

La rivista di elettrodomestici ed elettronica di consumo

bianco&bruno

NEWSLETTER



Cerca...



RICERCA AVANZATA

Home

B&B

Servizi per le aziende

Prodotti

Operatori

Mystery Shopper

Contenuti sponsorizzati

Contatti

Tecnologie

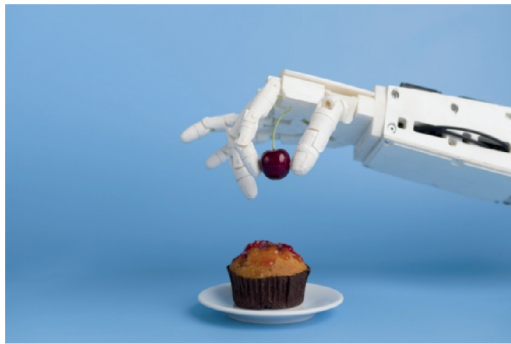
#cucina | #Polidesign | #progetto | #futuro
#Frigo2000 | #Abimis | #cucina diffusa

Martedì, 14 Gennaio 2020 05:57

La cucina del futuro? Tecnologica e diffusa

dimensione font: | [Stampa](#) | [Email](#)

La stanza cruciale dei nostri ambienti domestici non sarà più la stessa. Merito della rivoluzione tecnologica digitale. E dei nostri nuovi stili di vita. Ecco qualche anticipazione dei progetti futuribili per la cucina del 2025.



Questo è il periodo dei buoni propositi, di bilanci su un anno ormai passato e di interrogativi su quello appena cominciato. Noi non siamo da meno. La nostra è una di quelle domande che, per gioco, potremmo definire da un milione di dollari, puntuale, proprio in vista di Eurocucina 2020: **come sarà la cucina del futuro?** Studi e ricerche ci dicono che assisteremo a un cambiamento radicale dell'ambiente più strategico della casa. Del resto, a pensarci bene, ognuno di noi - già adesso - fa cose in cucina che prima faceva in altri locali di casa, o addirittura non faceva, come ad esempio navigare in internet e chattare sui social. Per adattarsi a nuovi stili di vita, dunque, la cucina tende a uscire da un suo spazio esclusivamente dedicato alla preparazione del cibo domestico, si diffonde per la casa, frammentandosi in centri di lavoro tecnologici e multifunzione, modificabili in base all'uso e all'utente, possibilmente invisibili, cioè mimetizzati nell'ambiente. Tecnologia, connettività e funzionalità governano su un arredamento che perde la connotazione tipica del mobile da cucina - base, piano, pensile - e diventa contenitore che si mescola e si integra in una area più diffusamente living. La cucina si trasforma in ambiente confortevolmente adatto ad accogliere attività molteplici: conservare gli alimenti, cucinare, mangiare, giocare, lavorare, ricevere gli amici, e perché no, salvaguardare l'ambiente. La visione prevede anche che il tradizionale regno femminile abdichi per cedere (volentieri) posto a una più democratica condivisione multigenere. Sarà corretto chiamarla ancora 'cucina'?

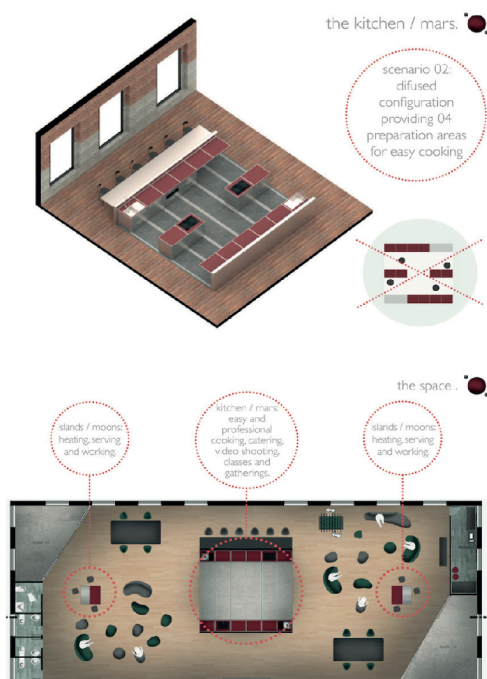


kitchen / mars.
setup with 04 stations for easy cooking.



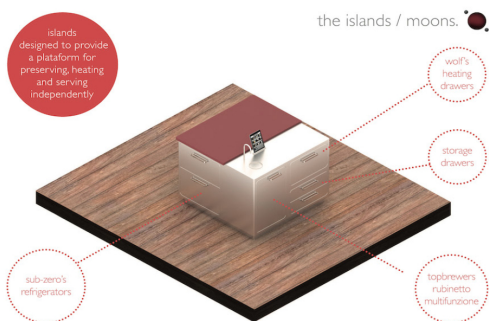
La cucina diffusa

A dare corpo alla visione aiuta, e non poco, "Conviviality 4 Kitchen and Modern Living", il workshop internazionale del Master Universitario 'Industrial Design for Architecture' promosso da **POLI.design** - Politecnico di Milano, in collaborazione con **Frigo2000** (distributore di elettrodomestici da incasso di alta gamma) e **Abimis** (azienda specializzata nella produzione di cucine su misura in acciaio inox), giunto alla sua terza edizione. "La sfida di questa terza edizione del master - citiamo letteralmente le dichiarazioni congiunte delle due aziende - sta nel cercare di amalgamare le funzioni così vitali e piacevoli, importanti e pratiche della cucina domestica, in un ambiente (casalingo e non) in cui la cucina stessa si fonde senza avere più confini". Infatti, in tutti i progetti presentati non c'è traccia della cucina che per anni abbiamo definito moderna. Scompare l'organizzazione di spazi e funzioni così come la conosciamo. Elettrodomestici e postazioni di lavoro si diffondono, o vengono posizionati a scomparsa negli ambienti, secondo una logica di fruizione e finalità. E gli utenti di questo spazio sono impegnati nelle attività più diverse, praticano lo smart working, gestiscono canali social, persone con proprie differenti esigenze che coabitano, non necessariamente una classica famiglia. Questi concetti sono stati declinati e interpretati in quattro progetti realizzati da 12 studenti, tutti stranieri, del Master Universitario del Politecnico di Milano. E ora entriamo nella cucina futuribile, con il progetto vincitore del contest: 'cucina Marte'.



La cucina Marte

I progettisti hanno immaginato di realizzare uno spazio ibrido - cucina e coworking - in cui gli utenti potessero facilmente svolgere le loro attività sia professionali che private, ipotizzando la convivenza di giovani con professionalità diverse, un fotografo, un videomaker, un cuoco professionista. Il progetto aveva l'obiettivo di: realizzare una cucina versatile, adattabile a diversi usi e scenari; con un innovativo sistema per modificare velocemente il suo assetto in base alle necessità; con la possibilità di riscaldare facilmente cibi precotti o conservati, implementando aree funzionali dotate di elettrodomestici tecnologici per cucinare, conservare, pulire. Con queste premesse nasce cucina Marte, uno spazio organizzato con una zona centrale, attrezzata con apparecchi professionali per cucinare, ma anche per organizzare sessioni di video shooting, lezioni di cucina e riunioni. Intorno a questo corpo principale trovano posto due "isole-lune", stazioni per riscaldare, servire e lavorare. L'ambiente diventa così uno spazio conviviale, una zona di lavoro, una cucina per cucinare. Davvero potremo ancora chiamarla 'cucina'? (l.c.)



18 Cond. 17 1

Altro in questa categoria: « Per conoscere (e usare meglio) il microonde La bistecca fatta d'aria »

bianco&bruno

Bianco & Bruno

Periodico on line di elettrodomestici e di elettronica di consumo

info@biancoebruno.it

2018 © Giemme Editore srl. Tutti i diritti riservati.

Tutti i marchi e i loghi menzionati sono dei legittimi proprietari. P.I. 03105891208

Redazione e pubblicità | Iscriviti alla Newsletter

Credits | Privacy & Legal