vincitore del "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living 2019-20 (di R. Al Haddad, L. Pacheco ed E. Kulkarni): in un unico spazio smart working e cucina fondono le proprie funzioni. La cucina/Marte centrale si relaziona con due isole/Luna ispirate alla Minikitchen di Joe Colombo (1963). A destra, la pianta

The outstanding design Kirigami and the "Mars Kitchen project", which won the "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living" workshop 2019-2020

VENERE FERRARO - POLI.DESIGN

FUCINA DI CREATIVITÀ

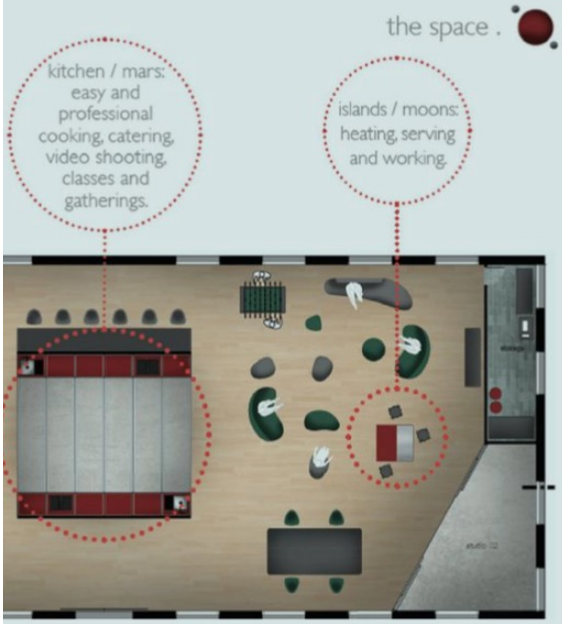
Docente da oltre dieci anni presso il Politecnico di Milano, la designer **Venere Ferraro** è anche, da quattro anni, docente e coordinatrice di **"Conviviality 4 Kitchen and Modern Living"**, workshop internazionale del **Politecnico di Milano e POLI.design**. Per le tre precedenti edizioni, il workshop ha avuto come azienda partner **Frigo2000** che è stata confermata anche per quest'anno; nell'edizione 2019-20 lo sponsor tecnico è stato **Abimis**. «Il workshop è la prima vera attività progettuale all'interno del Master Universitario "Industrial Design for Architecture" (coordinato dal professor Matteo Ingaramo, direttore di Poli.design) che si pone l'obiettivo di formare designer, architetti ed ingegneri di qualsiasi provenienza nello sviluppo di nuove idee nel campo immobiliare e di soluzioni con componenti di costruzione avanzati e design di layout innovativi», ci ha spiegato la docente. «In linea con la filosofia del Master, il workshop è una esperienza tecnico-creativa volta a definire concept sviluppati a partire dal know-how e dai valori dell'azienda - in questo caso Frigo2000 - che rappresenta il riferimento per le competenze legate agli elettrodomestici e alle apparecchiature per la cottura e la conservazione del cibo.

Gli obiettivi del workshop sono di tipo didattico, tesi alla comprensione di metodi e strumenti per l'analisi e la progettazione di soluzioni innovative, e di tipo professionale, grazie alla continua interazione con il partner industriale».

Ma come si struttura la quarta edizione del 2020-21 e quali sono i contenuti? «Insieme a Paola Massobrio, ad di Frigo2000, abbiamo anzitutto cercato di capire che cosa è successo durante un anno di pandemia. Abbiamo imparato come la tecnologia ci sia stata di supporto, ma anche che non può essere l'unico strumento di comunicazione e di connessione tra le persone.

La giuria del workshop 2019-20 (sopra, a sinistra) In primo piano, a sinistra, Paola Massobrio, Ceo di Frigo2000, azienda partner del workshop anche per l'anno in corso. Di fianco, i **tre vincitori** del workshop 2019-20

The panel of judges for the 2019-2020 workshop and the three winners of the 2019-2020 edition



Venere Ferraro, designer, è dottore di ricerca in design e ricercatrice (RTDB) presso il Dipartimento di Design del Politecnico di Milano. Da quattro anni è anche docente/coordinatrice del workshop internazionale "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living". È membro del Laboratorio di ricerca in Interaction and Experience Design del PoliMi e Coordinatrice del progetto Europeo "Datemats"

Designer Venere Ferraro, has a Ph.D. in design and is a researcher at the Department of Design at Milan Polytechnic. For the last four years she has also coordinated and taught at the "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living" international workshop. A member of the Research Laboratory in Interaction and Experience Design at PoliMi and she coordinated the European "Datemats" project

Lo è invece il cibo, divenuto fonte di linguaggio e di condivisione, anche a distanza. **Insegnare a usare la tecnologia per produrre cibo e benessere sarà quindi il focus del workshop 2021**. I dieci studenti quest'anno devono progettare nuovi scenari dell'Home Cooking School considerando le esigenze del vivere contemporaneo post-Covid e progettare una high performance kitchen per insegnare tecniche di cottura on line. Si dovranno quindi interpretare le esigenze di oggi in un'ottica di innovazione a breve e lungo periodo: preparare il cibo in modo sano, soddisfare la richiesta di alta tecnologia per abbattere i tempi di preparazione e migliorare i risultati, ecc. Obiettivo del workshop è lo sviluppo di concept capaci di integrare diversi elettrodomestici valorizzandone le funzioni e l'innovazione fino al punto di **rendere lo spazio di preparazione e di cottura un palcoscenico per la didattica anche a distanza**».

Di primaria importanza per il percorso di progetto è il confronto degli studenti con l'azienda, «che si svolge in tre momenti ufficiali», spiega Ferraro. «Il primo è il lancio del workshop e del brief, per capire esigenze ed expertise dell'azienda. Poi c'è la presentazione di tre concept; tra questi viene selezionato il più promettente in termini di innovazione e fattibilità. In base al progetto selezionato, i ragazzi si mettono al lavoro per l'ultima fase, ovvero la presentazione dei progetti a una giura composta da architetti e designer, ma anche e soprattutto da chef di fama internazionale». Diversi i progetti eccellenti elaborati nell'ambito dei vari workshop. Nell'edizione del 2019-20, che verteva sul tema della "cucina diffusa", «ci siamo concentrati sull'esplorazione della Cucina di Francoforte e il concept più innovativo è stato "**Cucina Marte**" di R. Al Haddad, L. Pacheco ed E. Kulkarni, che ha ibridato, in un unico luogo senza confini, smart working e cucina. Altro progetto anticipatorio è stato "**Kirigami**" - kitchen origami (di A. Talarico, H. Al Busaidi, G. Maini), vincitore della prima edizione: una cucina per due artisti esuberanti che vivono in libertà uno spazio calibrato attorno al rettangolo aureo; cucinare e mangiare sono un'attività sociale e creativa».

A HOTBED OF CREATIVITY

Designer **Venere Ferraro** has taught at Milan Polytechnic for ten years and for the last four years she has coordinated "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living", an international workshop run by the **Polytechnic and POLI.design**. For three earlier editions, the workshop was held in partnership with **Frigo2000**, and this company is confirmed also for this year, while the technical sponsor for 2019-2020 was **Abimis**. «This is the first real design workshop to be part of the "Industrial Design for Architecture" Master's Degree course (coordinated by Professor Matteo Ingaramo, director of POLI.design), which sets out to train designers, architects and engineers of any origin to develop new ideas in the real estate sector and solutions featuring advanced construction components and innovative layout designs», she explains. «In line with the philosophy behind the Master's course, the workshop is a technical and creative experience that aims to define concepts arising from the know-how and values of a company – in this case Frigo2000 – a reference point for all things relating to home appliances and equipment for cooking and preserving food. The students and teachers of the POLI.design consortium are being involved in a creative experience aimed at generating design projects based on the company's know-how. The workshop is educational in nature, and aims to foster an understanding of the methods and tools needed to analyse and design innovative solutions, but also ones that are professional in nature, thanks to the ongoing interaction with the industrial partner». So how is the fourth edition for 2020-2021 structured and what will it include? «Together with Paola Massobrio, who is the CEO of Frigo2000, we have attempted to make sense of what has happened in a year with a pandemic. We have seen how technology has been a support to us all, but also learned that it cannot be the only means of communication and inter-connection between people. But food can: it is a universal language and offers an opportunity for sharing, even when we are kept apart from one another. Learning to use technology to produce food and well-being will be the focus for the 2021 workshop. This year, the ten students will be asked to design new scenarios in the Home Cooking School, considering the needs of contemporary living post-Covid, and to design a high-performance kitchen to teach cooking techniques online. This will involve interpreting today's needs with a view to introducing innovation in the short and long term: preparing healthy meals and satisfying the demand for advanced technologies that cut preparation times, give better results and so on. The aim of the workshop is to develop concepts capable of involving different appliances, making the most of the functions they offer and innovating in a way that makes the place where food is prepared and cooked also a setting for remote teaching activities».

Il vetro, utilizzato soprattutto per la sua trasparenza che "alleggerisce" i volumi e rende visibile il contenuto dei mobili, garantisce l'igiene data dalla compattezza della sua superficie non porosa e la facilità di pulizia; buona scelta per i piani lavoro, se stratificato e temprato in spessori superiori al centimetro, conserva pur sempre una sua fragilità e può essere graffiato con gli utensili.
Infine, i cosiddetti solid surface materials arrivati in commercio in tempi più recenti; sono materiali compositi, costituiti in prevalenza da sostanze minerali miscelate con resine specifiche, che conservano omogeneità in superficie e in spessore. Una delle loro proprietà fondamentali è la termoformabilità: quando vengono scaldati diventano facilmente plasmabili, curvabili, adattabili agli stili e alle forme desiderate. Sono, di contro, per loro natura, sensibili al calore eccessivo e al rischio di graffi o incisioni.

2 **ABIMIS**
LA VERSATILITÀ DELL'ACCIAIO

All'interno come all'esterno, con soluzioni in linea così come organizzata in isola, Atelier è interamente in acciaio AISI 304, metallo biologicamente neutro che non rilascia alcuna sostanza sugli alimenti, resiste alla corrosione, a temperature fino a 500 °C e riciclabile al 100%.
La sua realizzazione è interamente su misura e integra tecnologie e attrezzature innovative, tradizionalmente impiegate nella ristorazione professionale. Atelier, con finitura orbitata e zoccolo rientrato lucido effetto specchio che dona al blocco uno effetto 'sospeso', è caratterizzata da un design rigoroso e formale con ante squadrate.
Prezzo su progetto.
www.abimis.com

APRILE – **COME RISTRUTTURARE LA CASA**

ABIMIS

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

PRODOTTI

Una nuova cucina a cielo aperto #3: Atelier di Abimis arreda la terrazza di una villa privata sul Lago di Costanza

April
21
2021

Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

L'esclusiva residenza, che vede protagonista una versione outdoor della cucina di derivazione professionale Atelier, è un'architettura moderna, dal forte impatto scenico, caratterizzata da un progetto di interior design ricercato e affascinante, che suggerisce il massimo del comfort abitativo e una piena funzionalità in chiave contemporanea.

Con un affaccio straordinario sul Lago di Costanza, bacino naturale che segna il confine tra Germania, Austria e Svizzera, la casa è definita da grandi pareti vetrate che non solo rendono fluido e armonioso il passaggio tra indoor e outdoor, ma donano un'eccezionale luminosità naturale agli ambienti interni, rendendoli ancora più confortevoli, e una vista privilegiata sul paesaggio.

Il desiderio di rendere lo spazio esterno un elegante 'mode de vie' e di viverlo come uno spontaneo proseguimento dello spazio living e dining, dove è possibile ritrovare le stesse sensazioni di calore e benessere, ha portato la proprietà a creare una doppia cucina, una interna e una 'a cielo aperto'.

In particolate, la cucina Atelier è stata posizionata en plein air per essere trasformata, all'occorrenza e a seconda della stagione, in un'altra pratica cucina indoor: le due grandi vetrate che la circondano, grazie a un sistema di scorrimento, possono ricreare un ambiente chiuso e riscaldato, per questo la cucina è completata da una cappa della stessa lunghezza del modulo.

Atelier outdoor, in finitura satinata, è qui proposta in una elegante versione dalla struttura compatta, perfettamente organizzata per rendere possibili differenti modalità di cottura: sul top, oltre allo spazio di lavoro, trovano, infatti, posto un piano a induzione e un american grill.

La sua composizione è interamente in acciaio AISI 316, lega metallica che grazie all'aggiunta del molibdeno risulta particolarmente adatta a 'vivere' in ambienti ricchi di salsedine e che rende la cucina resistente alle variazioni di temperatura e alle intemperie. Realizzata, come sempre, su misura, Atelier conserva le tipiche ante squadrate e l'inconfondibile design essenziale, rigoroso e formale.

Nelle loro speciali configurazioni per esterni, le cucine outdoor di Abimis suggeriscono modalità sempre diverse per personalizzare gli scenari outdoor, secondo i propri gusti ed esigenze, e per vivere la cucina contemporanea, in un perfetto equilibrio tra performance, comfort, durata e sicurezza.

Abimis per una Residenza Privata, Lago di Costanza
Photo credits: Accent Barbiero - www.accentbarbiero.it

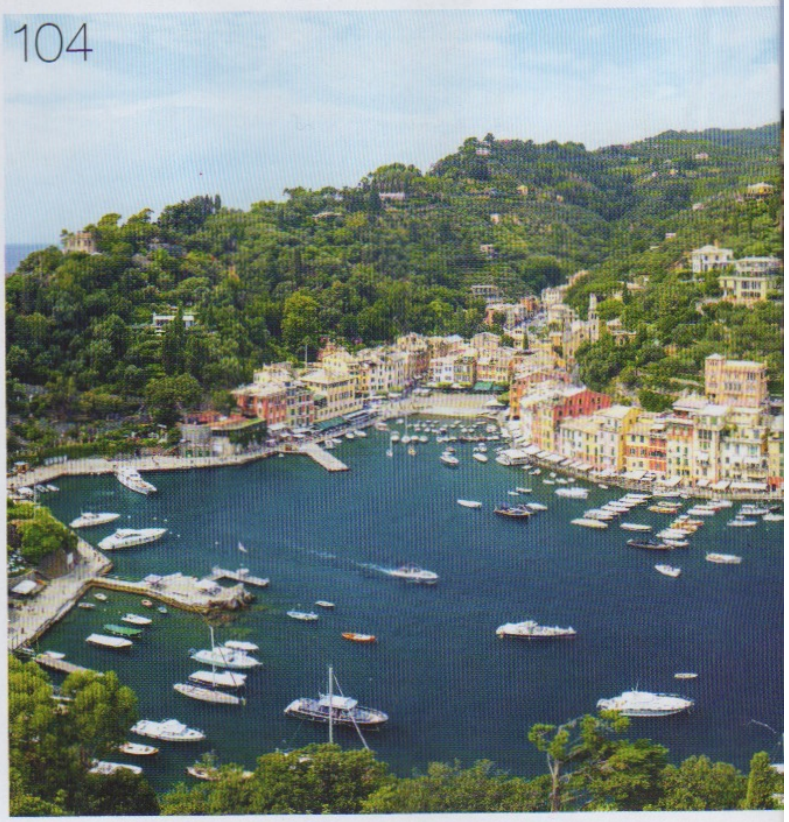
APRILE – **ED BLOW UP**

ABIMIS

Il bello della funzionalità.
Esperienza, entusiasmo, desiderio di andare oltre i luoghi comuni, ricreando anche nell'ambiente domestico la perfetta sintesi di forma e funzione che caratterizza i laboratori dei grandi chef. Abimis, un ritorno ai migliori princìpi della cucina. Anche outdoor.
www.abimis.com
Atelier, design R&D Abimis

APRILE – **VILLE E CASALI**

ABIMIS



RISTRUTTURARE
Casa ecosostenibile in Sud Africa 86
Pergole bioclimatiche 96

REPORTAGE
Il Golfo del Tigullio punta sulla cultura 104
Il fascino della Riviera non conosce frontiere 114

INCHIESTA
In fuga da Torino verso i borghi alpini 120

REAL ESTATE
Vetrina immobiliare 131

TESTO IN INGLESE 158

ENGLISH SUMMARY

INSIDE
Floral interior
FEATURES
Books 8
Rendezvous 19
Direct line 12
The artist 14
Shopping 34
Get inspired 48
Wine Resort 102
Focus 124
Addresses 162
FURNISHING
Six designer kitchens 16
Chairs and stools 28
COUNTRY HOUSE
A terrace overlooking the sea in Scicli 36
HOUSE OF THE MONTH
Mediterranean spirit on the French Riviera 56
PROJECT
A modern villa in south Sardinia 70
RENOVATION
Sustainable house in South Africa 86
Bioclimatic pergolas 96
REPORT
The Gulf of Tigullio spotlight on culture 104
The charm of the Riviera knows no bounds 114
INVESTIGATIVE REPORT
The great exodus from Turin to the alpine villages 120
ESTATE AGENT'S WINDOW
Real estate showcase 131
ENGLISH ARTICLES 158

‹ ARREDARE ›

SEI CUCINE D'AUTORE

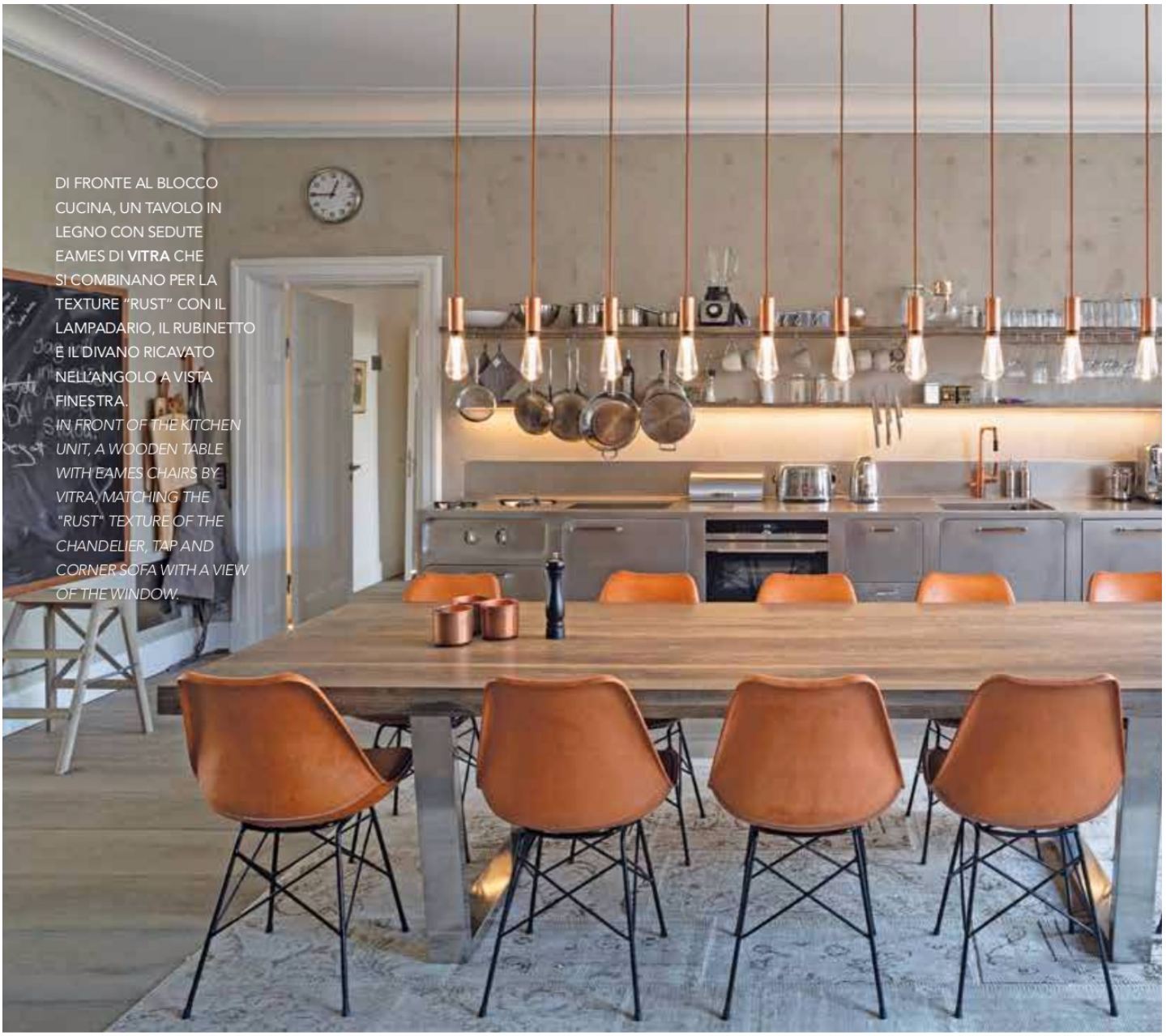
UN TERRITORIO DELL'INTIMITÀ FAMILIARE E DEL PIACERE DI PREPARARE IL CIBO. SEI PROGETTI DI ARCHITETTI SPECIALIZZATI DECLINANO QUESTO SPAZIO ALLA LUCE DELLE ESIGENZE FUNZIONALI E FORMALI DI UN AMBIENTE DISEGNATO SU MISURA

di PAOLA PIANZOLA

SIX DESIGNER KITCHENS

A SPACE THAT BRINGS THE FAMILY TOGETHER AND MAKES COOKING AN ABSOLUTE JOY. SIX PROJECTS BY SPECIALIST ARCHITECTS, WHO DESIGNED THIS SPACE TO MEET THE FUNCTIONAL AND FORMAL NEEDS OF A BESPOKE ROOM

ESTRATTO V&C 4/2021 - COPIA CONCESSA A PAOLA PIANZOLA



DI FRONTE AL BLOCCO CUCINA, UN TAVOLO IN LEGNO CON SEDUTE EAMES DI **VITRA** CHE SI COMBINANO PER LA TEXTURE "RUST" CON IL LAMPADARIO, IL RUBINETTO E IL DIVANO RICAVATO NELL'ANGOLO A VISTA FINESTRA.
IN FRONT OF THE KITCHEN UNIT, A WOODEN TABLE WITH EAMES CHAIRS BY VITRA, MATCHING THE "RUST" TEXTURE OF THE CHANDELIER, TAP AND CORNER SOFA WITH A VIEW OF THE WINDOW.

L'ELEGANZA ITALIANA

foto di Matteo Cirenei

Un mix di tradizione e modernità caratterizza la cucina di questo appartamento del centro di Stoccolma per il quale i proprietari, titolari anche dello studio di architettura Servabote che ha elaborato il progetto, non hanno rinunciato ad un livello funzionale molto elevato, inserendo il massimo delle prestazioni tecniche. Una cucina Ego di Abimis valorizza l'estetica che caratterizza l'interior di questo progetto, uno stile che coniuga il gusto contemporaneo con elementi più tradizionali e naturali come l'utilizzo del legno per i pavimenti e per il grande tavolo al centro dello spazio, di fronte al blocco cucina. La zona pranzo è completata da sedute che si combinano perfettamente per tonalità, dalla texture "rust" del lampadario, dal rubinetto del modulo cucina, agli imbottiti dello sfizioso sofà ricavato nell'angolo a vista finestra. Il carattere moderno della cucina in acciaio ha permesso di inserire nel progetto l'eccellenza delle soluzioni Ego di Abimis. L'armonia della composizione si deve al design dei due elementi che compongono il sistema, le cui linee sinuose accentuano il carattere morbido ed elegante di tutto l'ambiente. Nella zona dining, gli angoli smussati temperano la forza del materiale e trasmettono all'ambiente un carattere sofisticato, ma deciso. La cucina è composta da un blocco unico in acciaio inox che sostiene i piani integrati direttamente nel modulo ed è completata da due colonne verticali con funzione refrigerante realizzate ad hoc e dotate del Sistema di Controllo del Freddo, un programma tecnologico di Abimis, che può essere personalizzato a seconda delle varie esigenze di conservazione.

ABIMIS